

La pasta di Aldo: quando la passione raggiunge la perfezione!

giovedì, 18 aprile 2024



di *Alessandra D'Annibale*

Aldo non è il nome del pastaio, ma l'acronimo composto dalle prime sillabe dei cognomi di Maria Alzapiedi e Luigi Donnari.

Gli artefici della squisita pasta di Monte San Giusto hanno cominciato nel lontano 2001 in un piccolo laboratorio e negli anni hanno triplicato i loro spazi distribuendola anche all'estero. Accanto alla tradizione e ad una forte passione, troviamo la ricerca della perfezione, lo studio delle materie prime e la voglia di mantenere sempre altissima la qualità dei

prodotti. Gli strumenti da lavoro sono realizzati da Maria e Luigi che, prendendo le misure con sensibilità e buon senso, hanno disegnato e realizzato macchinari unici al mondo con telai e cannuce. La pasta, che nasce rigorosamente lunga, è essiccata lentamente, appesa, nella stessa maniera come si asciuga il grano nei campi. “Una donna che sa fare la pasta a regola d'arte ha un prestigio che resiste anche oggi a qualsiasi altro richiamo dei tempi” diceva Sofia Loren e probabilmente se avesse conosciuto la dedizione e l'attenzione con cui Maria si dedica alla lavorazione della pasta, le avrebbe dedicato questa frase.

L'aspetto dorato, che ricorda le colline marchigiane, la texture ruvida, la corposità della sfoglia, consistente ma leggera, dal gusto dolce e dal profumo intenso, sono frutto di una concentrazione di uova da galline allevate a terra, di un mix di tre semole italiane, di una lavorazione manuale lenta e curata con un'essiccazione naturale appesa su telai entro i 36 gradi, che mantiene una porosità e una capacità di assorbire il sugo davvero impareggiabile. Perché nella Pasta di Aldo non c'è acqua tra gli ingredienti ma solo semola di grano duro e 32% uova di gallina, solo materie scelte, testate, selezionate per poter avere una pasta profumata di colore giallo intenso ma al contempo elastica da condire anche con un filo d'olio...perché quando la pasta è buona non serve altro!

Pasta alla chitarra, tagliatelle con zafferano o con tartufo o con limone, filini, pappardelle, chitarrine, fettuccine,

maccheroncini, tonnarelli, sfoglia per lasagne, maltagliati, farrine, saracene, semola di grano duro, chicche, sono solo alcuni dei formati che potete trovare all'interno del mondo della Pasta di Aldo. Oltre alla bontà, alla delicatezza e all'elasticità che mantiene una volta cotta, troviamo i profumi delle note dolci delle uova fresche, il sapore intenso e vellutato delle semole, riportandoci indietro nel tempo di quando le nonne la facevano in casa!



Ma ciò che non passa inosservato è il packaging: un astuccio di carta paglia di 250 gr con una finestra trasparente dove si affacciano i vari formati della pasta, perfetta e regolare altro non è che la sintesi del metodo Aldo: minimale, pratica nell'utilizzo, progettata e realizzata nel pastificio.

Al classico formato si sono affiancati formati più piccoli e più grandi e poi c'è il formato "sciolto", ossia 16 incarti di pasta di 250 gr all'interno di una bellissima teca trasparente (che si troverà solo in alcune gastronomie), per ridurre il consumo della carta per ridurre l'impatto ambientale, perché la loro mission non è solo mantenere alta la qualità, ma anche rendere sostenibile l'impatto sul pianeta e sulla comunità.

Se un buon piatto di pasta, adeguatamente condito, è una poesia. La pasta di Aldo è una magia, un'esplosione dei cinque sensi o per usare le parole di Fellini " la vita è una combinazione di pasta e magia"