

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO

anno 19
numero 220
mensile maggio 2010
4,90 euro



IN REGALO
Gamberetto
il giornale dei
piccoli gourmet

PASTA GRAND CRU

SOTTOVUOTO
AL DENTE
AL CHIODO.
SI DIBATTE
SULLE COTTURE.
MA È IL GRANO
CHE CONTA.
LE MIGLIORI
SELEZIONI



vini&terroir
PRIMITIVO
GIOIA DEL COLLE

conversazione
GIANNA NANNINI
E IL VINO ROCK

vino
LE TECNICHE DEL
COLLEZIONISTA

la tv del Gambero
MAX MARIOLA
ORESTE ROMAGNOLO



CHIAMATA 02 70 70

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona Austria € 10,80, Germania e Olanda € 10,80, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.



9 771592 856009

Le classifiche



1°
LA PASTA DI ALDO
Monte San Giusto (MC)
tel. 073 353 105
www.lapastadialdo.it

Pasta all'uovo aristocratica, da gran soirée, dove l'artigianalità incontra la perfezione e la raffinatezza, e l'essiccazione entro i 36 gradi rispetta la qualità delle materie prime: uova da galline allevate a terra (30%), un mix di 3 semole italiane. Le tagliatelle distese (in realtà delle fettuccine), di uno smagliante giallo acceso, superficie bella porosa e opaca, con visibili i minuscoli puntini bianchi della semola, sembrano brillare nella confezione curatissima tra tradizione e gusto minimal. Nel profumo, fresco e dolce, tendente alla vaniglia, si avvertono decise buone sensazioni di uova e di semola. Gusto meraviglioso, dolce, pieno e insieme delicato, di grande equilibrio e giusta acidità. Eccellente consistenza, tenace ed elastica, ottima masticabilità.

PREZZO 250 g 4,90 euro



MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

2°
LA PASTA DI CAMERINO
Camerino (MC)
tel. 0737 640 498
www.lapastadicamerino.it

Una pasta fatta con arte e artigianalità, tipica e casalinga da far tenerezza, dalla godibilità Immediata, realizzata da Entroterra Società Cooperativa, sede a Macerata e stabilimento a Camerino. Nonostante la confezione spartana – un vassoio come quello delle pastarelle dove i nidi di "rustiche all'uovo" sono protetti da pellicola alimentare – è un "numero due" senza contestazioni. L'artigianalità si nota nel colore giallo intenso, nella disomogeneità della larghezza e della cartella delle fettuccine (sembrano tagliate a mano con il coltello), nell'aspetto poroso e opaco. Profumo dolce ed equilibrato con in evidenza un buon sentore d'uovo (dichiarato al 33,2%), che ritorna in bocca. Gusto dolce e tipico, con note di

nocciola, decisamente piacevole, anche se non potentissimo. Consistenza ottima, grande elasticità e masticabilità. E con un esemplare rapporto qualità/prezzo.

PREZZO 250 g 2 euro



3°
FILOTEA
Sant'Elpidio a Mare (FM)
tel. 071 201 070
www.filoteasrl.com

Una pasta atipica, forse, e non comprensibile immediatamente, ma che regala delle bellissime sensazioni. A cominciare dall'aspetto, artigianale ma di una raffinatezza rarefatta: fettuccine distese di colore giallo leggermente ambrato, taglio non omogeneo, superficie porosa resa vibrante da piccole macchioline chiare, ottenute da uova (30%) di galline allevate a terra, semole pugliesi, trafilatura al bronzo ed essiccazione entro i 40 gradi. Per proseguire con il sapore, dolce, elegante, rotondo e complesso, con la presenza dell'uovo, ben evidente anche al naso, che si

sposa a sorprendenti e piacevolissime note speziate (anice stellato, chiodi di garofano, zenzero, vaniglia) e leggerissime sensazioni agrumate: ricorda la crema pasticciera. Consistenza tenace, elastica e callosa, molto piacevole, ottima omogeneità di cottura.

PREZZO 250 g 4,40 euro



4
LA MON FORTINA
Monforte d'Alba (CN)
tel. 0173 787 120
www.anticadispensa.it

Il pastificio La Monfortina – legato all'Antica Dispensa Bricco Bastia – famoso per i tajarin delle Langhe, produce anche tagliatelle all'uovo, sia distese che in matassine (così le abbiamo assaggiate). Stessi ingredienti, ricetta e lavorazione dei celebrati tajarin: il 25% di uova da galline allevate a terra, il resto semola di grano duro italiano, laminatura al bronzo, essiccazione entro i 40 gradi. Tagliatelle bellissime, di un bel giallo intenso e brillante, quasi tendente al senape, porose, opache e con i puntini chiari della semola in evidenza

(con qualche rottura). Profumo di uovo buono e di ottima semola, con lievi note di vaniglia e di paprika dolce. Raddoppia in cottura. Consistenza di carattere, bella elasticità. Un filo sotto il sapore: ha buone sensazioni dolci ma risulta nel complesso debole.

