

di Mara Nocilla
foto Giacomo Foti

Pasta, le misure perfette

SPAGHETTONI

Spaghetti super. Come dimensione: oltre 2.3 centimetri di diametro. Prodotti eccellenti realizzati da pastifici artigianali attraverso lenta essiccazione a bassa temperatura, sotto i 50°. Alla prova di assaggio il profumo, il sapore, la consistenza, la tenuta alla cottura, la presa di sugo. Un formidabile risultato, ben sei primi classificati a pari merito



Alcune premesse. Per la degustazione mensile abbiamo preso in considerazione lo spaghettone di almeno 2,3 millimetri di diametro (essiccato), oltre il range di 1,8-2,2 millimetri della maggior parte degli "spaghi" in commercio. I prodotti in lizza sono di pastifici artigianali, ottenuti con estrusione attraverso trafile rigorosamente in bronzo (tranne uno in oro) ed essiccazione lenta e soft ad una temperatura di non oltre i 50°, in vendita e in degustazione in negozi e ristoranti di fascia alta. Altra premessa, importante. Non c'è un vincitore assoluto ma ben 6, tutti primi classificati ex aequo. I prodotti degustati sono dei fuoriclasse, dei campioni di arte pastaia. L'assaggio alla cieca da parte del nostro panel ne ha evidenziato l'altissimo livello. Se fossero vini sarebbero quasi tutti 3 Bicchieri. Se fossero ristoranti meriterebbero le 3 Forchette. Tutt'al più qualche sfumatura di punteggio. C'è lo spaghettone perfetto, impeccabile. C'è quello che avrebbe avuto bisogno di un

minuto in più di cottura rispetto al tempo consigliato in etichetta (ma il consumatore italiano, anche il più sprovveduto ai fornelli, sa come si cuoce la pasta: ha nel Dna il know how) ma con una "cicciosità" fenomenale. C'è ancora il maccherone con un impercettibile velo di amido ma incredibilmente ricco di profumi e sapori, di grande dolcezza. Quindi una splendida sestina oltre i 90/100, punto più punto meno. Quanto agli altri dei signori spaghettoni di oltre 75/100, anche qui con diversi pari merito. Sta a voi la scelta in base a gusti, esigenze e condimenti con i quali volete accompagnarli: più o meno scivoloso e poroso, se con il ragù, con cacio e pepe o un semplice sugo di pomodoro fresco. Dalla degustazione emerge una bellissima certezza: l'italico spaghettone artigianale è uno dei più straordinari prodotti alimentari italiani. Da valorizzare e proteggere, e di cui essere orgogliosi, come la Cappella Sistina e la Gioconda. In tempi come questi non è poco.

di Mara Nocella
foto Giacomo Foti

1°



1°



1°



1°



FABBRI

STRADA IN CHIANTI (FI)

P.ZZA EMILIO LANDI, 17

TEL. 055 858 013 • WWW.PASTAFABBRI.IT

1° EX AEQUO Artigiani Pastai dal 1893, nelle terre del Chianti Docg. Gli "spaghettoni toscani" Fabbri, di semola italiana fornita dal molino Borgioli di Calenzano, essiccati sotto i 38° per la bellezza di 6 giorni in celle statiche di una volta, sono dei campioni del supermaccherone: 2,8 millimetri di diametro per 18 minuti di cottura. È incredibile come riescano a rimanere tenaci e omogenei una volta scolati, regalando una meravigliosa masticabilità. Un miracolo di essiccazione. Confezionati in sacchetti e cartocci di carta paglia di francescana eleganza, si presentano di colore giallo chiaro leggermente ambrato, rigidi, compatti e ruvidi al tatto da crudi. Intenso profumo di semola prima, durante e dopo la cottura, soddisfano il palato per il gusto dolce e gli aromi persistenti che richiamano la farina, il mulino, il pane, oltretutto per la godibile e tenace "cicciosità". E neanche la traccia di amido all'esterno. Schiariscono e diventano un po' scivolosi una volta cotti. Vanno scolati un po' prima dei 18 minuti. Stesso formato realizzato con il semolato Senatore Cappelli biologico.

prezzo al kg 12,80 euro

GENTILE

GRAGNANO (NA)

