

# GOURMET TRAVEL

IRRESISTIBLE FOOD. EXCEPTIONAL DESTINATIONS

2007

PRODUCED BY  
**HOUSE  
& GARDEN**

*Just like papa used to make...*

Visit Benedetto Cavaliere's family-owned pasta factory and you'll come some way to understanding an Italian's devotion to his stomach. The company was set up in 1918 and little seems to have changed since then. Benedetto, the grandson of the company's founder, now runs it and clearly takes his job seriously. Ask him about the wheat and he'll meticulously explain how they use grain only from Puglia and how it can be grown only on southern-exposed hillsides with a low yield. The method used is known as 'delicate' – to preserve both flavour and nutritional value. It's an extraordinary place and one that makes you realise that the average pasta found in a British supermarket is probably as close to Benedetto Cavaliere's as an off-the-peg suit is to one that's been tailor-made. Taste the difference, as they say. ☎ Call: +39 0836-484144.

Pag. 66

**BENEDETTO  
CAVALIERI PASTA**  
from the Puglia area of Italy (see main story) has a texture and flavour all of its own. You can visit the factory and watch it being made or get a taste of it from [www.cybercucina.com](http://www.cybercucina.com)

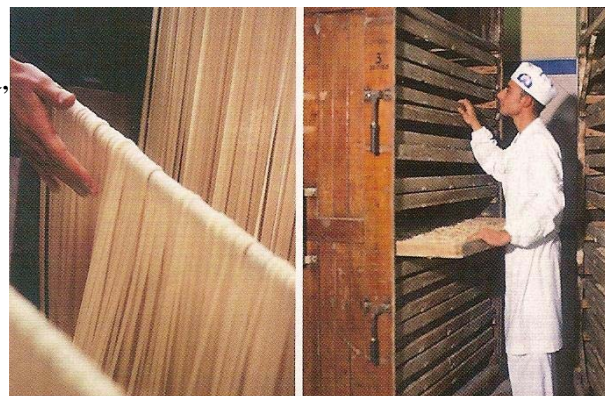


**LA PASTA  
BENEDETTO  
CAVALIERI** che viene dalla Puglia, una regione dell'Italia, ha una consistenza e un sapore tutto suo. Potete visitare la fabbrica e seguire la lavorazione oppure potete trovarla su

[www.cybercucina.com](http://www.cybercucina.com)

*Proprio come la faceva papà...*

Visitate il pastificio di proprietà della famiglia Cavaliere e arriverete a capire l'amore italiano per il mangiare. La fabbrica è stata fondata nel 1918 e sembra che poco sia cambiato da allora. Benedetto, il nipote del fondatore, la amministra e prende molto seriamente il suo lavoro. Chiedetegli del grano e meticolosamente vi spiegherà come loro usano solo grano di Puglia e come questo debba essere coltivato soltanto nelle colline con esposizione a sud con un basso rendimento. Il metodo usato è conosciuto come "Delicato" per conservare il gusto e i valori nutritivi. E' un posto straordinario di quelli che fanno capire che la pasta di tipo medio che trovate nei supermercati inglesi è probabilmente vicina a quella di Benedetto Cavaliere come un vestito fatto in serie sta a un vestito fatto dal sarto. Provate la differenza!



Pag. 69

Pag. 74