



**Terre del Vino**  
viaggiare - bere - mangiare - vivere meglio

NELLA DISPENSA



**S**elezione rigorosa della materia prima, sistemi di produzione che vanno oltre quelli dei pastifici artigianali e garanzia d'unicità del prodotto, sono i segreti essenziali dei pastai artigianali di Monte San Giusto, un borgo medievale di seimila anime ricchissimo di reperti storici, in provincia di Macerata, a ridosso del Parco dei Monti Sibillini.

La pasta di Monte San Giusto è un vero e proprio gioiello da conservare nella dispensa d'ogni buongustaio che si rispetti.

"Per la scelta degli ingre-

## LA PASTA DI ALDO

# È proprio giusta la fettuccina del Monte

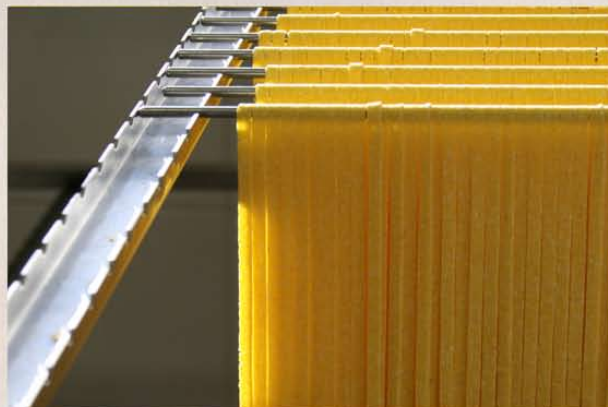
*La vecchia sfoglia delle colline marchigiane continua a stupire*

■ di **GERARDO ANTELMO** [info@gerardoantelmo.it](mailto:info@gerardoantelmo.it)

È molto digeribile.

I formati più tipici sono le Chitarrine, le Tagliatelle, le Pappardelle, le Farrine (stesso formato delle tagliatelle ma con una semola di farro), le Saracene (stesso formato delle tagliatelle ma con una farina di grano saraceno), ma sono allo studio anche altri formati che a breve saranno immessi sul mercato.

"In venticinque anni di vita professionale, ho scoperto una pasta veramente straordinaria, dal gusto e dalla qualità assolutamente inconfondibile", è il commento di Maria Rina, "pluridecorata" patron del Ristorante "Il



### **Farrine alla Crema di Champignons e Tartufo**

#### **Ingredienti per 4 persone**

250 g di farrine,  
150 g di champignons freschi,  
1 spicchio d'aglio, 40 g di olio  
extra vergine di oliva,  
20 g di parmigiano, 20 lamelle  
di tartufo bianco, sale q.b.

**Preparazione:** in una padella con l'olio doreremo lo spicchio d'aglio intero che poi toglieremo, quindi uniremo la polpa di champignons precedentemente puliti, lavati e frullati aggiustando il sale, terremo sul fuoco vivace per due minuti circa, dopodiché uniremo le farrine (senza scolare molto) cotte al dente in abbondante acqua salata, le salteremo velocemente spruzzando con il parmigiano grattugiato e serviremo subito a tavola tagliando il tartufo davanti al nostro ospite.

dienti e della lavorazione non abbiamo seguito i criteri classici dei pastifici artigianali ma, attraverso un'attenta ricerca, abbiamo riscoperto e razionalizzato i metodi tradizionali usati per preparare la pasta fatta in casa", dichiara Maria Alzapiedi, dell'azienda "La Pasta di Aldo".

Per ogni formato di pasta viene usata una miscela diversa di semole, l'impasto è amalgamato tutto a mano, la sfoglia viene lavorata in modo da lasciare l'impasto soffice e tagliata con una taglierina appositamente brevettata; poi è appesa su particolari stecche nei telai riposti nell'essiccatoio,

anch'esso rigorosamente artigianale, per consentire una lenta naturale essiccazione personalizzata a bassa temperatura; un rito, più che un processo di lavorazione, che consente una produzione giornaliera massima di 40 chilogrammi.

La pasta artigianale di Monte San Giusto si presenta di colore giallo vivo con sfoglia molto porosa con l'evidenza dell'archetto sul quale è stata appesa.

Cuoce in quattro minuti e quando si passa in padella non si spappola. All'assaggio si sente ruvida ed assorbe e trattiene il sugo come poche altre paste.

Ghiottono" di Policastro Bussentino (SA).

Il prodotto finito si presenta in confezioni molto eleganti da 250 g., realizzate a mano e rivestite in carta paglia.

Il prezzo è alla portata di tutti, considerando l'alta resa, l'altissima qualità e l'assoluta "introvabilità" di un prodotto simile.

Buon Appetito!

### **DOVE COMPRARE**

**La pasta di Aldo**  
Via Castelletta, 41  
62015 Monte San Giusto (MC)  
Tel. e Fax 0733 837120  
E-mail: [aldo@lapastadialdo.it](mailto:aldo@lapastadialdo.it)