VIA PASQUALE NASTRO, 67

TEL. 0818 013 417

WWW.PASTAGENTILE.IT

1° EX AEQUO Nell'elegante astuccio blu finestrato gli spaghettoni di Gragnano Igp del pastificio Gentile dal 1876, di 2,7 millimetri di diametro piegati a U, sono uno spettacolo. Tonalità giallo oro, aspetto vibrante: sembra che sotto la superficie

ruvida scorra la vita, palpiti un cuore di semola. Nato alcuni anni fa per sfida, per competere con alcuni superspaghi gourmet, come tutta la produzione della famiglia Zampino è ottenuto da semola Senatore Cappelli coltivata in biologico nelle Murge materane (nella filiera la masseria La Bufalara di Grottole, il sementificio Scarafia di Irsina e il molino Ferro di Ripamolisan), da un'accurata trafilatura e da un'essiccazione di 3 giorni e mezzo mai oltre i 48°. Conquista al naso per gli intensi profumi vegetali, di mulino e crosta di pane espressi durante la cottura (nel corso della quale l'acqua diventa molto schiumosa), al palato per il nerbo, la piacevole masticabilità, la pulizia e la persistenza delle sensazioni gustative, la capacità di assorbire il condimento, soprattutto per l'infinita e intrigante dolcezza. Una volta cotto, mantiene in parte la tonalità dorata e la ruvidità palpitante, ed è avvolto da un leggerissimo velo di amido. Dopo 15-17 minuti di cottura, il tempo indicato in etichetta, la pasta risulta un po' indietro: le si può dare un minuto di più.

prezzo al kg 10 euro

LEONESSA

CERCOLA (NA)

VIA DON MINZONI, 231

TEL. 0815 551 107

WWW.PASTALEONESSA.IT

1° EX AEQUO Sono il prodotto sorpresa della degustazione. Gli spaghettoni del pastificio napoletano Leonezza non richiamano certo l'attenzione per il packaging glamour e per lunghezze e piegature vintage. Sono i classici lacci di pasta, semplici e regolari, solo di un diametro più robusto, 2,5 millimetri, confezionati spartanamente nel tipico pacchetto in cellophan con etichetta bianca e blu. Ma una volta denudati e mandati al loro destino offrono performance al limite della perfezione, di grandissimo equilibrio

e precisione in tutti i suoi aspetti. Ottenuti da una miscela di grani italiani coltivati nel Tavoliere pugliese ed essiccati su telai in "armadi statici" sotto i 45° per 24-26 ore, hanno un colorito giallo chiaro vivace su una pelle bella porosa e ruvida. Il profumo è quello pulito e schietto di mulino, semola e crusca, appena un po' polveroso, sia crudo che in cottura. Una volta scolati, dopo 14-16 minuti come indicato in etichetta, esprimono ottime sensazioni gustative e aromatiche, piene e persistenti, e un'eccellente consistenza, tenace, compatta e omogenea, senza differenza tra interno ed esterno, tra anima e pelle, di ottima tenuta alla cottura e presa di sugo.

prezzo al kg 9 euro

MANCINI

MONTE SAN PIETRANGELI (FM)

C.DA SAN RUSTICO

TEL. 0734 960 507 - 0734 969 311

WWW.PASTAMANCINI.IT

1° EX AEQUO Uno spaghettono di filiera il "2,5 millimetri" di Massimo Mancini. Tutto avviene a Monte San Pietrangeli o nel raggio di 30 chilometri: coltivazione del grano duro nell'azienda di famiglia (varietà impiegate San Carlo e Levante, fifty-fifty) con il sistema della lotta integrata, molitura nel mulino Grottini di Osimo, lavorazione nel proprio pastificio, costruito pochi anni fa, presso i campi di grano, con essiccazione a circa 40° intorno alle 40 ore in celle statiche con ventole e umidità controllata. Che sia una grande pasta te ne accorgi già all'occhio, dalla superficie di omogenea porosità di un bel giallo dorato intenso leggermente ambrato e opaco, che in parte mantiene la sua tonalità una volta scolata. Da cruda e in cottura ha un naso intenso di mulino, semola fresca e crosta di pane. Una volta cotto, nei tempi indicati in etichetta, 13 minuti, lo spaghettono esprime al palato una bella dolcezza, una



1°

buona aromaticità, soprattutto una straordinaria consistenza compatta, tenace ed elastica, di alto peso specifico, con un'impercettibile traccia di amido e una buona porosità che facilita la presa di sugo.

