

Pasta all'uovo aristocratica,
dove l'artigianalità incontra la perfezione e la raffinatezza



LA MIGLIORE PASTA D'ITALIA

TAG TEAM

Viaggiando a sud, verso Roma, il paesaggio cominciava a cambiare. Il regista stava suonando DJ e come Funk & Drive uscivano dagli altoparlanti della macchina, noi sfrecciavamo giù per le larghe piane, passavamo le colline coronate dai palazzi briciolati. Infine lasciammo la superstrada e ci arrampicammo per la tortuosa strada per Monte San Giusto, che ospitava La Pasta di Aldo - la pasta che ha sorpassato tutte le altre nel nostro testing.

Ci siamo accostati accanto ad un blocco di appartamenti. Questa era un'area dove la gente lavorava duro per guadagnarsi da vivere. I piccoli apprezzamenti di vigne e alberi d'ulivo fratteggiavano la valle fra le usuali attrezzature di fattoria: trattori mormoranti, lastre frastagliate di metallo ondulato. Ogni proprietà ha un cane da guardia, e l'aria è riempita dal canto di uccelli e abbaiare di cani.

Luigi Donnarci ci aspettava sulla ghiaia davanti al bungalow, che si è dimostrato essere il luogo dove ha creato la sua straordinaria pasta - una vera attività industriale che si basa sul lavoro a domicilio! Con la sua maglia sobria e gli occhiali senza bordo Luigi aveva l'aria di un professore universitario, ma il suo entusiasmo per la pasta era tutto tranne accademico. Fallo parlare sul suo tema preferito e le parole si precipitano fuori.

"Questo non è qualcosa che faccio per i soldi. Durante il giorno lavoro per un calzaturificio in modo tale da avere i fondi per la mia passione - fare la pasta. Venite a vedere". E' vero che Luigi non è "dentro" per i soldi. Poteva espandere la sua attività ma è stato determinato a non compromettere la qualità. **Ha setacciato il paese in cerca delle macchine che faranno la pasta perfetta. Più si che non questo significa rintracciare i modelli più vecchi che ingannano verso l'eccellenza piuttosto che la velocità. Una produttività maggiore avrebbe richiesto più macchine del genere, e ciò richiede una dedizione a lungo termine da parte di tutti i clienti della sua pasta.**

Siamo passati tramite una fila di strisce di plastica che penzolavano sull'ingresso e siamo entrati nella "fabbrica" di Luigi. Era su una scala completamente diversa da tutto ciò che avevo incontrato durante i miei viaggi: quattro piccole stanze che contenevano l'intero processo, dall'impastare all'inscatolare. Era il luogo di lavoro di un vero

artigiano. **Appena il sole entrava nella stanza di preparazione, metteva in risalto un vivace bagliore giallo-arancione di strali di tagliatelle appese ad asciugarsi. Luigi ha spiegato i suoi metodi.**

"HAI BISOGNO DEL BIANCO DELL' UOVO PER AIUTARE L'OMOGENEITÀ DELL' IMPASTO. I TUORLI D'UOVO PER IL SAPORE E COLORE." NEL MENTRE PARLAVAMO, LA MOGLIE DI LUIGI, MARIA, VERSÒ IL TUTTO DENTRO UN MIXER NON PIÙ GRANDE DI UNO DOMESTICO. "PER OGNI 100G DI UOVO INTERO, 25G DI TUORLI. POI AGGIUNGI SEMOLINO - 100% FARINA DI GRANO DURO DI SEMOLA, NON LA FARINA DI TIPO 00 COME SPESSO VOI UTILIZZATE IN GRAN BRETAGNA. 1KG PER OGNI 500G DI UOVA. IL SEMOLINO AIUTA A DARE IL COLORE DORATO ALLA PASTA".

Nel mixer, l'impasto che si agitava prese un bellissimo colore di un giallo chiaro. E la farina di grano duro darà alla pasta la ruvidezza, una composizione quasi sabbiosa che conferisce carattere e aiuta a legare il sugo. Avevo l'impressione che la grandezza del semolino era importante, che se era troppo piccolo, amidi e granuli si sarebbero danneggiati e ciò avrebbe portato ad un impasto indifferente. Luigi era d'accordo che la miscela dei chicchi era cruciale.

Ogni tipo di pasta ha bisogno di una miscela diversa di grano duro per mantenere la sua forma. Prendi per esempio le larghe piatte strisce di pappardelle. La loro misura significa che hanno bisogno di una cottura maggiore, e allora devono essere forti. Per le pappardelle io uso solo 80% del grano duro italiano. Il resto arriva da fuori, dal grano con un maggior contenuto di glutine. Ho letto da qualche parte che i cinesi chiamano glutine "il muscolo della farina". Aggiungilo all' acqua e le proteine del glutine si legano insieme creando una massa di tensione elastica."

