



Andrea e Benedetto Cavalieri

BENEDETTO CAVALIERI

Maglie (LE)

Il cult della pasta secca nei pacchi blu

È UN NOME che mette d'accordo tutti. La famiglia Cavalieri (si viaggia ormai verso la quarta generazione) coltiva il grano dalla seconda metà dell'800 e produce pasta secca da quasi un secolo. È datata infatti 1918 l'apertura del Molino e Pastificio Benedetto Cavalieri. Fino a una quindicina d'anni fa, si trattava di una produzione artigianale, di altissimo livello sì, ma che a livello di distribuzione difficilmente superava i confini del Salento. Oggi i celebri pacchi blu del pastificio di Maglie fanno capolino sulle migliori tavole di tutto lo stivale. Gli incredibili spaghettoni trafilati al bronzo, con un diametro di 2,5 mm e un tempo di cottura di oltre quindici minuti sono un vero e proprio cult tra i gourmet e un segreto da custodire gelosamente per molti chef.

