



LA MADIA
travelfood

prodotti eccellenti

“Pasta” si dice allo stesso modo in tutto il mondo, ma la verità è che c’è pasta e pasta. Noi vogliamo parlare de La pasta di ALDO, con nome e lettera maiuscola. In realtà i titolari sono la signora Maria (Al)zapiedi e Luigi (Do)nnari, una simpatica coppia che ha unito sentimenti, energie ed iniziali dei cognomi, per dare vita a questa bella realtà italiana. Siamo nelle Marche, regione dai profon-

di Stefania Pintarelli

NEI RISTORANTI SI FA LARGO

la PASTA di ALDO



UNA PICCOLA PRODUZIONE MARCHIGIANA

di spunti gastronomici, come la pasta di Campofilone, conosciuta in tutto il mondo. La tradizione della pasta fatta in casa, all’uovo, è qui una cultura che si tramanda di generazione in generazione: pare essere nel DNA di ogni persona, che appena si avvicina all’impasto, apprende subito la nobile antica arte dell’“amalgamare”. Esattamente ci avviciniamo ad un piccolo paese, Monte San Giusto, a cavallo tra il mare e la montagna. A cinque minuti a piedi dal suo cuore, c’è una costruzione defilata che è abitazione e laboratorio della famiglia “Aldo”.

La piccola azienda esiste dal 2001, ma il

L A P A S T A D I A L D O

lavoro è iniziato nel cuore e nella mente di Maria e Luigi, molto tempo prima. La passione è stata la molla che ha fatto protendere verso la conoscenza dei segreti della pasta: le richieste degli amici, che facevano la fila per mangiare in casa loro la pasta fatta a mano della signora Maria, hanno fatto il resto. Lui, ragioniere, ha cominciato ad andare in giro per conoscere tutte le fasi della lavorazione, laboratorio dopo laboratorio, ponendo ad ogni pastaio, con dubbi da chiarire per capire quale fosse la strada migliore da intraprendere, come produrre una pasta differente da quelle in commercio e distinguibile dalle altre artigianali. La signora Maria, assieme ad una sua amica del posto, si sono messe in cucina, "mani in pasta" è il caso di dire, e prova dopo prova sono arrivate al prodotto attuale, costante nella resa. La tecnica era stata fissata. Quattro le fasi: la scelta degli ingredienti, la lavorazione, poi il taglio e l'asciugatura, infine l'essiccamento. Cominciamo dagli ingredienti: semola e uova. Se la farina per i pastai è argento, la semola è oro. Loro utilizzano semole e se la legge impone almeno 4 uova, loro ne utilizzano molte di più. La lavorazione è rigorosamente a mano. La produzione è dai 30 ai 40 kg, al giorno (pensare che una macchina ne fa 40 kg, l'ora!). Durante le feste si arrivano a produrre 80 kg. Tutti venduti!



LA PASTA DI ALDO

Via Castelletta, 41
Monte San Giusto (MC)
Tel. 0733837120
www.lapastadialdo.it
aldo@lapastadialdo.it
Titolari: Maria e Luigi,
mai in ferie!

La lavorazione. Si impasta soffice, caratteristica che deve essere mantenuta anche per la sfoglia. Loro fanno solo pasta lunga, per cui una volta che l'impasto è pressato e reso sfoglia sottile, questa viene appesa sul matterello per una prima deumidificazione. Con una taglierina ed i rulli calibratori regolabili, la sfoglia viene tagliata a mano in diverse grandezze. La pasta così tagliata cade sul tappetino e con uno stecchino d'acciaio viene presa ed appesa per l'asciugatura. Messa poi su telai, viene condotta nell'essiccatoio che simula la condizione naturale dell'aria per umidità e temperatura. I pastifici d'una volta erano gestiti dal pastaio, figura altamente professionale, che sapeva gestire la condizione di rapporto tra umidità e temperatura, "a naso". Quest'ultimo è un momento decisivo per far sì che la pasta sia perfetta, non si spezzi oppure possa perdere la porosità. 6 tipi di pasta, ecco i formati: il *filino*, è stato il primo, poi la *tagliatella* e ancora la *pappardella*, la *chitarrina*, con lo stesso taglio della tagliatella, le *farfalle* con farro integrale e infine le *saracene* (con semola e grano saraceno integrale macinato a pietra). La quantità dei formati crescerà: per ora, sono in fase di studio. I formati, sono in vendita al dettaglio e solo in pochissimi esercizi. Confezioni da 250 grammi in scatola di carta paglia ed il prezzo oscilla dai 3 euro ai 3,50 euro. Poi c'è la produzione per la ristorazione che ha cifra differente, decisamente inferiore, dato che è venduta in quantità maggiori. Uno dei clienti è Blumenthal del Fat Duck a Londra (quale migliore garanzia?). Se il laboratorio era inizialmente di 50 mq, ora è triplicato ed è prossima un'ulteriore crescita. Per fortuna lo spazio ce l'hanno!