

"Pasta" si dice allo stesso modo in tutto il mondo, ma la verità è che c'è pasta e pasta. Noi vogliamo parlare della pasta di ALDO, con nome e lettera maiuscola. In realtà i titolari sono la signora Maria (Alzapiedi) e Luigi (Donnari), una simpatica coppia che ha unito sentimenti, energie ed iniziali dei cognomi, per dare vita a questa bella realtà italiana. Siamo nelle Marche, regione dai profon-

di Stefania Pintarelli

lavoro è iniziato nel cuore e nella mente di Maria e Luigi, molto tempo prima. La passione è stata la molla che ha fatto protendere verso la conoscenza dei segreti della pasta: le richieste degli amici, che facevano la fila per mangiare in casa loro la pasta fatta a mano della signora Maria, hanno fatto il resto. Lui, ragioniere, ha cominciato ad andare in giro per conoscere tutte le fasi della lavorazione, laboratorio dopo laboratorio, ponendo ad ogni pastaio, con dubbi da chiarire per capire quale fosse la strada migliore da intraprendere, come produrre una pasta differente da quelle in commercio e distinguibile dalle altre artigianali. La signora Maria, assieme ad una sua amica del posto, si sono messe in cucina, "mani in pasta" è il caso di dire, e prova dopo prova sono arrivate al prodotto attuale, costante nella resa. La tecnica era stata fissata. Quattro le fasi: la scelta degli ingredienti, la lavorazione, poi il taglio e l'asciugatura, infine l'essiccamento. Cominciamo dagli ingredienti: semola e uova. Se la farina per i pastai è argento, la semola è oro. Loro utilizzano semole e se la legge impone almeno 4 uova, loro ne utilizzano molte di più. La lavorazione è rigorosamente a mano. La produzione è dai 30 ai 40 kg. al giorno (pensare che una macchina ne fa 40 kg. l'ora!). Durante le feste si arrivano a produrre 80 kg. Tutti venduti!

NEI RISTORANTI SI FA LARGO

# la PASTA di ALDO



**LA PASTA DI ALDO**  
Via Castelletta, 41  
Monte San Giusto (MC)  
Tel. 0733837120  
www.lapastadialdo.it  
aldo@lapastadialdo.it  
Titolari: Maria e Luigi,  
mai in ferie!

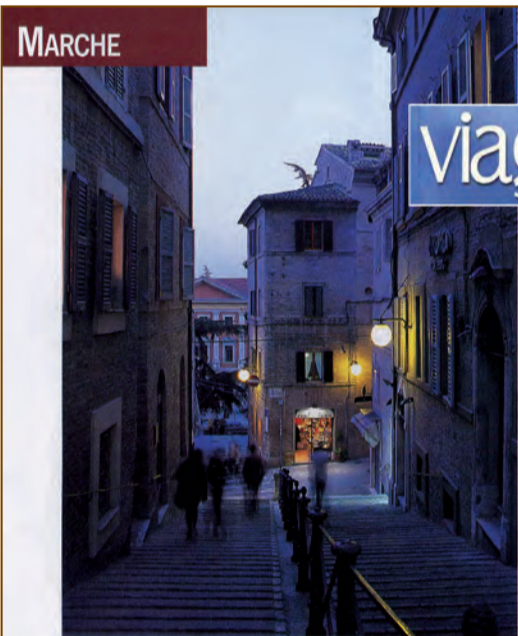
UNA PICCOLA PRODUZIONE MARCHIGIANA

di spunti gastronomici, come la pasta di Campofilone, conosciuta in tutto il mondo. La tradizione della pasta fatta in casa, all'uovo, è qui una cultura che si tramanda di generazione in generazione: pare essere nel DNA di ogni persona, che appena si avvicina all'impasto, apprende subito la nobile antica arte dell'"amalgamare". Esattamente ci avviciniamo ad un piccolo paese, Monte San Giusto, a cavallo tra il mare e la montagna. A cinque minuti a piedi dal suo cuore, c'è una costruzione defilata che è abitazione e laboratorio della famiglia "Aldo". La piccola azienda esiste dal 2001, ma il

