



# La migliore pasta artigianale d'Italia

R. Della Nave / DOVE

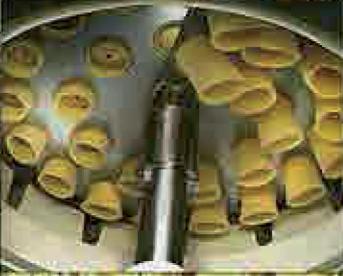
G. Malinini / DOVE

A. Carignoni

	PASTIFICIO	SPECIALITÀ	DOVE COMPRARE
	<b>1° GENTILE</b> Indirizzo: via Nastro 67, <b>Gragnano (Na)</b> , tel. 081.80.12.307, <a href="http://www.pastagentile.it">www.pastagentile.it</a> . Ordine diretto: <a href="mailto:info@gusto-gragnano.it">info@gusto-gragnano.it</a> . Punto vendita: Bottega della pasta (stesso indirizzo, mai chiuso).	<b>Fusilli fatti a mano</b> , ziti, paccheri, pennoni, eliche conchiglioni, mafalde e vermicelli lunghi da spezzare a mano. 40 formati venduti in pacchi da 1/2 kg.	<b>Napoli: Gourmet Shop Capri Naïf</b> , c/o Aeroporto di Capodichino, viale Fulco Ruffo di Calabria, tel. 081.59.93.222 (mai chiuso). <b>Roma: Enoteca al Senato</b> , piazza Madama 6, tel. 06.68.89.28.36 (mai chiuso). <b>Milano: Chiù</b> , via Pontaccio 5, tel. 02.80.52.296 (chiuso dom.).
	<b>2° MARTELLI</b> Indirizzo: davanti all'ingresso del Castello dei Vicari, <b>Lari (Pi)</b> , tel. 0587.68.42.38. Info sui punti vendita collegandosi al sito <a href="http://www.famigliamartelli.it">www.famigliamartelli.it</a> e inviando il modulo.	<b>Penne lisce classiche</b> , spaghetti, spaghettini e maccheroni Toscana.	<b>Lari (Pi): La Bottega delle Specialità</b> , via Diaz 14, tel. 0587.68.71.12 (mai chiuso). <b>Roma: Volpetti</b> , via Marmorata 47, tel. 06.57.42.352 (chiuso dom.). <b>Torino: Macelleria Gadaleta</b> , piazza Bianco 21, tel. 011.30.95.052. <b>Milano: Antico Pastificio Moscova</b> , via della Moscova 27, tel. 02.65.99.498 (chiuso dom.).
	<b>3° FELICETTI</b> Indirizzo: via Felicetti 9, <b>Predazzo (Tn)</b> , tel. 0462.50.12.25. Info sui punti vendita collegandosi al sito <a href="http://www.selezionimonograno.it">www.selezionimonograno.it</a> e inviando il form.	<b>Selezioni Monograno biologiche</b> : di grano duro, di kamut e di farro. Tra i formati più interessanti: rigatoni di kamut, fusilli al farro, conchiglioni, penne.	<b>Roma: Gargani</b> , viale Parioli 36b, tel. 06.80.78.264 (chiuso dom.). <b>Torino: Ceni</b> , piazza della Repubblica 5h, tel. 011.43.62.149/286 (chiuso dom. e lun.). <b>Milano: Drogheria Soana</b> , corso Magenta 1, tel. 02.86.45.27.25 (chiuso dom. e lun. mattina).
	<b>4° VERRIGNI</b> (Antico Pastificio Rosetano) Indirizzo: via Salara 9, <b>Roseto degli Abruzzi (Te)</b> , tel. 085.90.40.269. Vendita e ordine diretti: 10-12, 15-17 (chiuso sab. e dom.); e su <a href="http://www.verrigni.com">www.verrigni.com</a> . (minimo 4,5 kg).	<b>Spaghettono e fusilloro</b> (pasta ottenuta con trafilè in oro), pasta biologica e di kamut, selezione Senatore Cappelli. 80 formati, anche giganti, fra cui paccheri, conchiglie, radiatori, superspaghettono.	<b>Roma: Roscioli</b> , via dei Giubbonari 21-22, tel. 06.68.75.287 (chiuso dom.). <b>Torino: Torlovinì</b> , via Braccini 59, tel. 011.38.21.338 (chiuso dom. e lun.). <b>Milano: Il Cucchiaino di Legno</b> , via Ponte Vetero 13, tel. 02.87.38.86.70 (chiuso dom. e lun.).
	<b>5° DEI CAMPI</b> Indirizzo: via dei Campi 50, <b>Gragnano (Na)</b> , tel. 081.80.18.430. Vendita diretta: 9-18 (chiuso sab. e dom.). On line, sul sito <a href="http://www.pastificiodeicampi.it">www.pastificiodeicampi.it</a> , inviando il form.	<b>Calle</b> (nuovo formato che ricorda il fiore, sorta di pacchero corto a punta), conchiglioni, mezzi rigatoni, lumache grandi, spaghetti: 67 formati in tutto.	<b>Roma: Enoteca Ferrara</b> , piazza Trilussa 41, tel. 06.58.33.39.20 (mai chiuso). <b>Grinzane Cavour (Cn): Enoteca del Castello</b> , tel. 0173.26.21.59 (chiuso lun. sera e mar., mai chiuso fino al 15/11). <b>Milano: Food Hall (7° piano) de La Rinascente</b> , piazza Duomo, tel. 02.88.52.471 (mai chiuso).

