



Linguine Pasta Gentile

La famiglia Zampino ogni giorno, con passione e dedizione, si impegna a trasmettere nei prodotti dell'azienda lo spirito della tradizione, il valore della genuinità e la riscoperta dell'eccellenza alimentare custodita nelle materie prime selezionate con cura. Natale Zampino è l'anima pulsante del Pastificio, l'esperienza accumulata in tantissimi anni di lavoro gli permette di riconoscere la giusta essiccazione della pasta dopo sistematici ed accurati controlli nelle celle umide, perfettamente concepite per riprodurre l'essiccazione secondo il "metodo Cirillo". Nessuna macchina riuscirà mai a sostituire il tocco del Pastaio nelle fasi di produzione, soprattutto nel controllo che segue l'essiccazione: è importante "saper guardare" i maccheroni, occorre abilità e intuito per "sentire" la pasta con i denti, per percepirne la resistenza vitrea. Alla base del lavoro in azienda, Natale, ha sempre posto il rispetto per i dipendenti, l'attenzione per le materie prime e la passione; tutti valori che ha trasmesso ai suoi due figli.

Peso: 500g

Cottura: 10 minuti

Ingredienti: Semola di grano duro senatore cappelli, acqua.