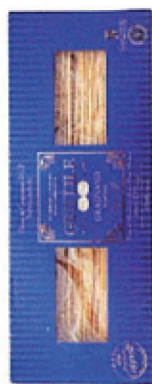


1°



1°



1°



1°

**FABBRI**

STRADA IN CHIANTI (FI)

P.ZZA EMILIO LANDI, 17

TEL. 055 858 013 • WWW.PASTAFABBRI.IT

1° EX AEQUO Artigiani Pastai dal 1893, nelle terre del Chianti Docg Gli "spaghettoni toscani" Fabbri, di semola italiana fornita dal mulino Borgioli di Calenzano, essiccati sotto i 38° per la bellezza di 6 giorni in celle statiche di una volta, sono dei campioni del supermaccherone: 2,8 millimetri di diametro per 18 minuti di cottura. È incredibile come riescano a rimanere tenaci e omogenei una volta scolati, regalando una meravigliosa masticabilità. Un miracolo di essiccazione. Confezionati in sacchetti e cartocci di carta paglia di francescana eleganza, si presentano di colore giallo chiaro leggermente ambrato, rigidi, compatti e ruvidi al tatto da crudi. Intenso profumo di semola prima, durante e dopo la cottura, soddisfano il palato per il gusto dolce e gli aromi persistenti che richiamano la farina, il mulino, il pane, oltretutto per la godibile e tenace "cicciosità". E neanche la traccia di amido all'esterno. Schiariscono e diventano un po' scivolosi una volta cotti. Vanno scolati un po' prima dei 18 minuti. Stesso formato realizzato con il semolato Senatore Cappelli biologico.

prezzo al kg 12,80 euro

GENTILE

GRAGNANO (NA)

VIA PASQUALE NASTRO, 67

TEL. 0818 013 417

WWW.PASTAGENTILE.IT

1° EX AEQUO Nell'elegante astuccio blu finestrato gli spaghettoni di Gragnano Igp del pastificio Gentile dal 1876, di 2,7 millimetri di diametro piegati a U, sono uno spettacolo. Tonalità giallo oro, aspetto vibrante: sembra che sotto la superficie

ruvida scorra la vita, palpiti un cuore di semola. Nato alcuni anni fa per sfida, per competere con alcuni superspaghi gourmet, come tutta la produzione della famiglia Zampino è ottenuto da semola Senatore Cappelli coltivata in biologico nelle Murge materane (nella filiera la masseria La Bufalara di Grottole, il sementificio Scaraja di Irsina e il mulino Ferro di Ripamolisi), da un'accurata trafilatura e da un'essiccazione di 3 giorni e mezzo mai oltre i 48°. Conquista al naso per gli intensi profumi vegetali, di mulino e crosta di pane espressi durante la cottura (nel corso della quale l'acqua diventa molto schiumosa), al palato per il nerbo, la piacevole masticabilità, la pulizia e la persistenza delle sensazioni gustative, la capacità di assorbire il condimento, soprattutto per l'infinita e intrigante dolcezza. Una volta cotto, mantiene in parte la tonalità dorata e la ruvidità palpitante, ed è avvolto da un leggerissimo velo di amido. Dopo 15-17 minuti di cottura, il tempo indicato in etichetta, la pasta risulta un po' indietro: le si può dare un minuto di più.

prezzo al kg 10 euro

LEONESSA

CERCOLA (NA)

VIA DON MINZONI, 231

TEL. 0815 551 107

WWW.PASTALEONESSA.IT

1° EX AEQUO Sono il prodotto sorpresa della degustazione. Gli spaghettoni del pastificio napoletano Leonessa non richiamano certo l'attenzione per il packaging glamour e per lunghezze e piegature vintage. Sono i classici lacci di pasta, semplici e regolari, solo di un diametro più robusto, 2,5 millimetri, confezionati spartanamente nel tipico pacchetto in cellophan con etichetta bianca e blu. Ma una volta denudati e mandati al loro destino offrono performance al limite della perfezione, di grandissimo equilibrio

e precisione in tutti i suoi aspetti. Ottenuti da una miscela di grani italiani coltivati nel Tavoliere pugliese ed essiccati su telai in "armadi statici" sotto i 45° per 24-26 ore, hanno un colorito giallo chiaro vivace su una pelle bella porosa e ruvida. Il profumo è quello pulito e schietto di mulino, semola e crusca, appena un po' polveroso, sia crudo che in cottura. Una volta scolati, dopo 14-16 minuti come indicato in etichetta, esprimono ottime sensazioni gustative e aromatiche, piene e persistenti, e un'eccellente consistenza, tenace, compatta e omogenea, senza differenza tra interno ed esterno, tra anima e pelle, di ottima tenuta alla cottura e presa di sugo.

prezzo al kg 9 euro

MANCINI

MONTE SAN PIETRANGELI (FM)

C.DA SAN RUSTICO

TEL. 0734 960 507 - 0734 969 311

WWW.PASTAMANCINI.IT

1° EX AEQUO Uno spaghettoni di filiera il "2,5 millimetri" di Massimo Mancini. Tutto avviene a Monte San Pietrangeli o nel raggio di 30 chilometri: coltivazione del grano duro nell'azienda di famiglia (varietà impiegate San Carlo e Levante, fifty-fifty) con il sistema della lotta integrata, molitura nel mulino Grottini di Osimo, lavorazione nel proprio pastificio, costruito pochi anni fa, presso i campi di grano, con essiccazione a circa 40° intorno alle 40 ore in celle statiche con ventole e umidità controllata. Che sia una grande pasta te ne accorgi già all'occhio, dalla superficie di omogenea porosità di un bel giallo dorato intenso leggermente ambrato e opaco, che in parte mantiene la sua tonalità una volta scolata. Da cruda e in cottura ha un naso intenso di mulino, semola fresca e crosta di pane. Una volta cotto, nei tempi indicati in etichetta, 13 minuti, lo spaghettoni esprime al palato una bella dolcezza, una