

La Pasta Fresca

**LA GUIDA DI MAMMA TONIA:
I SEGRETI DELLA PASTA FRESCA
(CHE NESSUNO TI DICE MAI)**

La guerra al gommone industriale

Ciao, sono chef Vito Amodio.
Se stai leggendo questa guida, è
perché vuoi smettere di mangiare
quella pasta fresca industriale che
sembra gomma da masticare e vuoi
capire cosa significa davvero
'Tradizione'.

Insieme a mia madre, Mamma Tonia,
abbiamo raccolto i 5 segreti che i
grandi produttori ti nascondono per
venderti acqua e farina di scarsa
qualità al prezzo dell'oro.

SEGRETO #1: Il "Nervo" e il falso mito della pasta tenera

La vera pasta fresca deve avere il "nervo". Quando la addenti, deve opporre una resistenza elastica. Se è molliccia, significa che è stata fatta con farine deboli o che ha assorbito troppa umidità nei banchi frigo del supermercato.

Quando mangi la nostra pasta, senti la struttura del grano di Altamura. Questo non è solo piacere: la pasta con il "nervo" ha un indice glicemico più basso e si digerisce meglio.

SEGRETO #2: Il colore "Paglierino" vs il Giallo "Evidenziatore"

Il giallo eccessivo spesso deriva da coloranti o da un abuso di uova di scarsa qualità per coprire semole grigie. La vera pasta di semola ha un colore biondo cenere o paglierino.

Nel nostro tagliolino al nero, il colore non è una spruzzata esterna. Il nero è nell'anima dell'impasto. Se tagli il tagliolino, deve essere nero anche dentro, non bianco al centro.

SEGRETO #3: La prova della "Camicia" (Perché il sugo scivola?)

La pasta deve essere "vestita". La nostra pasta è trafilata al bronzo o lavorata a mano per creare una superficie microporosa. Questa porosità agisce come una spugna: il condimento si aggrappa alla pasta e non la lascia più.

Se la pasta che compri brilla sotto la luce, è "teflonata" (industriale). Se è opaca e ruvida al tatto, è artigianale.

SEGRETO #4: L'ingrediente invisibile (Il tempo)

L'industria produce tonnellate di pasta in pochi minuti. Noi no. La pasta artigianale ha bisogno di riposo. L'impasto deve "rilassarsi" per permettere al glutine di stabilizzarsi. Noi rispettiamo i tempi della natura.

Una pasta che non "scappa" in cottura e che mantiene il sapore del grano anche dopo essere stata saltata in padella.

SEGRETO #5: Come conservarla senza rovinarla

Se compri la nostra pasta fresca (o la ricevi in omaggio), non metterla mai in un sacchetto di plastica chiuso ermeticamente: deve respirare. Usate carta alimentare e, se non la consumate subito, congelatela stesa su un vassoio prima di metterla nei sacchetti. Da congelata, buttatela direttamente nell'acqua bollente: non scongelatela mai prima!

Ora che conosci questi segreti,
guarda il piatto che hai davanti.
Tocca la consistenza, osserva il
colore.

Se senti la differenza, è perché
Mamma Tonia stamattina era qui a
prepararla per te.

IL TUO REGALO: Non dimenticare!
Mostra il QR Code in cassa e ritira il
tuo sacchetto di Pasta Fresca da
portare a casa!