

# La Pasta di Aldo sulle tavole dei reali

La produzione di Luigi Donnari un'eccellenza nel cuore del distretto calzaturiero

## LE IMPRESE IN MOSTRA

MASSIMILIANO VITI

### Monte San Giusto

L'hanno definita in mille modi e per qualcuno è la migliore del mondo. La "Pasta di Aldo" sfida lo stilema della calzatura a cui è vocato il paese producendo pasta all'uovo, un prodotto che parte dalla semplicità e dalla tradizione per arrivare sugli scaffali dei migliori negozi di generi alimentari e nelle cucine dei prestigiosi ristoranti stellati. Tra le materie prime utilizzate e il confezionamento finale della pasta ci sono la competenza, la passione e la tradizione di Luigi Donnari e della moglie Maria Alzapiedi che nel 2001 hanno deciso di avviare questa attività all'interno di un locale di proprietà del babbo di Luigi. Hanno chiamato la loro creatura Al-Do, prendendo le prime due iniziali dei loro cognomi.

"Quello di fare la pasta all'uovo è stato il mio sogno fin da giovane, quando mi incantavo a vedere mia nonna che la preparava" racconta Luigi, perito agrario. Nei primi anni, sfruttava i weekend per anda-

re in giro a vendere i suoi prodotti e tornava a casa pieno di soddisfazione. Una decisa svolta è arrivata nel 2006 quando un giornalista gastronomico di origini napoletane fa assaggiare la "Pasta di Aldo" a Heston Blumenthal, chef autodidatta, 3 stelle Michelin. Resta incantato dalla creazione sangiustese. La sua recensione sul suo libro "In search of perfection-In cerca della perfezione" è un faro che illumina il piccolo laboratorio di via Castelletta.

A Monte San Giusto arrivò anche la Bbc per scovare e intervistare Luigi Donnari. Le richieste di pasta, in costante aumento, si moltiplicano e Luigi decide di affiancare la moglie per occuparsi a tempo pieno del pastificio. Quello che non ha mai cambiato, invece, è la filosofia della produzione, rigorosamente manuale, che non utilizza le farine ma le semole e rispetta la tempistica dalla natura per l'essiccazione del prodotto.

"In altre parole faccio la pasta come la faceva mia nonna" racconta Luigi che però introduce delle novità, rappresentate dai macchinari che utilizza, molti dei quali da lui stesso progettati. "Ogni tipo di pasta ha la sua mescola di semole", dice Luigi. Ed è questo uno dei segreti del successo, oltre alla manualità e alla estrema cura con la quale viene prodotta ogni singola tagliatella. Ci vo-



Luigi Donnari e la moglie Maria Alzapiedi

gliono circa 24 ore dall'inizio dell'impasto al confezionamento della pasta. Oltre ai due titolari lavorano nel laboratorio artigianale altri cinque dipendenti (tutte donne): insieme producono 4 quintali di pasta al giorno. Una quantità mo-

**"La faccio come la faceva mia nonna. Vogliamo crescere per insegnare e dare lavoro"**

desta rispetto alla media degli altri pastifici artigianali ma di qualità eccelsa. I suoi clienti sono in tutto il mondo comprese famiglie reali e ristoranti stellati.

La bontà di questa pasta è riconosciuta a livello mondiale tant'è che Luigi e Maria stanno progettando un'espansione del laboratorio "per creare posti di lavoro e valorizzare il territorio" spiega ancora Luigi che ha anche altri obiettivi: "essere adottati dalla zona di

produzione, comunicare la sinergia con essa e conquistare il palato dei migliori produttori di pasta e dei produttori marchigiani di specialità enogastronomiche. Il 2016? L'obiettivo è ottenere una piccola crescita per poi poter progettare il futuro. I prossimi 4 anni saranno decisivi per il mio progetto: realizzare una nuova sede con uno spazio per la produzione e un altro per le visite e la didattica".

© RIPRODUZIONE RISERVATA