PREZZO 250 g 4 euro



MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

5
TERRE D'ITALIA
Cento (FE)
tel. 051 6856511
www.andalini.com

Una provocazione che ci ha dato ragione. Le matasse di "tagliatelle dell'Emilia" con il brand Terre d'Italia, nel circuito GS-Carrefour, sono realizzate da un'industria, Andalini di Cento. E che siano un prodotto industriale lo si avverte subito alla vista: tutte uguali, precise e omologate, di un'opacità tendente al vetroso. Eppure si lasciano mangiare con soddisfazione, lasciandosi dietro aziende artigiane famose, e costano una sciocchezza. Uovo ben in evidenza al naso e in bocca. Gusto

I prezzi indicati sono ottenuti raddoppiando quelli di listino delle aziende

tipico, piacevole ed equilibrato, con buona callosità, giusta acidità e sensazioni dolci, anche se nel complesso con poco carattere. Notevole crescita del volume durante la cottura.

PREZZO 250 g 1,10 euro



6

**FABBRI
ARTIGIANI**

PASTAI DAL 1893

Strada in
Chianti (FI)

tel. 055 858 013

www.pastafabbri.it

Confezione classica - un vassoio di cartone e cellophane, come logo tre spighe entro un poligono a richiamare il giglio fiorentino - per tagliatelle in matassine forse un po' povere di uova (20% sul totale, però da galline allevate a terra) ma dalla rugosità e opacità giuste, figlie di una lavorazione curata e artigianale: semola da grani scelti italiani, trafilatura in

bronzo, essiccazione entro i 38 gradi. Colore giallo chiaro, come infarinato, con una mazzatura fitta e diffusa e una buona porosità. Profumo tenue di uovo, con ricordi di cuoio. Sapore pacato ma presente, con buone note dolci e acidità persistente. Consistenza di soddisfazione ma leggermente gommosa. Raddoppia in cottura.

PREZZO 250 g 3,80 euro



7

**CAV.
GIUSEPPE
COCCO**

Fara San
Martino (CH)

tel. 0872 984 121

www.pastacocco.com

Le fettuccine del Cav. Giuseppe Cocco (in realtà delle tagliatelle, raccolte in matassine) - colore giallo vivo, cartella molto sottile, superficie porosa e opaca con mazzatura chiara diffusa - sono ottenute da semole italiane e uova di galline allevate a terra, trafilatura al bronzo ed essiccazione sotto i 50 gradi. Al naso buone

note acide, sensazioni dolci e presenza di uovo "buono". Sapore gradevole ed equilibrato nel rapporto uovo-semola ma scarso di intensità. Buona consistenza, compatta ed elastica. Presenti molte rotture sia nel prodotto crudo che cotto.

**PREZZO all'ingrosso
4,20 euro**



8

**COLUMBRO
IRIS**

Fano (PU)

tel. 0721 854 476

www.columbro.com

Confezione classica da pasta all'uovo (vassoio di cartone e cellophane) per un prodotto non eccezionale ma che non manca di offrire buone sensazioni. Le fettuccine della linea Columbro, raccolte in nidi, sono di colore giallo tendente all'ocra, porose ma leggermente vetrose, con mazzatura ritmica diffusa e cartella molto sottile. Profumo intenso di uovo (31,70%, da galline allevate a terra) unito a una buona dolcezza. Al palato

ritorna l'uovo, anche se in maniera meno incisiva; nel complesso il sapore risulta scarico e con poca acidità ma equilibrato. Buona consistenza e omogeneità. Elasticità nella media. Un po' scivolosa in bocca. Cresce in cottura.

PREZZO 250 g 1,80 euro



9

**RUSTI
CHELLA
D'ABRUZZO**

Pianella (PE)

tel. 085 971 308

www.rustichella.it

Nel classico packaging - un vassoio di cartone e cellophane - fettuccine raccolte a nido che nell'aspetto e nelle percentuali degli ingredienti ricordano quelle classificate all'8° posto (non a caso il laboratorio è lo stesso: a Fano, in via Toniolo 3/a, ossia Columbro). Colore giallo intenso, rugosità, fitta mazzatura, cartella sottile, superficie estrusa leggermente vetrosa. Anche le caratteristiche di profumo e sapore sono molto simili: uovo

in evidenza al naso e al palato, sapore con poco carattere, acidità e persistenza, consistenza bella callosa ma scivolosa in bocca.

PREZZO 250 g 4,20 euro



10

ALFIERI

Magliano
Alfieri (CN)

tel. 0173 266 052

www.alfieripasta.it

Proposte in un'essenziale eppur elegante confezione, le fettuccine Alfieri (in realtà della larghezza di una tagliatella) si trovano in vendita nell'alta gastronomia. «Contengono il 26% di uova da galline allevate a terra, il resto semola di grano duro pugliese. Sono trafilate al bronzo, essiccate entro i 50 gradi e matassate a mano» dichiara Alessandro Madeo dell'azienda cuneese. Ma in degustazione non abbiamo riscontrato l'artigianalità dichiarata. La superficie della pasta, di un giallo freddo e uniforme, è liscio, compatto ed omogeneo. Al naso buona acidità e note di uovo. Il sapore è discreto ma non suscita particolari emozioni. Consistenza spessa e scivolosa.

PREZZO 250 g 3,40 euro



Ai panel di degustazione hanno partecipato: Francesca Bianchi, chef della Città del Gusto; Andrea Fusco, chef del ristorante Giuda Bailerino di Roma; Marco Greggio, agronomo e docente di analisi sensoriale; Luca Ogliotti, chef della Città del Gusto; Gianfranco Pascucci, chef del ristorante Pascucci al Porticciolo di Fiumicino (RM); Mauro Secondi, produttore di pasta fresca a Roma