operaia toscana, nel pastificio lavorano soltanto persone di famiglia, sette o otto in tutto. La tradizione è rappresentata anche nei formati, ne facciamo solo quattro". Il martedì e il venerdì spaghetti e spaghettini con la curva – perché l'archetto dimostra che vengono messi a mano sui bastoni per essicarli – perfetti per il pesce, e chi vuole può assistere al piccolo ciclo di produzione. Gli altri giorni si fanno le penne lisce classiche – sono tra i pochi a non fare quelle rigate, che a loro dire sono un'invenzione industriale – ma non certo scivolose, perché l'impasto,

effettuato lentamente e con acqua fredda, non è compresso, e ciò le rende più porose, perfette per assorbire i condimenti. Il quarto formato è quello dei maccheroni Toscana, piccoli e con una rigatura elicoidale, straordinari con la salsa di cinghiale. E se il piccolo stabilimento è di fronte al castello di Lari, a pochi chilometri da Pisa, per acquistare si va al bar del paese che vende la pasta a 3,30 euro al chilo, quasi un euro in meno dei negozi in città. Ma, nonostante il successo, i loro numeri rimangono ancora oggi quelli di un'azienda artigianale: 3000 quintali

	PASTIFICIO	SPECIALITÀ	DOVE COMPRARE
	<b>6° BENEDETTO CAVALIERI</b> Indirizzo: via Garibaldi 64, <b>Maglie (Le)</b> , tel. 0836.48.41.44. <b>Vendita e ordine diretti:</b> 8-13, 16-19.30 (chiuso sab. pom. e dom.); cavalieribenedetto@virgilio.it.	<b>Spaghettoni</b> , ruote pazze, orecchiette, fusilli, caserecci, lasagnotte, eliche. 26 formati, solo di grano duro del Salento.	<b>Roma: Castroni</b> , via Cola di Rienzo 196, tel. 06.68.74.383 (chiuso dom.). <b>Bologna: Enoteca Italiana</b> , via Marsala 2b, tel. 051.23.59.89 (chiuso dom.). <b>Torino: Pastificio Renato</b> , corso Regina Margherita 17, tel. 011.88.88.59. <b>Milano: Parini</b> , via Montenapoleone 22, tel. 02.76.00.23.03 (chiuso dom.).
	<b>7° LATINI</b> Indirizzo: via Maestri del Lavoro 19, <b>Osimo (An)</b> , tel. 071.78.19.768. Info sui punti vendita collegandosi al sito <a href="http://www.latini.com">www.latini.com</a> e inviando il modulo. Acquisti on line sul sito <a href="http://www.eaifood.com">www.eaifood.com</a> .	<b>Trenette Senatore Cappelli</b> , chitarra, rigatoni, schiaffoni lisci; tagliatelle, riccioli e perine Taganrog; tubetti e fusilli di farro.	<b>Bari: Il Salumaio</b> , via Piccinni 168, tel. 080.52.19.345 (chiuso mar. pom. e dom.). <b>Roma: Castroni</b> , via Cola di Rienzo 196, tel. 06.68.74.383 (chiuso dom.). <b>Torino: Gallo</b> , corso Sebastopoli 161, tel. 011.39.34.88 (chiuso dom. e lun.). <b>Milano: Soana</b> , corso Magenta 1, tel. 02.86.45.27.25 (chiuso dom. e lun. mattina).
