

La pasta

N°7 • LUGLIO 2004 • €3,90 IN ITALIA
viaggiesapori
IL MENSILE DI CHI VIAGGIA CON GUSTO
www.viaggiesapori.it

Nel panorama della produzione italiana ci sono anche alcune aziende che, note come artigiane, rappresentano oggi, per fatturato e distribuzione, valori più vicini a quelli industriali. Vanno comunque citate perché tengono fede a metodi e qualità tradizionali.
Pastificio Azienda Agricola Latini via Maestri del Lavoro 19, Osimo (AN) ☎ 0717.819768
Rustichella d'Abruzzo piazza Vestini 20, Pianella (PE) ☎ 0859.71308
Pasta Nosari via Marconi 35, Pladena (CR) ☎ 0375.98220



QUALITÀ NEL CUORE DEL CHIANTI

Da più di 100 anni il Pastificio Artigiano Fabbri produce ottima pasta, con metodi tradizionali e semole selezionate come quella del Molino Borgioli, proveniente esclusivamente dal grano duro delle colline senesi.

Pastificio Artigiano Fabbri piazza Enrico Landi 17, Strada in Chianti (FI) ☎ 055.858013

AMPIO ASSORTIMENTO

Decisamente vasto e di qualità l'assortimento dell'Antico pastificio Morelli 1860, che propone anche una serie di paste aromatizzate: al nero di seppia e all'aglio e basilico.

Antico pastificio Morelli 1860 via San Francesco 8, San Romano (PI) ☎ 0571.459032

PALADINI DELLA QUALITÀ

La famiglia Martelli fabbrica quattro formati (spaghetti, spaghettini, penne e maccheroni), con una cura rigorosissima per tutto ciò che contribuisce alla qualità.

Pastificio Martelli via San Martino 3, Lari (PI) ☎ 0587.684238

LA PASTA DI GRAGNANO

Molti documenti storici indicano Gragnano come luogo d'origine della pasta italiana, e

ancora oggi, il mix perfetto delle semole ambrate, dell'acqua giustamente dolce e del clima appena umido crea le condizioni per fabbricare una pasta di pregio assoluto. A cominciare dai paccheri, il formato più tipico.

Pastai Gragnanesi via della Rocca Giovanni 20, Gragnano (NA) ☎ 081.8012975

Pastificio Faella piazza San Leone 13/14, Gragnano (NA) ☎ 081.8012985

Pastificio Di Nola via Nastro Pasquale 67, Gragnano (NA) ☎ 081.8013566

Pastificio Lucio Garofalo via Pantano 42, Gragnano (NA) ☎ 081.8011002

ARTIGIANALE DI OGNI TIPO

Specializzato nella lavorazione della pasta fresca, il pastificio Leonessa non è da meno nella proposta di quella secca, nei formati più classici, lavorati con tecniche tradizionali.

Pastificio artigianale Leonessa via Don Minzoni 335, Cercola (NA) ☎ 081.5551107

PASTA AL LIMONE

Nel Salernitano, il pastificio Vicidomini propone una serie di ottime paste di semola, tra le quali spiccano le penne aromatizzate con una piccola percentuale di succo di limone.

Pastificio Vicidomini via Luigi Guerrasio 69, Castel S. Giorgio (SA) ☎ 081.951156

A JESI, PASTA MARCHIGIANA

I Pergolesi, gli spaghetti di Spontini, le conchiglie del Conero... Dedicati agli artisti e ai paesaggi delle Marche, i formati della Pasta di Sanzio esprimono, nell'aspetto e nella sostanza, l'amore per le tradizioni della Regione.

La Pasta di Sanzio viale Papa Giovanni XXIII 12, Jesi (AN) ☎ 0731.214565

SEMOLE ECCELLENTE

Le semole di eccellente qualità, coltivate in azienda, sono solo uno degli elementi che danno un sapore e un aroma superiori a questa ottima pasta marchigiana.

Azienda agricola Giuseppe Mancini via San Biagio 56, Monte San Pietrangeli (AP) ☎ 0734.969311

OTTIMO GRANO E ACQUA PURA

Nasce dal matrimonio della miglior semola con l'acqua purissima di sorgente, la pasta del Pastificio artigianale Cocco. Da segnalare anche l'ottima produzione di pastine, un formato spesso sottovalutato.

Pastificio artigianale Cocco via zona artigianale 15, Fara San Martino (CH) ☎ 0872.984121