

ALLA SCOPERTA DEL

GU
STO
ITALIANO

DAVIDE
PAOLINI
IL GASTRONAUTA

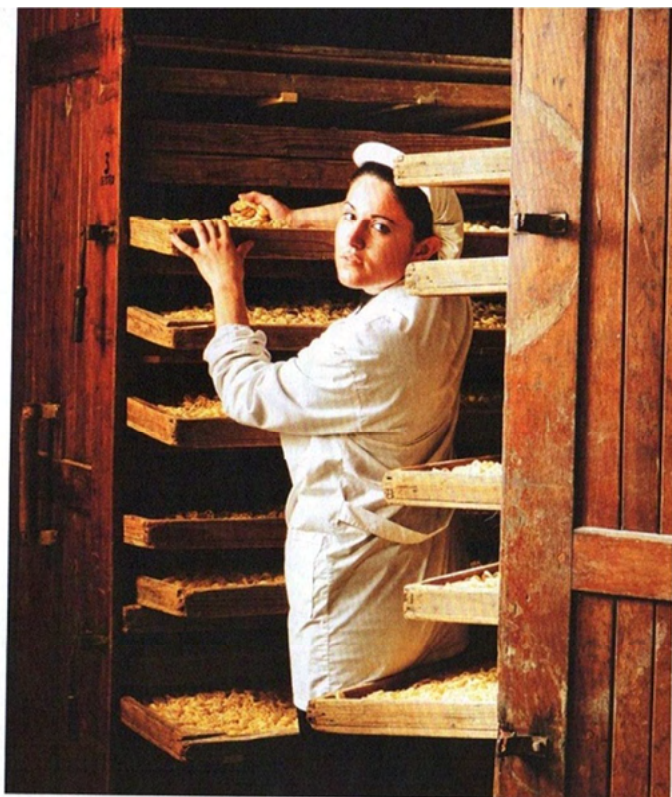
INDIRIZZI, CONSIGLI, APPROFONDIMENTI, PER SCEGLIERE
E COMPRARE IL MEGLIO DEI PRODOTTI MADE IN ITALY



PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI DAL 1918

Siamo un popolo di mangiatori di pasta e su questo alimento, simbolo della nostra cucina, non ci accontentiamo facilmente. Dal 1918 il Pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie continua a soddisfare i mangiamaccheroni più esigenti grazie all'eccellenza del suo prodotto. Alla base vi è un'attività di famiglia risalente all'Ottocento, quando i Cavalieri coltivavano e commerciavano il grano duro. Con la costruzione del mulino nel 1918 vede la luce il pastificio che da quasi cento anni firma pasta di qualità con nome e cognome. La scelta di puntare sulla qualità e sugli ingredienti del territorio per mantenere alti gli standard, e di farla essiccare in un laboratorio anziché per strada, fu lungimirante per l'epoca e si rivelò vincente. Oggi l'azienda è nelle mani della terza e quarta generazione di Cavalieri, con Benedetto e il figlio Andrea che hanno saputo cogliere le opportunità del mondo globale: la scommessa, riuscita, dei mercati esteri ha permesso di promuovere questo tesoro gastronomico made in Salento fuori dai confini regionali. La pasta Benedetto Cavalieri viene fatta attraverso un'attenta selezione delle materie prime: il grano duro utilizzato per la sua realizzazione proviene dai terreni "vocati" delle colline pugliesi.

L'assenza di fertilizzanti, l'esposizione al sole e al vento incidono sulle sue proprietà organolettiche che sono uniche. A rendere la pasta dell'azienda "come una volta" è un rigoroso metodo di lavorazione artigianale "delicato" basato su una prolungata impastatura a freddo, una lenta gramolatura e pressatura che permettono una distribuzione omogenea del glutine e dell'amido. La trafilatura al bronzo con trafile a imbuto che non stressano l'impasto al momento dell'estrusione e l'essiccazione a bassa temperatura fanno sì che la pasta non sia "lipposa", cioè colloso fuori e dura dentro. Il risultato è una sfoglia ruvida e porosa, permeabile a qualsiasi tipo di condimento. Nel laboratorio di Maglie vengono prodotti tantissimi formati di pasta, di farina bianca o integrale, usati nei migliori ristoranti dello Stivale. Tra i principali biglietti da visita dell'azienda ci sono gli spaghetti e le ruote pазze (che devono il loro nome all'irregolarità dell'aspetto). E, considerando che anche l'occhio vuole la sua parte, neppure nel packaging il Pastificio delude: la pasta Benedetto Cavalieri è racchiusa in eleganti sacchetti trasparenti, avvolti da una carta blu e bianca (o verde e bianca) su cui sono riprodotte delle spighe di grano che rappresentano il logo dell'azienda.



SPAGHETTONI

Un formato di pasta ispirato ai popolari spaghetti, ma in versione più lunga, è il biglietto da visita del Pastificio Benedetto Cavaliere, a cui si deve il merito di aver avuto per primo l'intuizione di realizzarlo. Oltre all'utilizzo della semola di grano duro, a rendere unici gli spaghetti è il metodo di lavorazione definito "delicato", caratterizzato da una prolungata impastatura, una lenta gramolatura, una pressatura e trafilatura al bronzo e un'essiccazione a bassa temperatura. L'accuratezza di queste fasi assicura una consistenza naturale, una grande permeabilità ai condimenti e permette di custodire i valori nutritivi del buon grano duro che rendono unico il sapore della pasta.