prezzo al kg 8 euro

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

MASCIARELLI

PRATOLA PELIGNA (AQ)

VIA ENOPOLIO, 35

TEL. 0864 273 137

WWW.PASTIFICIOMASCIARELLI.IT

1° EX AEQUO Uno spaghettono formidabile quello della linea top Masciarelli, in astuccio color tabacco con scritte in azzurro, più curata non solo nell'immagine ma anche nella lavorazione, realizzata con il cuore del grano. L'essiccazione di questo superspago di 2,6 millimetri di diametro è la stessa per tutta la produzione dei nostri pastai di Pratola, lenta e a bassa temperatura, tra i 36 e i 40°, che per questo formato si protrae per 2 giorni. Il colore è giallo vivace pallido e opaco, la superficie ruvida e porosa. Dolce e delicato l'odore dell'acqua in ebollizione, con ricordi di semola, mollica e crosta di pane. Una volta cotti gli spaghetti mantengono colore e porosità e acquistano un'eccellente consistenza, tenace, "pesante", elastica e omogenea, senza la minima tendenza all'ammasso, con appena tracce di amido sulla superficie. Profumano di buono, e sanno di buono, di pasta verace, con belle sensazioni gustative e aromatiche, piene, intense e persistenti, con una meravigliosa masticabilità e presa di sugo. Forse leggermente indietro nei tempi di cottura, a meno che non vi piaccia la pasta superalderante all'uso napoletano: date un minuto di più ai 12-13 consigliati.

prezzo al kg 7 euro



1°

VERRIGNI - SPAGHETTORO

ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

VIA SALARA, 9

TEL. 0858 990 178

WWW.VERRIGNI.COM

1° EX AEQUO Verrigni si classifica 1° a pari merito con lo Spaghetto, un campione di perfezione, equilibrio ed eleganza: per pelle, anima, profumi, sapori, tenuta di cottura. Uno spago di 2,4 millimetri di diametro prodotto con grano duro a km 0, coltivato in Abruzzo nell'azienda agricola Valentini ("quello" del vino) ed estruso con trafile in oro nel pastificio rosetano. Poi asciugatura sotto i 50° (fino a 60 ore per questo formato) in linee continue di essiccazione, come per la linea di pasta "base" al bronzo. Il pastificio rosetano afferma che con la trafilatura in oro la pasta subisce un minore stress e presenta "una nuova ruvidezza, una nuova dolcezza e una nota distintiva". Dovuta sicuramente a una lavorazione particolarmente accurata, più puntuta, nell'estrusione e nella selezione. Nella busta trasparente chiusa da un cavalletto in cartoncino con scritte in oro, lo Spaghetto appare più ambrato e più magro rispetto al superspaghettono bronzo Verrigni, classificato al 2° posto, ma in cottura aumenta di spessore diventando più cicciotto del fratello. Testimonia - questa è la nostra sensazione - che l'estrusione più lenta e precisa gli abbia conferito un maggior peso specifico, da cui il colore più intenso, che rimane quasi inalterato una volta cotta la pasta, la "lievitazione" in cottura, una maggiore tenacità, un sapore più pieno e una palette aromatica più ampia, elegante e ricca di note di semola, mollica e crosta di pane, una persistenza decisamente fuori dal comune. Bella sensazione tattile, porosa, nervosa ed elastica, di godibile masticabilità e grande presa di sugo. Neanche un'ombra di amido una volta cotta. Preciso il tempo di cottura, gli 8-10 minuti consigliati in etichetta.

prezzo al kg 8 euro



CAVALIERI: IL PIONIERE

Una delle più brillanti stelle nel firmamento della produzione artigianale pastaia. E tra le più antiche: dal 1918, 95 anni appena compiuti. Sono ormai entrati nella storia del maccherone italiano alcuni suoi formati: come le ruote, i dischi volanti e gli spaghettoni, appunto. Spaghi di 2,5 di diametro, proposti sia corti che lunghi, con la piegatura a U assunta durante l'essiccazione a cavallo di bastoni, che hanno fatto da modello a formidabili epigoni. Sono ottenuti da grano duro italiano coltivato sulle colline pugliesi e lucane, asciugati per quasi due giorni in tunnel di essiccazione a circa 42°. Soavi profumi di mollica e crosta di pane nell'acqua di cottura. Gusto molto delicato, texture "cicciosa", appena una sottile camicia di amido all'esterno. Rimangono molto al dente scolati dopo 15-16 minuti, il tempo di cottura indicato in etichetta.

