

# ilGolosario



di **PAOLO MASSOBRIO**

**MILLE E PIÙ GHIOTTONERIE E VINI**

aziende agricole, oleifici, negozi, boutique del gusto, enoteche e cantine

**2024**

**DUEMILAVENTIQUATTRO**

EDIZIONE  
**comunica**

leGuidediPapillon 

**PASTIFICIO BENEDETTO  
CAVALIERI DAL 1918**  
via Garibaldi, 68  
**MAGLIE (LE)**  
tel. 0836484144  
info@benedettocavalieri.it  
www.benedettocavalieri.it

**25**  
ANNI  
CAVALIERI

## **LA PASTA ITALIANA FAMOSA NEL MONDO**

Benedetto Cavalieri, discendente di una famiglia che coltivava grano duro in Puglia, fondò il pastificio nel 1918. Oggi c'è Andrea Cavalieri, quarta generazione, alla guida di quest'azienda diventata famosa in tutto il mondo. La lavorazione della pasta prevede l'impiego del metodo "delicato", che consiste in una prolungata impastatura, lenta gremolatura, pressatura e trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura, che permette di conservare i valori nutritivi del buon grano duro, impedendo la "denaturazione termica" del glutine. Tra i formati di pasta più conosciuti ci sono le ruote pазze, gli spaghetti e i caserecci, ma non possiamo trascurare bucatini, capelli d'angelo, tagliatelle, lasagnotte, fusilli, maccheroni, paccheri, rigatoni e le classiche orecchiette, anche nella versione "orecchiette maritate". Grande apprezzamento per i 7 formati di pasta integrale biologica, ricca di fibre e dalla notevole tenuta in cottura. Vi capiterà di trovare la pasta a marchio Cavalieri nelle cucine di tantissimi ristoranti di fama.

 La mia pasta del cuore sono le Ruote Pазze, ma tutta la gamma di Benedetto Cavalieri è ai massimi livelli. Lui poi è un signore d'altri tempi, che incarna proprio lo spirito dell'imprenditore italiano, orgoglioso di un lavoro fatto bene che porta il Made in Italy nel mondo.