A questo punto l'impasto era pronto. È cominciato nel mixer assomigliando a una massa di stracci gialli, ma nel momento in cui è stato tirato fuori aveva le sembianze di un gigantesco grumo di Play-Dog. Maria ne prese un grande pezzo e lo tagliò in quadretti usando una lama con due manici.

"**Fino ad ora abbiamo cercato di tenere la pasta leggera**", ha spiegato Luigi. "Cerchiamo di farlo finché non raggiunge il piatto. Dovrebbe contenere un "vuoto" in modo tale che assorba il sugo".

MARIA AL LAVORO

Ha alzato l'impasto. Aveva piccoli buchi, ammaccature e crateri all'interno. "Se premiamo questi buchi, la pasta non avrà quella leggerezza. Come lo formiamo e stendiamo dobbiamo essere estremamente attenti a mantenere le aperture d'aria all'interno dell' impasto - come lo faresti se fai un impasto per bigné."

Maria prese un quadrato di impasto più grande e spesso di un elenco telefonico e lo passò ripetutamente tra i rulli. Ogni volta usciva fuori più lungo e più compatto. Cominciò a piegare l'impasto tra ogni rullo, come si piega una coperta. I suoi movimenti avevano un ritmo determinato - piega, passa, piega, passa - e limitava il gap tra i rulli, fino a quando l'impasto non si trasformò dall'elenco telefonico che era, ad una pista da corsa.

Maria avulse il tutto con un concerto di gesti - sopra e dietro su se stesso, spargendo semolino ogni volta - finché non ottenne un pezzo quadrato di nuovo; poi la divise a metà, il schiacciò e li congiunse. Finalmente sentenzia la raggiunta giusta densità, con le giuste aperture d'aria nelle pieghe. L'impasto era pronto per essere tagliato nella sua forma. La macchina per tagliare era automatica ma non molto più grande dei modelli a manovella che la gente usava a casa. Il lungo sottile strato d'impasto era immerso dentro dall'alto e usciva in fondo in fila di piatte a strisce, come le frange sulle giacche dei cowboy. Maria mise un bastone di metallo sottile sotto le frange e lo alzò fino allo stenditoio di metallo, ruotabile di quattro piani a due file. Il bastone si adattava ingegnosamente tra le scanalature dello stenditoio. Quando ne fu piena Maria la spinse semplicemente fino alla porta successiva, dentro la camera di asciugatura e tirato un paio di interruttori, si liberò un forte ronzio della turbina. Volevo sapere quanta importanza Luigi attribuisce al processo di asciugatura. "E' la parte fondamentale", replicò. "Se l'asciugatura va male, distruggi tutte le attenzioni che hai impiegato per fare la pasta".

Il processo di asciugatura rimuove umidità dalla pasta. Mi domandavo quanto ciò influisce nell'abilità di risucchiare il sugo. Luigi spiegò che, piuttosto che sdraiare la pasta per asciugarla - come fanno gli altri - lui la appende. "Questo è la cosa più importante, la mantiene porosa. La mia pasta è così porosa che, se la lasci vicino al formaggio,

ne assorbirà l'odore!"

"Perché appendere la pasta è meglio che sdraiarla?"

"Il fattore cruciale è l'aria che circola intorno alla pasta, che permette all'umidità di essere rilasciata gradualmente. Non deve succedere né troppo velocemente, né troppo piano. E' un equilibrio delicato."

"Ho sentito dire da alcuni che dovresti cominciare l'asciugatura con una temperatura alta, per aggiustare il colore e le proteine, e poi ridurre la temperatura."

"Hm, sto ancora sperimentando". Luigi mi guardò con attenzione, dai suoi occhiali, un po' come un gufo. "Per quanto mi riguarda fino ad ora le temperature basse e il tempo lungo funzionano bene".

Funzionava bene anche per me. Luigi ha fatto la pasta più composta che abbia mai toccato: era punteggiata con semola, quasi come una cortecchia al tatto. Questo e il suo colore superbo l'hanno fatta veramente seducente, qualcosa che desideri cucinare e mangiare appena ti si posa lo sguardo su di essa, è certamente un segno di "cibo perfetto".