ANTICO PASTIFICIO

BENEDETTO CAVALIERI |

Maglie (LE) |

via Garibaldi, 64 |

tel. 0836 484 144 |

www.benedettocavalieri.it |

1 kg 7,50 euro

NEL PROSSIMO NUMERO
LE CLASSIFICHE
CIAUSCOLO



Al panel di degustazione hanno partecipato:

Giovanni Brizi,
titolare del negozio
Ricercatezze e Sfiziosità a Roma
Paolo Ceglie, sommelier
Marco Greggio, agronomo
e docente di analisi sensoriale
Mauro Secondi,
produttore di pasta fresca a Roma

Per Gambero Rosso: Mara Nocilla,
Luca Ogliotti, Caterina Phampili

2°

**COCCO**

FARA S. MARTINO (CH)
ZONA ARTIGIANALE, 15
TEL. 0872 984 121
WWW.PASTACOCO.COM

2° EX AEQUO Regale il colpo d'occhio degli "spaghetti extra formato casereccio" del Cav. Giuseppe Cocco, un signor pastificio in uno dei luoghi della pasta, Fara San Martino, il corrispettivo di Gragnano in terra d'Abruzzo. Lunghi fili dorati e porosini, elegantemente piegati a gomito all'antica maniera, con la "testa" dell'appoggio sulla canna (la linea superiore rispetto a quella con il taglio classico), con un diametro di oltre 2,3 millimetri, confezionati in busta trasparente con cavallotto in cartoncino dominato dai colori bianco, blu e oro. Sono prodotti con una miscela di semole nazionali, conferite dal mulino Ferro, di un'essiccazione sotto i 45° per 18-26 ore in cella statica. Perfetti all'occhio ma niene male riguardo al resto. Piacevolissimo il profumo fresco di semola, mollica e crosta di pane da crudo e da cotto. Bella la sensazione tattile una volta scolati, tenace, omogenea e senza traccia di amido, appena un po' liscia sulla superficie ma in fraterno dialogo con il condimento. Godibili le percezioni gustative e aromatiche, di buona intensità e persistenza. Ok il tempo di cottura, 10 minuti come consigliato in etichetta.

prezzo al kg 7,80 euro

**ANTONIO MARELLA
IL POZZO DEL RE**

GIOIA DEL COLLE (BA)
S.DA P.LE PER PUTIGNANO, KM 0,300
TEL. 0803 434 511
WWW.PASTAMARELLA.IT

2° EX AEQUO Antonio Marella, famoso per i suoi formati speciali, colorati e giganti, vince il Guinness con lo spaghetti più ciccio, dei "bigoli" di 3 millimetri di

2°



diametro: una rarità. Ottenuti da semola pugliese conferita da un mulino di Altamura, essiccati almeno 3 giorni a 37-39° a ventilazione controllata, si presentano deliziosamente irregolari, ondulati e vibranti, piegati a U, con la superficie molto ruvida, opaca e chiara, un giallo paglierino pallido che conservano anche dopo essere stati scolati. L'acqua di cottura richiama sentori di mulino e crosta di pane intensi e gradevolissimi. Le percezioni gustative e aromatiche in bocca sono pulite, penetranti, persistenti e di grande dolcezza. Una volta cotto il bigolo si presenta molto gonfio, come lievitato ma tenace, nervoso, avvolto da un impercettibile strato di amido e con all'interno una piccola anima cruda, anche se la masticabilità risulta buona. Resta un po' troppo tenace dopo i 22-23 minuti di cottura indicati in etichetta: regolatevi di conseguenza. Il consiglio del pastaio: conditeli alla pugliese con pomodoro, basilico, fagiolini occhিপinti e caciocotta.

prezzo al kg 7,80 euro

**VERRIGNI
SUPERSPAGHETTONI**

ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)
VIA SALARA, 9
TEL. 0858 990 178
WWW.VERRIGNI.COM

2° EX AEQUO Ancora Verrigni, al 2° posto, con i superspaghettoni di 2,6 millimetri di diametro. Rispetto allo Spaghettono sono prodotti con grano duro nazionale (soprattutto da Puglia, Marche e Toscana) e trafilati in modo convenzionale al bronzo. Per il resto, stessa essiccazione e stessa semplice ma efficace confezione in busta trasparente con cavallotto in cartoncino. Il superspago base di Verrigni rappresenta il perfetto "spaghetto style": bello ambrato sia crudo che cotto, porosino, delicati



