



Il panel di degustazione ha valutato l'integrità della pasta, la "faccia" e il profumo prima e dopo la cottura, il sapore, la consistenza, l'elasticità e l'omogeneità una volta cotta. Il prodotto crudo deve presentarsi di colore giallo intenso, con la superficie porosa e opaca, vibrante nella forma e nell'aspetto, resistente alla rottura. Se cercate una pasta artigianale, diffidate di quelle troppo precise, omogenee, lucide, un po' plastificate. Al naso si dovrà sentire soprattutto l'uovo, ma l'uovo "buono" - non il "lezzino" - accompagnato da piacevoli note dolci. La pasta deve risultare elastica e tenace, seppur setosa e vellutata, non scotta all'esterno e cruda all'interno, e tanto meno collosa e appiccicosa. Il sapore dovrà essere intenso e rotondo, non stucchevole d'uovo ma pulito e senza strani retrogusti.

**COME SI DEGUSTANO TAGLIATELLE & CO.**

**P**  
**ASTA ALL'UOVO**

**UNA VOLTA SI FACEVANO RIGOROSAMENTE IN CASA, OGGI TAGLIATELLE E FETTUCCINE SI COMPRANO. MA ESISTONO BELLE REALTÀ ARTIGIANALI CHE IN ALCUNI CASI POSSONO VANTARE ANCHE UN RAPPORTO QUALITÀ PREZZO ESEMPLARE**

**Le classifiche**

**1° CLASSIFICATA** *La Pasta di Aldo*



**LA PASTA DI ALDO**  
Monte San Giusto (MC)  
tel. 0733 837120  
www.lapastadialdo.it

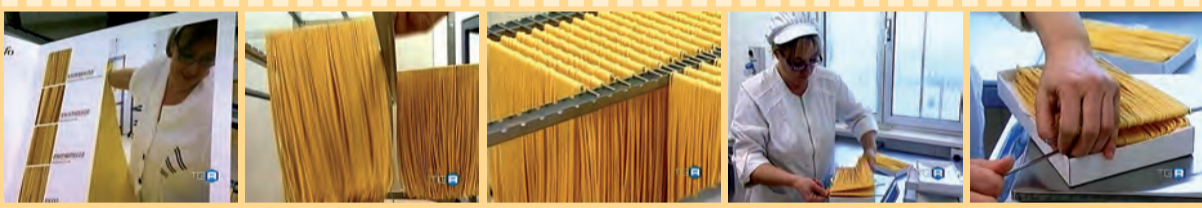
Pasta all'uovo aristocratica, da gran soirée, dove l'artigianalità incontra la perfezione e la raffinatezza, e l'essiccazione entro i 36 gradi rispetta la qualità delle materie prime: uova da galline allevate a terra (30%), un mix di 3 semole italiane. Le tagliatelle distese (in realtà delle fettuccine), di uno smagliante giallo acceso, superficie bella porosa e opaca, con visibili i minuscoli puntini bianchi della

semola, sembrano brillare nella confezione curatissima tra tradizione e gusto minimal. Nel profumo, fresco e dolce, tendente alla vaniglia, si avvertono decise buone sensazioni di uova e di semola. Gusto meraviglioso, dolce, pieno e insieme delicato, di grande equilibrio e giusta acidità. Eccellente consistenza, tenace ed elastica, ottima masticabilità.

A PROVA DI le classifiche a cura di Mara Nocilla

**LA BELLA SFOGLIA**

**TG ITINERANTE - Rai Tre**



**LINEA VERDE - Rai Uno**



**IL PIACERE / di comprare**

MBA (FOTO): FLORA BORTONE (SERVIZIO)

**SPAGHI, SPAGHETTI, SPAGHETTINI**

Sottilissimi o belli spessi, di farina di grano duro bio o di riso, da cuocere in acqua bollente o da saltare in padella. Mini guida ai formati di pasta più gourmet del mondo

1. Spaghetti sì, ma all'uovo e dalla sfoglia porosa. Prodotti artigianalmente con farina di semola e uova, vengono appesi su telai ed essiccati lentamente. Cuociono in 4/6 minuti (La Pasta di Aldo, 250 g, 3,54 euro).
2. Gli spaghetti di semola integrale di grano duro, trafilati al bronzo ed essiccati in...
3. ...
4. Farina di mais e di riso, non contengono glutine, lattosio né frumento. Così gli spaghetti sono un piacere anche per chi soffre di allergie e intolleranze. Cuociono in 10 minuti (DS - Gluten Free, 500 g, 2,90 euro circa).
5. I noodles, gli spaghetti cinesi di farina di riso, sono altamente digeribili. Prima di cuocerli, vanno messi a bagno per 5 minuti in acqua tiepida (Royal Umbrella, distr. da Kathay, 350 g, 1,40 euro).
6. Detti anche "spaghetti di vetro" questi vermicellini sono di farina di soia Mung verde. Specialità orientale, sono deliziosi saltati in padella con le verdure. Cuociono in 3/5 minuti (Lungkow, distr. da Uniontrade, 250 g, 1,10 euro).

DONNA MODERNA 153



Camera di Commercio Macerata  
1811 - 2011

**PREMIO "DONNA IMPRESA"**  
X° EDIZIONE - ANNO 2011  
1^ RICONOSCIMENTO  
Conferito alla  
**Sig.ra MARIA ALZAPIEDI**  
per aver svolto la propria attività imprenditoriale con professionalità, evidenti risultati e notevole impegno.

IL PRESIDENTE  
CAMERA DI COMMERCIO - MACERATA  
Giuliano Bianchi

IL PRESIDENTE  
COMITATO IMPRENDITORIA FEMMINILE  
C.C.I.A.A. MACERATA  
Ivana Marchegiani

**DONNA MODERNA**  
Il settimanale che ti facilita la vita  
26 Ottobre 2011  
Anno XXIV n. 43

**PREMIO DONNA IMPRESA**  
CAMERA DI COMMERCIO DI MACERATA  
1° RICONOSCIMENTO  
ANNO 2011