

PORTADA

EDITORIAL

RESTAURANTES

Guía

Mapa

GRANDES PLATOS

Guía

GALERÍA Bob Noto

Guía

VINOS

Guía de tintos

Guía de blancos


Guía de espumosos

Guía de espirituosos

PRODUCTOS

Guía

FIRMAS

 Antonio Vergara Raimundo Gardá del Moral Xavier Agulló Cristino Álvarez Joana Munné Analía Pérez Jacques Trefois Giulio Francesco Bagnale

HEMEROTECA de Editoriales y Firmas

AULAS

NOTICIAS

CARTAS AL DIRECTOR

FORO GASTRONÓMICO

GUÍA LMG ESPAÑA

CONGRESO LMG

CAMPEONATO DE PLATOS

Guía de Productos

Vista previa 

9,25

Pasta - Spaghetti - Benedetto Cavalieri

Benedetto Cavalieri

Nazionalita: Italy

Localita: 73024 Maglie (Lecce)

Indirizzo: Via Garibaldi

☎ (+39) 0836484144

✉ -

Prezzo: 4,2 € la confezione da 500 g



Únicos. Valga decir que los emplea Massimiliano Alajmo "Le Calandre", el máximo especialista mundial en este formato de pasta, artífice de platos tan consagrados, valga un ejemplo, como los espaguetis con hígado de sepia,

aceite y guindilla. Tienen dos grandísimas virtudes. La primera es la textura, muy *al dente*, consistente, exige ser masticada, se palpa, se siente. Es prácticamente imposible que se pasen de punto; a no ser que haya una distracción calamitosa del oficiante. La segunda es el gusto, con un sabor nobilísimo a cereal, con notas dulces muy agradables, que enriquecen la identidad, que queda preservada de manera imaculada, salvo que se les agrega al embadurnarlos con una salsa a la vieja usanza. Por tanto, unos espaguetis en los que la pasta se manifiesta en plenitud sávida y táctil.

Unique. Suffice it to say that this brand is used by Massimiliano Alajmo "Le Calandre", the world's highest specialist in this shape of pasta, author of so many celebrated dishes, such as his spaghetti with squid liver, extravirgin oil and red chilli pepper. They have two invaluable qualities. The first is the texture: very *al dente*, thick, inviting you to chew, you touch it and you feel it... It is practically impossible to overcook them, unless some calamitous diversion of the officiant occurs. The second is its taste: the finest flavour of cereals with pleasant sweet notes, enriching its identity, that maintains itself unaltered except when smothered with heavy sauces like those used in the old days. It is with this spaghetti that Pasta achieves its highest splendour in taste and consistence.

Rafael García Santos