



Lavorazione artigianale
Appesa su telai ed essiccata lentamente



GLI INDIRIZZI
L'ALTRA PASTA

FARRINE E SARACENE, LE TAGLIATELLE ALTERNATIVE

Una delle migliori paste all'uovo in commercio si produce sulle colline maceratesi, in uno dei paesi dedicati all'industria marchigiana della scarpa. «Il segreto – spiega Maria, che con il marito Luigi ha creato un piccolo laboratorio dedicato alla sfoglia, a pochi metri da casa – sta nella semola, nelle uova, fresche e nella misura di almeno il 30 per cento nel rapporto con la farina, nella lavorazione e nell'essiccazione, sotto i 30 gradi. E neanche una goccia d'acqua nell'impasto». La sua particolarità sta anche in produzioni esclusive: le "farrine" di farina di farro 100 per cento, nei formati tagliatella e filino grande e piccolo (il primo un maccheroncino tipo Campofione, l'altro un tagliolino sottile) e le "saracene", tagliatelle di farina mista di grano duro e saraceno (al 40 per cento). «Una pasta fatta con i cereali alternativi è qualcosa di totalmente diverso da quella classica – continua Maria – è difficile trovarla in commercio, e anche da fare. Con il grano saraceno è stata dura ma ci siamo riusciti. Ci piacerebbe farla con l'orzo, il mais e le fave ma ci vorrebbe una pressa speciale».

LA PASTA DI ALDO | Monte San Giusto (MC) | via Castelletta, 33
tel. 073 353 105 | www.lapastadialdo.it

GLI INDIRIZZI a pagina 170

www.gamberorosso.it
Maggio 2010

GAMBERO ROSSO

MARTEDÌ 04 MAGGIO 2010 12.57
Pasta e marketing

La pasta di Aldo

Ho incontrato Luigi Donnarà de La Pasta di Aldo a San Patrignano. La Pasta di Aldo è la migliore Pasta all'uovo d'Italia secondo Gambero Rosso di Maggio (in un bel pezzo della nostra Mara Nocilla) e Luigi è ruggine e mi è venuto a trovare per acquistare alcune copie della rivista da regalare ai suoi clienti.

Con lui c'è anche sua figlia e Luigi mi parla di Maria, sua moglie, con una grande luce negli occhi e mi mostra la brochure che la vede sorridente mentre tira la sfoglia.

La loro pasta nasce dalla loro storia d'amore, ma Luigi dice fermamente di credere nel marketing e nella comunicazione. Questa sua dichiarazione non mi meraviglia, un buon marketing è la base di una relazione proficua con i clienti e del vero scambio di valori, ma sono stupita di sentirlo pronunciare da un artigiano e così onesto di più.

Luigi mi spiega che ha dei ragazzi in ufficio che lo aiutano nella comunicazione e così, per metterlo subito alla prova, chiedo una foto in jpg da pubblicare sul blog...che dopo una sua breve telefonata effettivamente mi arriva all'istante. Che rapidità! Questo è comunicato ho pensato.

Mi dice di aver capito l'importanza delle fiere dove incontrare le persone, dove parlare, dove far conoscere il prodotto e confrontarsi: "Nerina lo fa bene, quelle importanti per me, le faccio tutte".

La Pasta di Aldo infatti sarà a Cibus e Herbaria nel giro di pochissimi giorni.

Il logo dell'azienda e i materiali cartacei li hanno realizzati i suoi del marketing e così il sito che vi invito a visitare soprattutto per le belle foto.

Per la scheda che racconta la sua pasta vi rimando invece alla nostra rivista ancora in edicola.

La confezione in cui si presenta, a proposito di packaging e di marketing quindi, è infatti molto bella, minimalista, sobria e curata (sembra una di quelle scatole dove sono contenute le sottovesti di seta...) mi piace così tanto che ho pensato di regalare pasta al prossimo compleanno di un'amica...

Tutto è studiato, dice sempre Luigi, perché la qualità si deve percepire anche dall'esterno. Sono d'accordo con lui e gli auguro tanto altro successo. E voi cosa ne pensate?

Grazie Luigi a rivederci presto.

Nerina



Week end gourmet
L'Artigiano

La Pasta di Aldo

MONTE SAN GIUSTO (MC) | via Castelletta, 33
tel. 073 353 105 | www.pastadialdo.it

Mara Nocilla FOTO DI Francesco Vignali



L'ARTIGIANO

Farrine e saracene come faceva la mamma

CI SONO DIVERSI MOTIVI per fare sosta a Monte San Giusto, uno dei primi paesi della provincia di Macerata che si incontrano venendo dal Fermano. I patiti del fashion shopping ci comprano le scarpe, essendo questo borgo affacciato sulla valle del Chienti un centro dell'industria calzaturiera marchigiana. Gli amanti dell'arte passano di qui per vedere la maestosa