Era quasi tardo pomeriggio. La strada - e la collezione dei CD del nostro regista - ci attendevano. Ma Luigi era determinato a farci pranzare con lui. Era una offerta che non potevo rifiutare. Sapevo che, essendo questa l'Italia, il pasto si trasformerà in un evento; e vista la simpatia e fascino di Luigi, lui l'avrebbe trasformato in qualcosa di speciale. Non mi sbagliavo! Ci siamo seduti insieme a tutta la sua famiglia - i figli, le zie e la nonna - per il banchetto: prosciutto, le olive ripiene con la carne, rinfrescante vino bianco locale e sciropposo caldo rosso, naturalmente la sua incredibile pasta, semplicemente condita con il limone e prezzemolo - tutto preparato dal giovane chef della vicina scuola alberghiera che portava un alto capello bianco da chef. I pezzi di carne provenivano dai suoi stessi animali: l'olio d'oliva era di produzione casareccia. **Era difficile credere che Luigi avesse trovato il tempo di fare tutto questo, e lavorare per il calzaturificio, e produrre forse la migliore pasta d'Italia. Perfezione richiede questo tipo di devozione e dedizione, e Luigi era una vera ispirazione.**



By Marche

la web TV delle Marche



www.marcheuk.com

NEWSLETTER | TUOI VIDEO | SEGNALA EVENTI

ECONOMIA E LAVORO

La Pasta di Aldo

Conosciamo l'azienda che produce pasta all'uovo di alta qualità esportata in tutto il mondo.

www.lapastadialdo.it

Le Marche sono una regione ricca di imprese di grande interesse e curiosità, per la capacità unica di realizzare e promuovere prodotti esportati in tutto il mondo. A Monte San Giusto, piccolo paese in provincia di Macerata, abbiamo scoperto "La Pasta di Aldo", un'azienda di pasta all'uovo che utilizza un sistema di lavorazione che è poco definito artigianale. Come affermano i titolari Maria Alzapiedi e Luigi Donnarci, si tratta di un vero e proprio vito che produce diverse tipologie di pasta fatta a mano.

"La Pasta di Aldo" nasce nel 2001 dalla passione ed energia della coppia Maria e Luigi: hanno creato un piccolo laboratorio e recuperato tecniche tradizionali del territorio per creare prodotti che puntano all'eccellenza gastronomica. Per ogni formato di pasta, dalle tagliatelle ai filini alle pappardelle, c'è un'attenta selezione delle materie prime, una miscela delle migliori semole e una lavorazione rigorosa. Altro segreto è l'essiccatura: la sfoglia viene appesa su telai e asciugata in modo lento e naturale a basse temperature.

La produzione giornaliera è limitata e fa leva sulla forza delle braccia di Maria. Una volta pronta, la pasta è confezionata in belle scatole di carta paglia, che poi vengono spedite nei negozi di alta gastronomia d'Italia e in vari Paesi del mondo, dall'Inghilterra all'America, dove viene richiesta e ammirata. La conferma che anche una giovane realtà imprenditoriale come "La Pasta di Aldo" in pochi anni possa diventare un punto di riferimento per l'economia della regione marchigiana e rappresentarla con orgoglio anche all'estero.

E una volta conosciuti Maria e Luigi, la loro pasta dal tipico colore giallo oro, allo stesso tempo corposa e leggera, sorge la curiosità: "Perché Aldo"? Il nome nasce dalle prime lettere dei loro cognomi, a significare che la loro unione è associata al 100%.

www.bymarche.it

LA PASTA DI ALDO

"La pasta di Platone / Plato's pasta"

C'era Platone che parlava di una meza, che si componeva di due parti o una completava l'altra. A quanto pare non è l'unica cosa commestibile che è possibile paragonare a una sorta di complementarità d'amore.

Prendi Maria e Luigi. Prendi la loro pasta. Vedi com'è nata, quando entrambi passavano notti ad osservarla essiccarsi per trovare il momento giusto, il punto di rottura, quantificare il tempo esatto per arrivare alla consistenza perfetta. Vedi come viene fatta ogni mattina presto dalle mani sapienti di Maria; come se pettinasse i sui capelli, osserva e accarezza quelle tagliatelle appena stirate che scivolano rugose tra le mani. Vedi come Luigi ne parla, com'è nato il loro sogno e come insieme l'hanno realizzato, come lei ne fa mille scatole che raggiungono, richieste e ammirate, ogni parte del mondo, e come lui le promuove e ne pensa l'immagine, raccontandone la storia perché tutti ne conoscano il progetto, portare sulla tavola i sapori genuini della loro terra. Vedi come sorridono assieme concedendosi alla macchina fotografica, e scherzando tra loro in una complicità luminosa come il giallo di quella pasta nata e cresciuta in un piccolo scantinato. D'altronde anche i Beatles hanno cominciato così.

