



“In terra Marchigiana, nel paese di Monte San Giusto c'è un campo di grano dorato, sulla collina un castello incantato. La Pasta è Regina sovrana ed Aldo pastaio è il suo Re.”

VIE DEL GUSTO
Il grano delle Marche



Amorevole ingegno

Strampelli, il profeta del grano. Hanno fatto anche un film su di lui, ma è rimasto nelle cineteche. Nazzareno Strampelli è un monumento della scienza in Italia, ma è misconosciuto. Ha vissuto inseguendo un progetto visionario: inventare un grano che sfamasse i contadini, che producesse tanto da migliorare la vita della gente dei suoi campi. Era nato a Crispiero, nel 1866, e conosceva il sapore della fame di quella gente che viveva separata da un fiume e aggrappata alla montagna a ridosso di Castelraimondo nella parte più nascosta del Maceratese. Da lì era partito per studiare agraria a Pisa, era tornato a Camerino per studiare l'ibridazione dei cereali. Aveva fondato a Crispiero la prima società operaia e contadina di mutuo soccorso ma fu accanto a Mussolini nella Battaglia del grano. I gerarchi lo vollero senatore, ma lui scrisse al Duce: «La vita del parlamentare non fa per me». E se ne tornò a Rieti a ibridare piante, a inventare oltre 20 tipi di grano che sono finiti dal Messico alla Cina. Fece in contemporanea a Mendel, senza conoscere gli studi dell'austriaco, esperimenti sull'ibridazione, ma quando lo conobbe dedicò a lui e non a se stesso il grano migliore che abbia mai creato. Avrebbe potuto vincere il Nobel, e infatti Norman Borlaug l'ottenne ispirandosi agli studi di Strampelli, ma preferì continuare a lavorare per i suoi contadini a Rieti. Con i suoi grani non fece «il grano», è morto nel '42 in piena Seconda guerra mondiale sperando che il grano producesse il pane della pace, ma oggi se a Macerata chiedete chi era Nazzareno Strampelli forse non sanno rispondervi. A Crispiero sì, ma sono rimasti in 500. Anche se ogni giorno qualcuno nel mondo si sfama con un grano di Strampelli.

Wheat from the Marches

If descending from Colfiorito, leaving the Parco dei Sibillini on your right, you move along the valley of Chienti or Potenza and look up at the hills, you will see that the sides seem faded. This is due to the wheat that once grew there. These were the lands of the Varano, swordsmen and merchants. When the Varano fell, the push...

from wheat and Campofilone has become the macaroni capital. But if to talk about pasta and wheat in this part of Italy we have to line up the Varano, the Pope and fortified castles, there is a reason. A reason...



food&wine pasta artigianale

Secondo l'Istat la pasta costa il 17% in più su base annua. Ma in tempo di caro-cereali, le Marche rispondono con la qualità. According to national statistics, pasta costs 17% more on an annual basis. However, in times of high cereal prices The Marches respond with high quality.

scoprire donne che ancora in modo semiartigianale modellano, perché il gesto di far la pasta ha un archetipo d'arte, con i grani di Strampelli tagliatelle e gobbetti, maccheroni e chitarrine. Confezione spartana, nessuna pubblicità: qualità da vendere in una pasta all'uovo che sembra la cifra dei pastifici maceratesi. Forse influenzati dalle due ricette più popolari e peculiari di queste terre: i tagliati pelusi e mitici vincisgrassi che a chiamarli lagne c'è da farsi scomunicare.

industrializzarla, ma non c'è nulla da fare. Se la vuoi porosa, croccante, spessa al punto giusto se vuoi che quando bolle nella pentola non si sfaldi e quando incontra il sugo s'impregni devi sudarla la pasta. Così mi sono inventato una semiacchiata dal motore di una lavatrice che un po' aiuta Maria, ma è lei che s'ammattisce per tirare queste tagliatelle, chitarrine, pappardelle. Ora me la chiedono da tutto il mondo: costa un po', ma c'è tanta fatica. E sai cosa dico io a chi mi dice che il prezzo è alto? Che con queste ne basta la metà e un piatto della mia pasta è una festa. Si potrà pure pagare un po' la felicità». E anche la schiena di Maria che s'inarca e si distende come le fisarmoniche del non lontano Castellidardo, che fa quasi una danza del ventre, sorridendo, per dar forma alla pasta. Luigi ora s'è provato anche con il grano saraceno, con la semola tostata e con il farro.

Un piatto che sa di festa

Perché c'è un'altra storia che è un grano d'amore e sentimento di ostinazione da narrare. È quella di Luigi Donnari, con la testa in continua centrifuga di progetti, che ha terra e grano e per campare continua a fare il ragioniere anche se dal 2001 ha messo le mani in pasta. E che pasta? È la Pasta di Aldo: la consuma la corte Windsor, ne vanno pazzi gli americani, è quasi introvabile perché la signora Maria, la moglie di Aldo, nel piccolo laboratorio di Monte San Giusto riesce a tirarne al massimo 50 chili al giorno. Ma Luigi non smette di sperimentare. «Vedi - spiega accarezzando una perna (sarebbe la sfoglia) appena fatta - io volevo fare la pasta di mia nonna. E ho provato tutti i modi per