	<b>8° LEONESSA</b> Indirizzo: via Don Minzoni 231, <b>Cercola (Na)</b> , tel. 081.55.51.107. <b>Vendita diretta:</b> 9.30-13.30, 16.30-20; dom. 7.30-13.30 (chiuso gio. pom. e lun.). On line sul sito <a href="http://www.pastaleonessa.it">www.pastaleonessa.it</a> .	<b>Paccheri</b> , panciotto, calamarata, fusilli, bombardoni, scialatielli; linea Fibrella, linea pregiata Fior di Grano (100% campano).	<b>Napoli: La Bottega della Pasta</b> , vicolo d'Affitto 41, tel. 081.41.00.06. <b>Roma: Pastateca</b> , via della Vite 44/45, tel. 06.45.49.14.31 (chiuso dom. e lun. mattina). <b>Genova: Coin</b> , QB, Mercato e Cucina, via XX Settembre 16/a, tel. 010.57.05.821 (mai chiuso). <b>Venezia: Gastronomia Bortolato</b> , Castello 2423, tel. 041.52.32.318 (chiuso mer. e dom.).
	<b>9° MANCINI</b> Indirizzo: loc. San Rustico, <b>Monte San Pietrangeli (Fm)</b> , tel. 0734.96.93.11, <a href="http://www.pastamancini.it">www.pastamancini.it</a> .	<b>Mezze maniche</b> , maccheroni, chitarra, tuffoli, trenette, fusilli. Il grano duro, di tre diverse varietà, viene coltivato in proprio.	<b>Roma: Bottega Liberati</b> , via Stilocone 278, tel. 06.71.54.41.53 (chiuso dom. e lun.). <b>Torino: El Canton dij Formagg</b> , corso Casale 314b, tel. 011.89.94.889 (chiuso dom. e mer. pom.). <b>Milano: Raviolificio Colnaghi</b> , via Teodosio 5, tel. 02.70.63.05.64 (chiuso dom. e lun. pomeriggio).
	<b>10° GIUSEPPE COCCO</b> Indirizzo: zona artigianale 15, <b>Fara San Martino (Ch)</b> , tel. 0872.98.41.21. <b>Ordine diretto:</b> on line (minimo 2 kg) collegandosi al sito <a href="http://www.pastacocco.com">www.pastacocco.com</a> .	<b>Farfalle grezze</b> , spaghetti antico a matassa, candele extra, linguine di passero, chitarra, pennoni, rigatoni giganti, tagliatelle allo zaferano.	<b>Napoli: Alimentari San Martino</b> , via Morghen 74 b/c, tel. 081.55.86.715. <b>Roma: Franchi</b> , via Cola di Rienzo 200, tel. 06.68.74.651 (chiuso dom.). <b>Firenze: Convivium</b> , viale Europa 4, tel. 055.68.02.482 (chiuso dom.). <b>Milano: De Ponti</b> , via Plinio 17, tel. 02.29.40.57.03 (chiuso dom. e lun. mattina).

Fanno di pasta, ovvero la quantità che un'azienda industriale produce in poche ore. "Le trafile con una lega di bronzo resistono bene alla compressione e all'essiccamento statico della pasta", dice Mario, il fratello di Dino, "la fanno davvero buona ed è per questo che molti cuochi la scelgono". A pochi passi dal pastificio, all'Antica Osteria del Castello, la Martelli la fa un po' da padrone nel menu: da provare, tra tavoli design e pareti con mattoni a vista, i maccheroncini Toscana con ragù bianco all'alloro e tartufo nero, e gli spaghetti al pesto di timo

e acciughe e pomodorini al forno, preparati da Franca Pantani.

A Roseto degli Abruzzi, nei primi del Novecento, la famiglia Verrigni d'estate asciugava la pasta in strada e al sole, mentre d'inverno accendeva i fuochi in cantina per farla essiccare sulle canne di bambù. Ma già dagli anni Sessanta la produzione si è spostata nella zona industriale dove la pasta è il risultato di una lenta essiccazione dinamica, visto che tutte le canne o i vassoi dove è poggiata sono trasportati su tappeti in continuo movimento. "L'essiccazione dipende dal formato", af-