



Il panel di degustazione ha valutato l'integrità della pasta, la "faccia" e il profumo prima e dopo la cottura, il sapore, la consistenza, l'elasticità e l'omogeneità una volta cotta. Il prodotto crudo deve presentarsi di colore giallo intenso, con la superficie porosa e opaca, vibrante nella forma e nell'aspetto, resistente alla rottura. Se cercate una pasta artigianale, diffidate di quelle troppo precise, omogenee, lucide, un po' plastificate. Al naso si dovrà sentire soprattutto l'uovo, ma l'uovo "buono" – non il "lezzino" – accompagnato da piacevoli note dolci. La pasta deve risultare elastica e tenace, seppur setosa e vellutata, non scotta all'esterno e cruda all'interno, e tanto meno collosa e appiccicosa. Il sapore dovrà essere intenso e rotondo, non stucchevole d'uovo ma pulito e senza strani retrogusti.

COME SI DEGUSTANO TAGLIATELLE & CO.

Le classifiche

1° CLASSIFICATA



LA PASTA DI ALDO
Monte San Giusto (MC)
tel. 0733 837120
www.lapastadialdo.it

Pasta all'uovo aristocratica, da gran soirée, dove l'artigianalità incontra la perfezione e la raffinatezza, e l'essiccazione entro i 36 gradi rispetta la qualità delle materie prime: uova da galline allevate a terra (30%), un mix di 3 semole italiane. Le tagliatelle distese (in realtà delle fettuccine), di uno smagliante giallo acceso, superficie bella porosa e opaca, con visibili i minuscoli puntini bianchi della

semola, sembrano brillare nella confezione curatissima tra tradizione e gusto minimal. Nel profumo, fresco e dolce, tendente alla vaniglia, si avvertono decise buone sensazioni di uova e di semola. Gusto meraviglioso, dolce, pieno e insieme delicato, di grande equilibrio e giusta acidità. Eccellente consistenza, tenace ed elastica, ottima masticabilità.

A PROVA DI le classifiche a cura di Mara Nocilla

LA BELLA SFOGLIA

PASTA ALL'UOVO

UNA VOLTA SI FACEVANO RIGOROSAMENTE IN CASA, OGGI TAGLIATELLE E FETTUCCINE SI COMPRANO. MA ESISTONO BELLE REALTÀ ARTIGIANALI CHE IN ALCUNI CASI POSSONO VANTARE ANCHE UN RAPPORTO QUALITÀ PREZZO ESEMPLARE

