

Selezione rigorosa delle materie prime
Buona riuscita nella cottura e nelle porzioni.



TG2



PREMIO PASTA TREND - GOLOSARIO
Aprile 2011



TG5



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

Premio Pasta Trend - Golosario

CATEGORIA PASTIFICI ARTIGIANALI

La Pasta di Aldo Monte San Giusto (Mc)

Luigi Donnarri ha iniziato a cimentarsi nell'arte della pasta all'uovo artigianale solo per sé e per gli amici per poi oggi raggiungere in poco tempo le gastronomie d'Italia e insieme essere considerato uno dei migliori produttori di pasta all'uovo artigianale. Una parabola che ha dell'incredibile, la cui ascesa si chiarisce appena si assaggiano le sue pappardelle, tagliatelle, chitarrine, filini e maccheroni, disponibili sia in versione classica sia integrali all'uovo, con grano saraceno e semola oppure con il farro. Prodotti di qualità assoluta per un'altra bella storia che vede protagonista l'intraprendenza e il virtuosismo di un marchigiano.

www.vinoecibo.com
Quotidiano di informazione
enogastronomica

VinoeCibo

Scorribande in cucina, viaggi e curiosità
Quotidiano di informazione enogastronomica

Giornate diverse

La pasta secondo il vangelo di ...Aldo



La pasta può essere prodotta in tanti modi: per amore, hobby, necessità e tradizione. Non va dimenticato il lavoro, ma per qualcuno può diventare una religione. È il caso di Luigi Donnarri e Maria Alzapiedi di Monte San Giusto (Mc) un borgo della provincia marchigiana posto tra il mare e la montagna. Il centro semiconosciuto ospita la fatica e la passione di Aldo, produttore di uno dei prodotti simbolo dell'Italia: la pasta. Intorno ad Aldo tutto parla di pasta. Racconta la sua storia di ragazzino, quando amava guardare la nonna tirare la sfoglia con il mattarello. I suoi occhi hanno e prove Aldo è riuscito nell'intento di tirare la sfoglia e ...

di realizzare chitarrine, tagliatelle, filini, maccheroniani e saraceni. La produzione però non aveva ancora un'anima. Il credo di Aldo è: tipo di semola. Il prodotto per l'impasto è diventato una ricerca che inizia con il chicco e prosegue con la molitura, processo che deve essere fatto lentamente per evitare che la semola perda le qualità organolettiche. La scelta del grano duro è essenziale. Il prodotto proviene da tre regioni diverse: Puglia, Campania e Marche. Le uova sono fresche e non pastorizzate perché, come dice Aldo la pasta deve scrochiare. Per raggiungere il livello quantitativo, l'artigiano ha lavorato molto su se stesso, prima di avventurarsi nel mondo della lavorazione è quasi maniacale. Le mani per la preparazione della pasta sono unicamente quelle delle donne. L'Alzapiedi ha formato una dozzina di ragazze che producono la pasta secondo il vangelo di Aldo. "Devono avere un fuoco sacro dentro - dice - non si può lavorare la pasta se non senti dentro tutta la passione e la cura per un prodotto che deve essere parte di te."

Le ragazze provano per alcune settimane in azienda. In questo periodo vedo se rispondono alle mie necessità e allora le assumo". Il ciclo di lavorazione è preciso. La sfoglia tirata a mano viene tagliata ed il prodotto disposto con attenzione sui supporti di canna. Un lavoro paziente e d'abilità che da vita al processo. Non è raro che Aldo scarti il momento topico, è asciugata al punto giusto. Il prodotto di scarto è reinvestito per l'alimentazione animale, di un allevamento dei parenti dell'artigiano di Monte San Giusto. È un prodotto di nicchia: 120 chilogrammi al giorno con punte di tre quintali nel periodo natalizio. Il giudizio sulla qualità non è facile a darsi. È più importante assaggiarla, anche cruda. La pasta di Aldo è una delizia anche prima di essere cotta.

...Il racconto Un pittore, un vescovo-guerriero, un pastaio di prestigio

di Adolfo Leoni
Di Monte San Giusto, paese del maceratese ma dell'arcidiocesi di Fermo, si possono raccontare tre cose. La prima: la stupenda opera del pittore Lorenzo Lotto; la seconda: il palazzo del vescovo Nicolò Bonafede, che fu il committente rinomato in Europa. La terza: La Pasta di Aldo, la famosa pasta conto qui sotto.

