

SW

SPORTWEEK



La Gazzetta dello Sport ANNO 14 n. 2 - 19 Gennaio 2013

IL CALCIO... STIL NOVO

COME UN ALLENATORE GIOVANE E UNA SQUADRA PIENA DI TALENTI PROVANO A CAMBIARE IL MONDO DEL PALLONE: CE LO RACCONTA **VINCENZO MONTELLA**

CLUB/VIAGGIARE

di Guido Stecchi

LE MIGLIORI 10

Il fattore più importante perché la pasta secca sia buona e nutriente è la temperatura di essiccamento. Nel caso del prodotto industriale questa è molto alta. Le ragioni sono principalmente due: di rendere molto più rapido (da una a due ore) il ciclo di lavorazione e accentuare il colore giallo (che attrae perché ricorda la pasta all'uovo fatta in casa) con una parziale caramellizzazione degli amidi. Possiamo quasi definirla pasta "precotta". Le aziende artigianali essiccano invece lentamente e quindi le paste risultano più bianche, saporite e consistenti. Ecco la nostra *top ten*.



1 - BENEDETTO CAVALIERI
MAGLIE (LE)
www.benedettocavalieri.it

L'allenatore della Fiorentina
Vincenzo Montella
fotografato davanti
a Ponte Vecchio.

