

# Forbes

Supplemento al volume 27, gennaio 2020, di FORBES ITALIA - registrazione presso il Tribunale di Milano al n°260 del 7 settembre 2017. Copia non vendibile separatamente.

# 1000

2020  
**ECCELLENZE  
ITALIANE**

DÓ

VINI • HOTEL • RISTORANTI • PRODOTTI



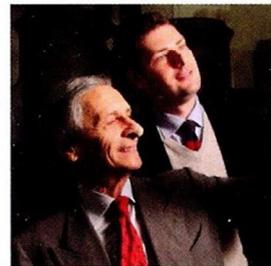
**So Wine So Food**

FOTO DI MAURO CRESPI

# Pastificio Cavalieri



Nel 1918 Benedetto Cavalieri inaugurava il “Molino e Pastificio Benedetto Cavalieri” progettati espressamente per produrre pasta di qualità con il grano “fino selezionato” delle soleggiate colline di Puglia. La tradizione di famiglia non si è mai interrotta: la terza e quarta generazione continuano a produrre pasta di tipo artigianale mantenendo, puntigliosamente, il metodo originale di lavorazione, definito “Delicato”. È il “metodo delicato” (trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura) che custodisce il sapore tipico del miglior grano duro ed assicura quella texture e quella consistenza tanto apprezzata da chef e “palati fini”! Allo stesso tempo permette di preservare i preziosi valori nutritivi del buon grano duro, le basi della dieta mediterranea.



#### PERSONAGGI E INTERPRETI

Già dal 1800 la famiglia Cavalieri era dedicata alla coltivazione del grano duro in terre “vocate” nel centro della Puglia. La crisi agraria successiva all’Unità d’Italia non assicura più la tradizionale agiatezza; da qui la necessità di avventurarsi prima, a partire dal 1872, nel commercio di quel grano in terre lontane, poi, nel 1918, nella trasformazione del grano in pasta di prima qualità introducendo un moderno sistema di essiccazione chiamato “Metodo Cirillo”. Nella foto Benedetto Cavalieri con il figlio Andrea.



#### L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ

La rigorosa selezione di grani duri italiani e il metodo di lavorazione definito “delicato” ne fanno l’interprete della grande tradizione italiana.