"Oh, chi si vede! Signor Lorenzo Lotto, è proprio lei! Mi fa piacere incontrarla di nuovo. La trova bene? bene! ho una bella cera ed è anche un po' ingrato." "Eccellenza, il piacere è tutto mio. È un pezzo che non ci si vedeva." "Esattamente: cinque secoli. Ma se, questi siamo talmente numerosi, che il tempo vola tra un saluto ed una chiacchierata. Vedo che, comunque che continua a dipingere. Dipinge sempre da Dio." "SSSS. Non lo dica così forte, non nuoto la mia passione". "Lo sa, signor Lotto, che ogni tanto mi sposto sull'Adriatico e guardo Monte San Giusto. Ormai di case che ci si raccapizza tante tante ne hanno costruite talmente tante da però metterlo a fuoco, cerco subito il mio vecchio palazzo esposto piano piano, sposto gli occhi verso piazza, ed ecco il campanile di Santa Maria in Telusiano. In quella più bella pala d'altare." "Che anni signor Vescovo, che tempi! Roma guardava Raffaello. Venezia chiedeva Tiziano, ed io, solo, senza caso, senza soldi, senza amici, potrei girare in giro per l'Italia, a volte anche affamato. Poi lei...". "Poi, lo chiamano, e le dissi di dipingere una Crocifissione. Grande, una grande pala d'altare per la mia chiesa." "Ricordo molto bene, caro vescovo Nicolò Bonafede. Lei mi pregò di inserire nella scena i suoi famigliari: suo figlio Camillo, suo nipote Fortunato, suo fratello Piermorte, le donne di casa. I suoi capitani Giacomo Brancadoro, Carlo di Offida, Nicolozza da Santepiccola, la sua ama-

ta Luchina Brunforte. Ed anche il suo avversario Ludovico Buffreducci." "Caro Lorenzo, quasi non abbiccorpeno non fu da poco. 100 fiorini, se non ricordo male, e una carta di quantità di olio di olive ascolane". "Gliel'ho dato; non me la passavo bene. Eppoi, il lavoro fu lungo e difficile. Mi resta solo un rammarico." "Un rammarico... ancora, e in questo luogo?" "Vede, Eccellenza, proprio quest'anno hanno aperto numerosi locali tipici. E, prima di assaggiare tutte le loro bontà, ce ne vuole di tempo. Da un anno però ho scoperto un ristorante che propone una pasta... e qui ci vuole proprio l'aggettivo 'da Dio'. Così sono diventato un cliente fisso: pranzo e cena. Sono affascinatissimo. E che lo scopro l'altro giorno! Che la pasta arriva - lei non ci creda! - proprio da Monte San Giusto, dal suo paese, dal paese della pala. E ne ho scoperto anche il marchio? La Pasta di ALDO, si chiama. Capito?"

Monte San Giusto
Crocifissione di Lorenzo Lotto (1537)

newsfoòd.com

NUTRIMENTO E NUTRI-MENTE
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV
NEWS, FOOD AND WELLNESS

La Pasta più buona del mondo

La Pasta di Aldo è magica

La Pasta è femmina! Non è solo la qualità degli ingredienti ma la passione di Luigi e Maria il miglior ingrediente che nessuno potrà mai toccare.

NEWSFOOD.com - 11/04/2011

Giuseppe
Oggi è un gran giorno, la Pasta di Aldo è entrata nella mia cucina e mi ha regalato una bellissima serata: grazie Luigi, grazie Maria.

Stamattina con il corriere è arrivato un bel pacco, mia moglie mi chiama al telefono e mi dice che arriva da Monte San Giusto: aprì - le dico - e vedrai che meraviglia!

Arrivo in casa verso le 20,30 anche se in genere arrivo molto più tardi, ed un buon profumo di ragù alla bolognese mi colpisce. È quello che mi ha dato il mio amico Carlone a Bologna, quello fatto con la cartella di manzo, il vero ragù bolognese.

Mi aspettavo una cena fredda ed invece mia moglie Daniela mi ha preparato una bella cenetta. Tagliatelle di Aldo ed un po' di relax.

È tutto un piacevole rito: togliere la pasta dalla scatola, versarla delicatamente nella pentola di acqua bollente e vederla subito scivolare sul fondo è uno spettacolo. Col cucchiaino di legno la si muove un po', molto delicatamente. Dopo 3-4 minuti l'assaggiamento ma preferiamo lasciarla ancora un minuto.

La scollamo e la versiamo nella padella dove la aspetta ansioso un delizioso ragù.

La facciamo saltare e appena si è avvolta nel sugo aggiungiamo un paio di cucchiai di acqua di cottura.

Una spolverata di Parmigiano e poi, come due bambini, ci siamo mettiamo a mangiare ed a giocare.

La Pasta che non scorderemo mai.

Sdraiati sul divano, Daniela mi racconta una bella storia.

Stamattina ho aperto il pacco ed ho preso una confezione. Mi sono detta: "ma cosa avrà di così speciale questa pasta?" In verità mi ha colpito la confezione con la finestra a vista: ogni listerella era perfettamente allineata con le altre e sembrava che volesse uscire e far bella mostra di sé.

Avevo da fare e l'ho posata sul tavolo della cucina. Sono andata a fare la spesa ed al mio ritorno, non so perché ma sono subito andata a vedere la Pasta di Aldo. Era ancora là, ma evidentemente era smaniosa di uscire dal suo vestito di cartoncino grezzo e cellophan alimentare.

Ho ripensato a Luigi, ho rivisto su Newsfood il filmato dove lui racconta della sua Pasta e della sua Maria.

Si forse ha proprio ragione lui: la Pasta è femmina! Ma non è solo la qualità degli ingredienti che fanno della Pasta di Aldo, un piatto da Re; è proprio Luigi, lui e Maria. È la loro passione per il loro lavoro il miglior ingrediente che nessuno potrà mai toccare.

La Pasta di Aldo è magica ed è proprio vero che è la Pasta più buona del Mondo. Stasera mio marito non dovrà accontentarsi della cena in frigo.

Daniela
Newsfood.com