Gioiello di bontà

Già il farro. Se il grano è l'oro di Strampelli, il farro è il simbolo dell'identità picena. Era il cereale della fertilità, tanto che i romani, copiando dai piceni, dettero alla confarratio - lo scambio rituale tra gli sposi di due ciotole di farro - il significato del contratto matrimoniale. C'è tutto in questa pasta delle Marche, c'è anche l'idea impareggiabile del Mancini di trasformare il loro grano, stavolta duro, in un inno alla campagna. Stanno a Monte San Pietrangeli, altro minuscolo paese che si divide tra le scarpe e i campi, e hanno scelto per slogan un'affermazione che è paradigmatica: dal nostro grano la vostra pasta. Si perché questo è un esempio di filiera cortissima. Ha cominciato il papà Giuseppe Mancini ad allargare l'azienda: da 20 a 70 ettari. Poi Massimo - che all'università ha studiato i testi di Strampelli - si è messo a selezionare i grani duri e anche lui nel 2001 ha avuto l'idea di trasformare il suo



se dici gusto, dici sedici

SETTEMBRE 2010 • PROVINCIA DI MACERATA un itinerario in sedici tappe



4 Da Montecosaro a Monte San Giusto

Lasciando il paese per le colline all'interno, si fa una breve deviazione per Montecosaro per visitare la bellissima abbazia di Santa Maria a Piè di Chienti, risalente al 1125, dalle particolari finestre bifore e monofore chiuse da lastre di alabastro che diffondono all'interno una luce tenue che al tramonto diviene rosata. Qui la sosta consigliata è per Le Conserve di Angela (piazzale Stazione, 9 • tel. 0733865978) per portarsi a casa i sapori delle campagne marchigiane, con le sue melanzane sott'olio, le zuppe di farro e i tanti sughi. Sempre qui si mangia al ristorante I Due Cigni (loc. scalo - via Santissima Annunziata, 19 • tel. 0733865182) con una cucina che oscilla tra i classici come "princisgrass" ed elaborati accostamenti tra cui mazzolina in salsa di ciauscolo e rosmarino e guazzetto di razza con miglio, spinaci e cardamomo. Da Montecosaro si segue la strada delle colline sino a Monte San Giusto, insediamento di origine romana, che conserva splendide testimonianze rinascimentali come il Palazzo Bonafede, attualmente sede del municipio, mentre nella Chiesa di Santa Maria Della Pietà (in Telusiano), del sec. XIV, fatta ristrutturare dal vescovo Bonafede nel secolo XVI, si conserva la pala di Lorenzo Lotto "La Crocifissione". A Monte San Giusto c'è anche la sede di uno degli artigiani storici del Golosario, uno dei migliori pastai d'Italia, ovvero Luigi Donnari de La Pasta di Aldo (via Castelletta, 41 • tel. 0733837120). Non perdetevi le pappardelle, le tagliatelle, i filini e le tagliatelline all'uovo. Per dormire, ecco l'agriturismo Il Noceto (via Fonte Ancona, 28 • tel. 073353274).



Montecosaro • L'abside dell'abbazia di Santa Maria a Piè di Chienti

Monte San Giusto • Pappardelle del pastificio La Pasta di Aldo



IL GOLOSARIO di Paolo Massobrio 2010 -2011



La Pasta di Aldo via Castelletta, 41 MONTE SAN GIUSTO (Macerata) tel. e fax 0733837120 aldo@lapastadialdo.it www.lapastadialdo.it



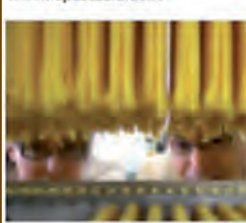
NELL'OLIMPO DELLA PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

Luigi Donnari ha iniziato a cimentarsi nell'arte della pasta all'uovo artigianale solo per sé e per gli amici. Oggi ha allargato il suo giro fino a raggiungere le migliori gastronomie d'Italia, tanto da essere considerato il numero uno della pasta all'uovo artigianale. Una parabola che ha dell'incredibile, la cui ascesa si chiarisce appena si assaggiano le sue pappardelle, tagliatelle, chitarrine, filini e maccheroni, disponibili sia in versione classica sia integrali all'uovo, con grano saraceno e semola oppure con il farro. Prodotti di qualità assoluta per un'altra bella storia che vede protagonista l'intraprendenza di un marchigiano.

Oggi la Pasta di Aldo è contesa, nel senso che tutti la vogliono e Luigi Donnari, da quando lo abbiamo conosciuto la prima volta otto anni fa a Corridonia, ha maturato i capelli bianchi tanto è diventato intenso il lavoro per stare dietro a tutte le richieste. È l'esempio virtuoso di un successo dei nostri giorni, di cui anche noi non possiamo che essere orgogliosi.



La Pasta di Aldo via Castelletta, 41 MONTE SAN GIUSTO (Macerata) tel. e fax 0733837120 aldo@lapastadialdo.it www.lapastadialdo.it



"NUMERO UNO" DELLA PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

Prodotti di qualità assoluta per un'altra bella storia che vede protagonista l'intraprendenza di un marchigiano. Luigi Donnari ha iniziato a cimentarsi nell'arte della pasta all'uovo artigianale per divertimento, e quindi soltanto per sé e per gli amici. Oggi il suo giro si è talmente allargato da riuscire non solo a raggiungere le migliori gastronomie d'Italia, ma anche a essere considerato il "numero uno" della pasta all'uovo artigianale. Una parabola che ha dell'incredibile, ma la cui ascesa si chiarisce non appena si assaggiano le sue pappardelle, tagliatelle, chitarrine, e anche filini e maccheroni, disponibili sia in versione classica sia integrali all'uovo, con grano saraceno e semola oppure con il farro.

La linea con grano saraceno.

È la mia pasta all'uovo, fin da quando la scoprii nel corso di una festa a Corridonia, anni fa, con gli amici del Club di Papillon. Oggi i suoi pacchetti, che in trasparenza mostrano l'invitante porosità della sua pasta, sono nelle migliori boutique del gusto italiane. È la storia di un successo e anche di una lettura non banale di questo Golosario.

