

Mezze maniche Pasta Gentile

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: Pasquale, responsabile di produzione che lo affianca al pastificio ed Alberto, che si occupa delle vendite e dei rapporti commerciali. Ai neofiti della pasta di altissima qualità si sconsiglia di girare la pasta durante la cottura.

Peso: 500g

Cottura: 13 minuti

Ingredienti: Semola di grano duro senatore cappelli, acqua.