La lavorazione. Si impasta soffice, caratteristica che deve essere mantenuta anche per la sfoglia. Loro fanno solo pasta lunga, per cui una volta che l'impasto è pressato e reso sfoglia sottile, questa viene appesa sul materello per una prima deumidificazione. Con una taglierina ed i rulli calibratori regolabili, la sfoglia viene tagliata a mano in diverse grandezze. La pasta così tagliata cade sul tappetino e con uno steccchino d'acciaio viene presa ed appesa per l'asciugatura. Messa poi su telai, viene condotta nell'essiccatoio che simula la condizione naturale dell'aria per umidità e temperatura. I pastifici d'una volta erano gestiti dal pastaio, figura altamente professionale, che sapeva gestire la condizione di rapporto tra umidità e temperatura, "a naso". Quest'ultimo è un momento decisivo per far sì che la pasta sia perfetta, non si spezzi oppure possa perdere la porosità. 6 tipi di pasta, ecco i formati: il *filino*, è stato il primo, poi la *tagliatella* e ancora la *pappardella*, la *chitarrina*, con lo stesso taglio della tagliatella. Le *farrine* con farro integrale e infine le *saracene* (con semola e grano saraceno integrale macinato a pietra). La quantità dei formati crescerà: per ora, sono in fase di studio. I formati, sono in vendita al dettaglio e solo in pochissimi esercizi. Confezioni da 250 grammi in scatola di carta paglia ed il prezzo oscilla dai 3 euro ai 3,50 euro. Poi c'è la produzione per la ristorazione che ha cifra differente, decisamente inferiore, dato che è venduta in quantità maggiori. Uno dei clienti è Blumenthal del Fat Duck a Londra (quale migliore garanzia?). Se il laboratorio era inizialmente di 50 mq. ora è triplicato ed è prossima un'ulteriore crescita. Per fortuna lo spazio ce l'hanno!

MARCHE

## viaggiesapori



Qui vive la tradizione della pasta artigianale, che vuole lunghi tempi di essiccazione

SOPRA: UNA VIA DEL CENTRO STORICO DI MACERATA. SOTTO: TAGLIATELLE ALL'UOVO DEL LABORATORIO ARTIGIANALE "LA PASTA DI ALDO".

### La pasta

L'esperienza, nelle Marche, della coltivazione dei cereali ha dato impulso alla tradizione della pasta, sia quella all'uovo, preparata in casa dalle famiglie contadine, sia quella di semola di grano duro, che i maestri pastai marchigiani fabbricano con particolare perizia. L'azienda è stata oggi ripresa da molte piccole aziende che, sia pure con l'aiuto di moderni macchinari, continuano a utilizzare prodotti di prima qualità e a seguire le tecniche tradizionali di lavorazione: trafilatura in bronzo, essiccazioni lentissime, rinuncia alla pastorizzazione in favore della freschezza e della qualità artigianale. Particolarmente gustosi i formati lunghi di pasta all'uovo, ottenuti da sfoglie sottili di farina e uova (fino a dieci per ogni chilo, una quantità doppia rispetto alle altre lavorazioni), senza aggiunta d'acqua. Fettucine, tagliatelle e cappellini hanno una consistenza delicata, ma elastica, in grado di assorbire notevoli quantità di condimento; si cuociono per pochi minuti, si sciolano e si condiscono due volte, prima in pentola col sugo più liquido e poi nei piatti, con quello più denso.

I prodotti dei colli

SOTTO: TAGLIATELLE ALL'UOVO ARTIGIANALE



VIAGGI E SAPORI - Il mensile di chi viaggia con gusto  
GUIDA WE BOX - Alpitour

### MONTESAN GIUSTO (MC)

La Pasta di Aldo

La Pasta di Aldo nasce a Monte San Giusto ridente ed opera cittadina del Piceno e racchiude in sé il giallo luminoso delle colline marchigiane; la giusta rugosità che piacevolmente solletica le papille gustative, il sapore autentico e genuino di un tempo, quando le nostre nonne "spanellavano" cantando, quasi a voler immettere nell'impasto, armonia e piacevolezza. Selezione rigorosa della materia prima, sistemi di produzione che vanno oltre quelli dei pastifici artigianali e garanzia d'unicità del prodotto, sono i segreti essenziali di La Pasta di Aldo a Monte San Giusto; un vero e proprio gioiello da conservare nella dispensa e completare con il proprio sugo preferito.

### La Pasta di Aldo

Via Castelletta, 33 - 62015 Monte San Giusto (MC)  
Tel. +39 0733 837120  
www.lapastadialdo.it



Pensato per voi

La visita prende in esame i vari formati di pasta, ognuna con mescola diversa di semole, appropriata. L'impasto è amalgamato con cura e la sfoglia, lavorata lasciando l'impasto soffice, viene tagliata e appesa su particolari stecche nei telai riposti nell'essiccatoio, per consentire una lenta e naturale essiccazione: un rito, più che un processo di lavorazione.

180

Prima di contattare la struttura è necessario attivare il voucher come indicato all'inizio di ogni sezione

43 LA MADIA **travelfood**

## TERRE DEL VINO

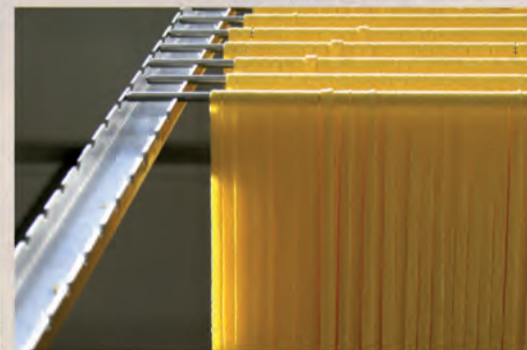
NELLA DISPENSA



### 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



**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.

di clienti 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 mescola 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