Vedi il nome. La Pasta di Aldo. Aldo, chi è Aldo? È la crisi, l'unione. Al-zapiedi Maria e Do-nnari Luigi. Anche nel nome, la meza.

Once upon a time there was Plato who talked about an apple which consisted of two halves, one being the complement of the other. It seems that this is not the only edible thing that can be likened to a sort of complement of love.

Take maria and Luigi. Take their pasta. See how it comes to life as together they spend night after night watching it dry until they find the right moment, the breaking point, judging the exact time for it to reach perfect consistency. See how it is made early every morning with Maria's wise hands, as though she was combing her own hair. Watch and caress the tagliatelle as soon as it is stretched as it slides writhly through her hands. See how Luigi talks about it, about how their dream was born and about how together they made it come true. How they make a thousand boxes, for orders and admirers, which reach all parts of the world and how he promotes it and thinks of its image, recounting the story as everyone is aware of the project - to bring genuine tastes from the land to the table. See how they smile together for the camera, joking with each other in complicity as bright as the colour of the pasta, created and developed in a small basement. On the other hand, even the Beatles began like this.

Look at the name, Aldo's pasta. Aldo. Who is Aldo? It is the crisis, the union. Al-zapiedi Maria and Do-nnari Luigi.

Even in the name, the apple.

[RACCONTI FOTOGRAFICI] TALES THROUGH A LENS

Photography and Text: Alessia Vanni by Francesco Ballarín © Copyright Marche F&A s.r.l. - Photo: Paolo Pizzarello

www.italiaatavola.net

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 13:13:50 di lunedì 21 marzo 2011 - 18.591 articoli presenti nell'archivio

ALIMENTI > PANE, PASTA E RISO

21/03/2011 12.34.00

Il gusto italiano della Pasta di Aldo Eccellenza nel cuore delle Marche

di Leonardo Felician

La pasta è l'alimento prediletto dagli italiani, la nostra bandiera nel mondo. Eppure non tutte le paste in commercio in Italia sono della stessa qualità. Da un piccolo paese sulle colline delle Marche, nella provincia di Macerata, "La Pasta di Aldo" svela i segreti di una lavorazione artigianale

È l'alimento prediletto dagli italiani, la nostra bandiera nel mondo. Eppure non tutte le paste in commercio in Italia sono della stessa qualità. Da un paesino sulle colline delle Marche, La Pasta di Aldo svela i segreti di una lavorazione artigianale.

Se per gustare la pasta è necessario affogarla nei condimenti, dovrebbe nascere qualche sospetto sulla sua qualità. Una grande pasta si riconosce infatti a nudo, senza condimento, al massimo con un filo di olio extravergine di oliva. Il gusto di grano deve essere persistente e prolungato, la consistenza croccante e al dente, l'aroma caldo e gradevole, il colore giallo paglierino intenso. La pasta deve mantenere bene la cottura anche dopo condita: se si presenta bianca e collosa vuol dire che la qualità delle semole è scadente.

La Pasta di Aldo è prodotta a Monte San Giusto, un paese delle colline marchigiane in provincia di Macerata e non solo venduta in tutta Italia, anche grazie all'ottimo sito internet, ma esportata in diversi Paesi stranieri.



Il segreto è la lavorazione Artigianale, impastata con sole uova, miscela di semole diverse, solo di grano duro e tutte nazionali per ogni formato, essiccazione lenta, con tutto il tempo necessario. Di facile digeribilità, molto porosa in modo da assorbire e trattenere bene il sugo, offre una buona riuscita nella cottura. Le confezioni per la vendita al dettaglio sono da 250 grammi, mentre le confezioni per il catering sono di 1000 grammi porzionate. Si conserva in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce, per un anno dalla data di produzione.

Con la Pasta di Aldo si possono realizzare ricette diverse con la sicurezza di una sfoglia consistente, ma porosa, capace di assorbire e tenere il condimento. Compattezza e resistenza nella cottura nascono da un'essiccazione a bassa temperatura, che è quasi un rito. Maccheroncini, tagliatelle, pappardelle, appena tagliate, sono appese da mani esperte su particolari stecche, a loro volta inserite in un telaio e poste nell'essiccatoio dove tutto avviene in modo lento e graduale, quasi naturale garantendo così alla pasta di trattenere l'aroma degli ingredienti. Una volta pronta la pasta è inscatolata in una confezione con proprio marchio: un uovo sommontato da turgida spiga di grano.



La Pasta di Aldo Via Castelletta 41, Monte San Giusto (Mc) Tel 0733 837120 aldo@lapastadialdo.it