

LA PASTA DI ALDO

“La pasta di Platone / Plato's pasta”



C'era Platone che parlava di una mela, che si componeva di due parti e una completava l'altra. A quanto pare non è l'unica cosa commestibile che è possibile paragonare a una sorta di complementarità d'amore.

Prendi Maria e Luigi. Prendi la loro pasta. Vedi com'è nata, quando entrambi passavano notti su notti a osservarla essiccarsi per trovare il momento giusto, il punto di rottura, quantificare il tempo esatto per arrivare alla consistenza perfetta. Vedi come viene fatta ogni mattina presto dalle mani sapienti di Maria; come se pettinasse i suoi capelli, osserva e accarezza quelle tagliatelle appena stirate che scivolano rugose tra le mani. Vedi come Luigi ne parla, com'è nato il loro sogno e come insieme l'hanno realizzato, come lei ne fa mille scatole che raggiungono, richieste e ammirate, ogni parte del mondo, e come lui le promuove e ne pensa l'immagine, raccontandone la storia perchè tutti conoscano il progetto, portare sulla tavola i sapori genuini della loro terra. Vedi come sorridono assieme concedendosi alla macchina fotografica, e scherzando tra loro in una complicità luminosa come il giallo di quella pasta nata e cresciuta in un piccolo scantinato. D'altronde anche i Beatles hanno cominciato così.

Vedi il nome, La Pasta di Aldo. Aldo, chi è Aldo?

È la crasi, l'unione. Al-zapiedi Maria e Do-nnari Luigi. Anche nel nome, la mela.

*Once upon a time there was Plato who talked about an apple which consisted of two halves, one being the compliment of the other. It seems that this is not the only edible thing that can be likened to a sort of compliment of love.*

*Take Maria and Luigi. Take their pasta. See how it comes to life as together they spend night after night watching it dry until they find the right moment, the breaking point, judging the exact time for it to reach perfect consistency. See how it is made early every morning with Maria's wise hands, as though she was combing her own hair. Watch and caress the tagliatelle as soon as it is stretched as it slides writhly through her hands. See how Luigi talks about it, about how their dream was born and about how together they made it come true. How they make a thousand boxes, for orders and admirers, which reach all parts of the world and how he promotes it and thinks of its image, recounting the story as everyone is aware of the project- to bring genuine tastes from the land to the table. See how they smile together for the camera, joking with each other in complicity as bright as the colour of the pasta, created and developed in a small basement. On the other hand, even the Beatles began like this. Look at the name, Aldo's pasta. Aldo. Who is Aldo? It is the crux, the union. Al-Zapiedi Maria and Do-nnari Luigi. Even in the name, the apple.*



Rai Uno - Linea Verde  
7 Gennaio 08



## L'ENCICLOPEDIA DELLA CUCINA

18.  
La grande cucina di  
Gianfranco Vissani  
volume 2

*Luigi e Maria  
Per Gianfranco*

LA BIBLIOTECA DI REPUBBLICA



## Le delizie e le bellezze maceratesi sul palcoscenico televisivo di «Linea Verde»

**L**APUNTATA di Linea Verde che andrà in onda domenica 7 gennaio su Rai Uno dedicherà oltre un'ora, dalle 12.20 alle 13.30, all'enogastronomia e alle bellezze della nostra provincia. Non è la prima incursione delle tv nazionali nel Maceratese (recenti i passaggi su Tg Economia, Heat Parade e Sereno Variabile). Ma stavolta il progetto — voluto da Camera di commercio e Fondazione Carima che hanno costruito con 60 mila euro alle spese di produzione della trasmissione, che ne costa 300 mila — si presenta più ampio e mirato. La puntata, condotta come sempre dal popolare chef Gianfranco Vissani (foto) è stata registrata dal 19 al 21 dicembre, quando le telecamere della Rai sono entrate in azio-

ne nei centri della vallata del Chienti e dall'elicottero della Forestale. Tante le località toccate con la "regia" di Carlo Cambi, giornalista enogastronomo, consulente di Camera di commercio: il santuario di Macereto, l'Istituto agrario di Macerata con il suo Centro di inseminazione che esporta ovunque la pregiata razza marchigiana, l'Abbazia di Fiastra e la sua riserva naturale con la liberazione di una poiana, la Distilleria Varnelli con le sue erbe di montagna, Serrapetrona con l'appassimento delle uve vernaccia nell'azienda di Alberto Quacquarelli, il Castello Pallotta di Caldara dove i

ragazzi dell'Alberghiero di Cingoli hanno servito il pranzo. E poi immagini dall'alto di Sarnano, Urbisaglia e dello Sferisterio, con la chicca di Appennino, piccolo borgo tra Visso e Pieve Torina che ha dato il nome alla catena montuosa. Telecamera puntata anche sui prodotti nostrani: ciauscolo, pecorino, vino cotto, coppa di testa, porchetta, vernaccia e olio di oliva. «In futuro — ha detto Giuliano Bianchi, presidente di Camera di commercio — cercheremo di dare rilievo anche alla fascia costiera e ai centri non toccati in questa occasione».

Roberta Foresi

**LE TELECAMERE**  
La puntata è stata registrata dieci giorni fa e andrà in onda il 7 gennaio

## I TESORI MACERATESI IN TV Tutti entusiasti di «Linea Verde»

Domenica "Linea Verde", dedicata alla nostra provincia, ha avuto una media di ascolto del 23%, superando nei momenti clou i 5 milioni di telespettatori. La notizia, data dalla Rai, è stata accolta con soddisfazione dalla Camera di commercio, che ha promosso l'iniziativa assieme alla Fondazione Carima allo scopo di valorizzare il territorio e le sue eccellenze. Ora la trasmissione verrà condensata in un Cd da distribuire poi gratuitamente per promuovere le attrattive della provincia.

Entusiasta **Fabio Lambertucci** (foto), sindaco di Caldara. «In Comune sono giunte tantissime telefonate da tutta Italia — dice — per visitare il castello Pallotta e per la mostra di aprile sul De Magistris. Telefonate di privati, ma anche di scuole e operatori turistici».



Soddisfatta anche la contessa **Maria Elena Pallotta**, che si è complimentata con quanti hanno partecipato al programma.

«Linea Verde — sottolinea l'enologo **Roberto Potentini** — ha dimostrato attraverso immagini meravigliose quanto sia prezioso, originale, importante e

sconosciuto il nostro territorio. Molto meglio concentrare gli sforzi economici in una trasmissione come quella anziché disperderli in mille rivoli tra fiere paesane e dépliant».

«Abbiamo dato un'immagine insolita del territorio. Un buon sistema di fare promozione — dice il giornalista **Carlo Cambi** che, in elicottero, ha fatto da cicerone — attraverso i prodotti di eccellenza. Questa è la strada da battere, unendo le forze di tutti gli enti».

«Ottima iniziativa. Ha colpito noi che abbiamo la fortuna di viverci — osserva **Orietta Varnelli**, della distilleria di Muccia — figuriamoci chi non ci conosceva. Me lo hanno confermato le tante telefonate giunte in azienda da tutta Italia. Ci vorrebbe un'altra puntata!»

Infine **Iginia Carducci**, presidente dell'Associazione cuochi: «Abbiamo dato una bella immagine di noi. Gente che ci conosce ha telefonato in ristorante da Padova, Pisa, Venezia e da altre città per farci i complimenti. E questa per noi è la più grossa soddisfazione».



Rai Uno  
Uno mattina