Crocifissione di Lorenzo Lotto, che campeggia sull'altare maggiore della chiesa di Santa Maria Telusiana. Da qualche anno anche i gourmet hanno un motivo per salire a "Monte", perché nella sua periferia prossima alla campagna si trova un'azienda di pasta all'uovo che vale il viaggio. E conosciamo – nemo profeta in patria – soprattutto fuori della regione. La "Pasta di Aldo" si trova sugli scaffali di negozi di alta gastronomia, soprattutto del Nord Italia. Difficile non notarla dietro il cellophane ben teso e la fascetta messa leggermente di sbieco, confezionata in scatole color carta paglia. Perché nella Pasta di Aldo - pappar-

Segreto e qualità stanno nella semola e nelle uova, nel colore giallo oro, nella texture ruvida e granulata di questa pasta

delle, filini, pasta alla chitarra e tagliatelle, queste ultime sia nella versione classica che di farina di farro ("farrine") e mista di grano saraceno e duro ("saracene") - la qualità si legge immediatamente con gli occhi, in quel giallo oro intenso, nell'andamento leggermente ondulato dei filini di pasta e nella tessitura ruvida e granulosa della sfoglia che dà una curiosa impressione di tridimensionalità: una specie di trompe l'oeil della materia. «Il segreto di quel colore - spiega Maria, la sfogliana marchigiana che con il marito Luigi ha creato questa piccola impresa a pochi metri da casa - sta nelle uova, nella scelta delle semole, nella lavorazione e nell'essiccazione». Questo e poco altro è ciò che riusciamo a sapere da Maria, donna solida e di poche parole, sospettosa per sua stessa ammissione («le parole sono più per confondere le idee che per chiarirle»), che nonostante i suoi 37 anni ha una profonda memoria delle tradizioni contadine e un'educazione al lavoro fin da piccola. Poi, sollecitata, si sbottona un po' giustificando la sua reticenza a dare informazioni nella paura che qualcuno le carpirà segreti del mestiere acquisiti a proprie spese in anni duro lavoro. Da quando nel 1997 le si accese la faticosa lampadina: di fare la pasta così come faceva la madre. La semola non è di un solo tipo, ma di diverse miscele: italiane, in parte marchigiane. La farina di grano saraceno viene dalla Valtellina. Per quella di farro, biologica ma non certificata, Maria "concede" un "anche dalle Marche". Le uova sono di qualità extra e in misura di almeno il 30 per cento nel rapporto con la semola. E neanche una goccia d'acqua. Ma se chiediamo ulteriori dettagli, Maria si chiude e cede - volentieri - la parola al marito Luigi, commercialista, che rappresenta l'altra metà, perfettamente complementare, della coppia e dell'impresa. Così - apprendiamo da Luigi - mentre Maria iniziò a far prove su prove prima di ottenere una pasta ottimale, lui fece l'analisi dei costi per calcolare i rischi e capire le potenzialità del progetto: se si tratta di una follia o di un investimento per il futuro. Nel 2001, poi, presero la licenza. Da allora è un'attività senza posa: lei continua a calibrare gli ingredienti, a pressare a mano la massa nella sfogliatrice, a disporre a cavallo dei telai tagliatelle e chitarrine e a farle asciugare a temperature che non superano i 30

L'ARTIGIANO

gradi. Lui si occupa di tutto ciò che sta intorno al prodotto: fa quadrare i conti, perfeziona il packaging, prende i contatti con fornitori e clienti, organizza le spedizioni, cura la creatività, la comunicazione e le pubbliche relazioni. Maria è la macchina da corsa, la forza delle braccia, il lato "interiore" del progetto. Luigi è la mente, il lavoro ai box, l'ambasciatore della pasta. Vita dura per le piccole imprese, ripagata spesso dalla passione e poco altro («nel 2004 siamo riusciti a metterci in pari con le spese» fa lui). Soprattutto se si va controcorrente. Perché fare la pasta in un paese che tradizionalmente e storicamente vive sulle scarpe? E perché, poi, non stare nel solco già tracciato dalla vicina Campofilo-



ne, nella provincia di Ascoli Piceno, i cui maccheroncini a capello d'angelo sono famosi in tutto il mondo? Maria e Luigi hanno semplicemente deciso di seguire la propria strada: «Se parti da quello che fanno gli altri rischi di inquinarti, di perdere di vista il tuo percorso, i tuoi obiettivi». E la controtendenza si paga. «Per trovare una ditta disposta a fare le scatole di nostro gusto e misura siamo dovuti uscire da Monte San Giusto, che sull'industria delle scarpe - e la mente va automaticamente ai contenitori - ha costruito il suo benessere». E Aldo? «È l'unione delle iniziali dei nostri cognomi... Un po' come un terzo figlio!»

«Aldo è il nome della nostra avventura. È l'unione dei nostri cognomi, un po' come un terzo figlio...»