

# La Pasta di Aldo



Novembre  
2011

*Le piccole imprese crescono  
quando ci sono la passione,  
lo spirito di ricerca e  
il rigore della prima ora.*

**GAMBERO ROSSO®**

## LA PASTA DI ALDO MONTE SAN GIUSTO (MC)

VIA Castelletta, 33

TEL. 0733 837120

CHIUSO sempre aperto su appuntamento

[www.pastadialdo.it](http://www.pastadialdo.it)

Ha cominciato nel 2001 in un piccolo laboratorio producendo in un giorno 20 chili di pasta all'uovo che qualche salumaio talent scout vendeva a bottega. A distanza di dieci anni La Pasta di Aldo (acronimo dei cognomi dei titolari: Maria Alzapiedi e Luigi Donnari) ha triplicato gli spazi produttivi e il personale che ci lavora, sforna giornalmente 180 chili di pasta, è presente nelle migliori gastronomie italiane (una su tutte Eat's appena aperto a Milano in pieno centro) ed esporta in tutto il mondo, dal Regno Unito alla Russia, dalla Svezia agli Usa, alla Cina. E ai formati degli esordi – filini, pappardelle, tagliatelle, farrine e saracene – si sono aggiunte le "chitarrine", le tagliatelle allo zafferano, le tagliatelle marchigiane (una via di mezzo fra le pappardelle e le fettuccine, di sfoglia sottile e tenace, preferite nelle zone adriatiche dall'Emilia Romagna alle Marche), le tagliatelle amalfitane (più spesse, come piace ai consumatori campani) e una piccola quanto meravigliosa produzione di sfoglia per lasagne. Le piccole imprese crescono quando ci sono la passione, lo spirito di ricerca e il rigore della prima ora. La Pasta di Aldo continua ad essere in gran forma e ad avere un aspetto dorato, ruvido e vibrante, frutto di un'alta concentrazione di uova (il 30%, da galline allevate a terra), di un mix di 3 semole italiane, di una lavorazione manuale lenta e curata con essiccazione entro i 36 gradi.



La Pasta di Aldo - Monte San Giusto (MC) ITALY  
Tel. e Fax 0733 837120 E-mail: [aldo@lapastadialdo.it](mailto:aldo@lapastadialdo.it)

*Buon Appetito...*

