

La Pasta di Aldo

13 Gennaio 2012

L'Espresso

L'Espresso

Viaggi Passioni

**BIERE BIENE
VODKA BIO**

Nono pochi mesi i premi del food & beverage sfuggiti all'analisi severa del "Bio". Una scelta una delle ultime Montepulciano e cadute. Il cavallo di Troia per la sbarra del biologico nel regno, su qui restano, dell'industria e del mercato, il lungo festacchio Origine Cereale Sperto, la lavorazione di produzione doppiamente fuori dall'ordinario per abitudine (Genova, Val Branda, Appennino tosco-emiliano, a metà anno appena, costosi di uno dai lunghi di stagioni demoi biondo d'Europa) e per filosofia produttiva. Origine ha rilanciato la tradizione di lagori casalinghi a base di arve indigene, inserendosi in un filone di argenti contemporanei con la prima produzione di vodka biologica. Tutti i prodotti del catalogo include distillati e infusi di lamone, menta, ginepro, liquirizia, zanonella, finocchio, da merita l'invito da soci del "coop" "verde" Agronomi e soci bio-critici. Da Origine anche le ricette per i cocktail, inclusa la loro versione light. **Antonio Padellaro**

**Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni
Va' dove ti porta il vento**



D'estate a bene avere ai piedi scarpe comode da montagna, d'inverno è meglio portarsi dietro le racchette da neve. Il modo migliore per conoscere Ortano, un piccolo paese di borgate sparse, è quello di non farsi prendere dalle pigritie e avviare una lunga passeggiata, quattro ore circa, attraverso questo singolare angolo di Dolomiti. Siamo nella Valle Po, con vista sul gruppo del Muntner, un tempo terra di transumanza, sulla propolite e con grosse lastre di pietra che delimitano una infinita di terreni coltivati. È una delle 14 valli occorrenti del Piemonte, in provincia di Torino e Cuneo, dove oggi vivono poche decine di persone e dove è venuta la sua gloria. Per seguire il filo del vento conviene partire, come consiglia il club "I borghi più belli d'Italia", nel capoluogo la Villa. Da qui, dopo un centinaio di metri, si è immersi sulla strada comunale che conduce alla borgata Champarler (Champagner) tra avelli e frassini e muri di pietra a secco. Donata la camminata parte accompagnati dalla vista del Monviso. Tra piccole case disabitato, a betulle e larici per compagni di viaggio si arriva alle due borgate di La Buis (Bumardi) e Mellera (San Antonio), con le case addossate e i percorsi percorsi tra roghi e valloni. I muri delle case di Mellera conservano spesso la grossa pietra su cui è incisa la data di costruzione dell'edificio: se ne sono anche del primo dell'Ottocento, ma l'insediamento è di gran lunga più antico. Proseguendo per tornare a La Villa, s'incontra San Bernardo, nella cui chiesetta è stato riportato alla luce un affresco medievale. Quattro ore di giro per tornare al capoluogo. Quattro ore di giro attraverso un paesaggio che non ti aspetti.

Parigi segreta

Place Dauphine è una delle più belle di Parigi: un po' desolata, nella parte ovest dell'Ile de la Cité, a due passi dal Louvre. Qui si trova Henry IV, albergo neoclassico che ha la sensazione di vivere come sorgio doré (disegnato da 68 euro, tel. 0033 1 43544452, www.henryparis.fr). Sottoscuola che ritorna all'Hotel Des Vignes, con camere sulla piazza omonima. Spostando un po' di più vale la pena prendere il monumentale Ibis, all'ultimo piano (da 100 euro, tel. 0033 1 42720446, hotelibisparis.com). Una splendida crociera si avvia a L'Esplanade (il rue de l'Esplanade), nel Riveaux Callias, quartiere con riuze lussuose e il teatro Cinq Diamants.



Il quartiere La Buisserie, giardini artificiali di Matal Craxent, da esplorare fino al 3 marzo alla Galerie des Enfants del Centre Pompidou. **Lidia Talamini**

Una pasta da Oscar

Aldo non è il nome di un pastaio, come si potrebbe credere, bensì un acronimo composto dalle



prime sillabe dei cognomi di Maria Alzapiedi e Luigi Donnari. Gli artefici della celebre pasta all'uovo di Monte San Giusto, che nel giro di pochi anni ha conquistato i cuori di molti gastronomi e molti chef. Tra questi Heston Blumenthal, rimasto impressionato, pare, dalle caratteristiche di corposità ed estrema leggerezza allo stesso tempo di questa pasta straordinaria. Per ogni formato di pasta viene usata una miscela diversa di

Viaggi Passioni

... ALDO non è il nome di un pastaio, come si potrebbe credere, bensì un acronimo composto dalle prime sillabe dei cognomi di Maria ALzapiedi e Luigi DONnari. Gli artefici della celebre pasta all'uovo di Monte San Giusto, che nel giro di pochi anni ha conquistato i cuori di molti gastronomi e chef...

Una pasta da Oscar

Aldo non è il nome di un pastaio, come si potrebbe credere, bensì un acronimo composto dalle prime sillabe dei cognomi di Maria Alzapiedi e Luigi Donnari. Gli artefici della celebre pasta all'uovo di Monte San Giusto, che nel giro di pochi anni ha conquistato i cuori di molti gastronomi e molti chef. Tra questi Heston Blumenthal, rimasto impressionato, pare, dalle caratteristiche di corposità ed estrema leggerezza allo stesso tempo di questa pasta straordinaria. Per ogni formato di pasta viene usata una miscela diversa di



semole, l'impasto viene amalgamato con cura e la sfoglia viene lavorata in modo da lasciare l'impasto soffice. La sfoglia viene poi tagliata e lasciata essiccare appesa su stecche nei telai, per consentire una essiccazione lenta e naturale, a bassa temperatura. Alle tagliatelle, ai filini e alle chitarrine, si sono a mano a mano aggiunti prodotti speciali come le Farrine, con farina di farro, le tagliatelle con il tartufo e le Saracene, con farina di grano saraceno (www.lapastadialdo.it).

Fabrizia Fedele



La Pasta di Aldo - Monte San Giusto (MC) ITALY Tel. e Fax 0733 837120 www.lapastadialdo.it