

GAMBERO ROSSO®



25
ANNI
GAMBERO ROSSO®

LA CENA, I PREMI, LE AZIENDE

*Sua
Eccellenza
Italia*

Alberto e Pasquale Zampino



Metodo Cirillo, ricette di cinquecento anni fa

*Sua
Eccellenza
Italia*

PASTA GENTILE

Gragnano (NA)

www.pastagentile.it

NEL MONDO delle tecnologie avanzate oggi c'è ancora chi pensa che mantenere le vecchie tradizioni sia indispensabile per ottenere determinati prodotti. Impossibile dargli torto. Il piccolo opificio Gentile offre prodotti di altissima qualità, utilizzando semole pregiate e un'essiccazione a bassa temperatura. Inoltre il grano utilizzato è esclusivamente quello italiano, della varietà "Saragolla", proveniente dal Tavoliere delle Puglie. Il profumo, il sapore, la tenacità della pasta sono date soprattutto dalla combinazione dell'essiccazione lenta e dall'uso del tradizionale metodo "Cirillo", oltre che dall'alta qualità della semola lucerina. La nascita di questo pastificio risale alla fine dell'800. A tutt'oggi si seguono ricette di cinquecento anni fa.