3°



4°

profumi di semola e pane, gusto rotondo e godibile, tempi di cottura precisi (10-12 minuti), nessuna traccia di amido, consistenza omogenea e tenace una volta cotta, tutt'al più appena scivolosa. Forse non avrà la vibrazione alla vista e al palato di una pasta ancora più artigianale ma il risultato è molto alto e soprattutto preciso e prevedibile.

prezzo al kg 8 euro

PASTAI GRAGNANESI

GRAGNANO (NA)
VIA GIOVANNI DELLA ROCCA, 20
TEL. 0818 012 975
WWW.PASTAIGRAGNANESI.IT

3° D'accordo, i "vermicelli" linea formato speciale della cooperativa Pastai Gragnanesi, confezionati con semole italiane ed essiccati in celle statiche ad umidità controllata sotto i 48° per 24-30 ore, possono presentarsi con qualche rottura, non mostrano in etichetta il tempo consigliato di cottura e una volta cotti non sono perfettamente omogenei. Ma il colpo d'occhio non è male, lunghi fili di pasta "di Gragnano Igp" di 2,3 millimetri di diametro piegati a U, dalla superficie opaca e bella ruvida di colore giallo dorato brillante che mantiene abbastanza la sua tonalità una volta cotti. Il naso è molto convincente, complesso ed elegante con decisi richiami alla semola e al mulino. Gusto e aromi sono di tutto rispetto e abbastanza persistenti. A fine cottura l'interno del vermicello conserva un'anima tenace mentre l'esterno tende appena a cedere e mostra qualche traccia di amido. Ma la masticabilità è buona, come pure l'assorbimento del sugo. Perfetto in piatti dove la presenza, discreta, di amido non guasta.

prezzo al kg 7 euro

IL VECCHIO PASTAIO

GRAGNANO (NA)
VIA CROCE, 11
TEL. 0818 736 626
WWW.PASTIFICIOILVECCHIOPASTAIO.IT

4° Un diametro della bellezza di 3 millimetri e la certificazione Igp per gli "spaghetti lunghi" di questo pastificio di Gragnano, confezionati con semole nazionali fornite dal mulino Mininni ed essiccati in celle statiche con doppia ventola dai 42° ai 46° per non oltre 20 ore. Più che spaghetti dei superspaghettoni piegati a U, regolari e composti, che rispetto agli altri risultano meno concentrati. Il colore è giallo chiaro opaco, che tuttavia si conserva dopo la cottura. Il profumo è delicato e un po' polveroso di semola e di mulino. Il sapore è pure lieve ma dolce, piacevole e persistente. La superficie, ruvida e porosa negli spaghetti crudi, tende a essere scivolosa una volta scolati. La consistenza dopo la cottura non è completamente omogenea: lo spaghetti risulta pronto fuori, e avvolto da un velo di amido, ma conserva un'anima tosta. Un po' indietro la cottura rispetto ai 12 minuti indicati in etichetta.

prezzo al kg 6,80 euro

I prezzi indicati sono ottenuti raddoppiando quelli di listino delle aziende



LA PROVA D'ASSAGGIO

La degustazione cieca degli spaghetti è avvenuta nelle cucine della Città del Gusto dal nostro chef Luca Ogliotti. La pasta è stata cotta in pentole uguali e della stessa capacità, nella medesima quantità di acqua e salata in eguale misura, calcolando il tempo di cottura in base a quanto riportato in etichetta, poi dando un minuto di più o mezzo di meno in corso d'opera per poterla scolare perfettamente al dente. La valutazione è stata fatta in base a come gli spaghetti si presentavano all'occhio, al naso e in bocca prima, durante e dopo la cottura, dalla sensazione tattile da cruda ai profumi sprigionati dalla pentola dove venivano cotti, alle complesse sensazioni al palato: tenacità, omogeneità tra interno ed esterno, sapore, aromi, texture della "pelle", tenuta alla cottura, presa di sugo. Considerando che i processi di essiccazioni soft delle paste artigianali, a bassa e bassissima temperatura, non le mantengono al dente a oltranza, come in certi spot pubblicitari, ma le rende più sensibili alla cottura, scolateli un po' "indietro" e velocemente, soprattutto se dovete mantecare.