

PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

Casa fondata nel 1872 – Pastificio nel 1918, Via Garibaldi 68, Maglie (LECCE) – Italia.

Packaging: di cartone rigido blu per i paccheri, plastificato e di cartone blu per gli spaghetti, confezioni personali ma eleganti.



Formato Paccheri (500g).

Ingredienti: semola di grano duro, acqua. Cottura 15-16 min.

- Giudizio: s-u-p-e-r-p-a-c-c-h-e-r-o.
- Aspetto visivo: ruvido e leggermente brunito, spessore sostanzioso.
- Consistenza: anche sottoposto a pressione il pacchero resiste e riacquista la sua forma iniziale. Interno *camoso*.
- Collosità: minima.
- Cottura: meglio di un orologio svizzero, al dente al sedicesimo minuto come da indicazioni.
- Sapore: UNA GODURIA.
- Capacità d'assorbimento: lega perfettamente con il condimento.
- Prezzo: 6,40/al kg, quindi € 3,20.
- In breve: la classe non è acqua.

VOTO 8



Formato Spaghetti (500g)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua. Cottura 16 min.

- Giudizio: lo spaghetti migliore del mondo.
- Aspetto visivo: porosa, di notevole spessore, doppia lunghezza – perché confezionato con la "piega" intatta–, superficie ruvida e colore leggermente bronzeeo.
- Consistenza: sinuosa.
- Collosità: impercettibile.
- Cottura: al dente al sedicesimo minuto. Omogeneità equilibrata in ogni parte.
- Sapore: *flavour* aromatico, odoroso di frumento e tipicamente Cavalieri.
- Capacità d'assorbimento: ottima, aspira il condimento.
- Prezzo: 6,40/al kg quindi € 3,20.

- In breve: la perfezione esiste.

VOTO 9

... Quanto a Cavalieri, la pasta testata in questa *Prova d'assaggio* (specie gli spaghettoni) si è rivelata la migliore di sempre, assolutamente splendida.

