

# GAMBERO ROSSO®



www.gamberorosso.it

## CAVALIERI: IL PIONIERE

Una delle più brillanti stelle nel firmamento della produzione artigianale pastaia. E tra le più antiche: dal 1918, 95 anni appena compiuti. Sono ormai entrati nella storia del maccherone italiano alcuni suoi formati: come le ruote, i dischi volanti e gli spaghetti, appunto. Spaghi di 2,5 di diametro, proposti sia corti che lunghi, con la piegatura a U assunta durante l'essiccazione a cavallo di bastoni, che hanno fatto da modello a formidabili epigoni. Sono ottenuti da grano duro italiano coltivato sulle colline pugliesi e lucane, asciugati per quasi due giorni in tunnel di essiccazione a circa 42°. Soavi profumi di mollica e crosta di pane nell'acqua di cottura. Gusto molto delicato, texture "cicciosa", appena una sottile camicia di amido all'esterno. Rimangono molto al dente scolati dopo 15-16 minuti, il tempo di cottura indicato in etichetta.

**ANTICO PASTIFICIO  
BENEDETTO CAVALIERI** |  
Maglie (LE) |  
via Garibaldi, 64 |  
tel. 0836 484 144 |  
www.benedettocavalieri.it |  
1 kg 7,50 euro



• COLLIO-BRDA  
BIANCHI  
DI FRONTIERA

LE RICETTE DEGLI CHEF  
NIKO ROMITO

• TRAVEL  
GRAN PARADISO  
POLLINO, CONERO  
MAREMMA



Solo su  
**sky** Canale  
**411**

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 € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Com), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera CHF 13,90; Gran Bretagna € 11,30.