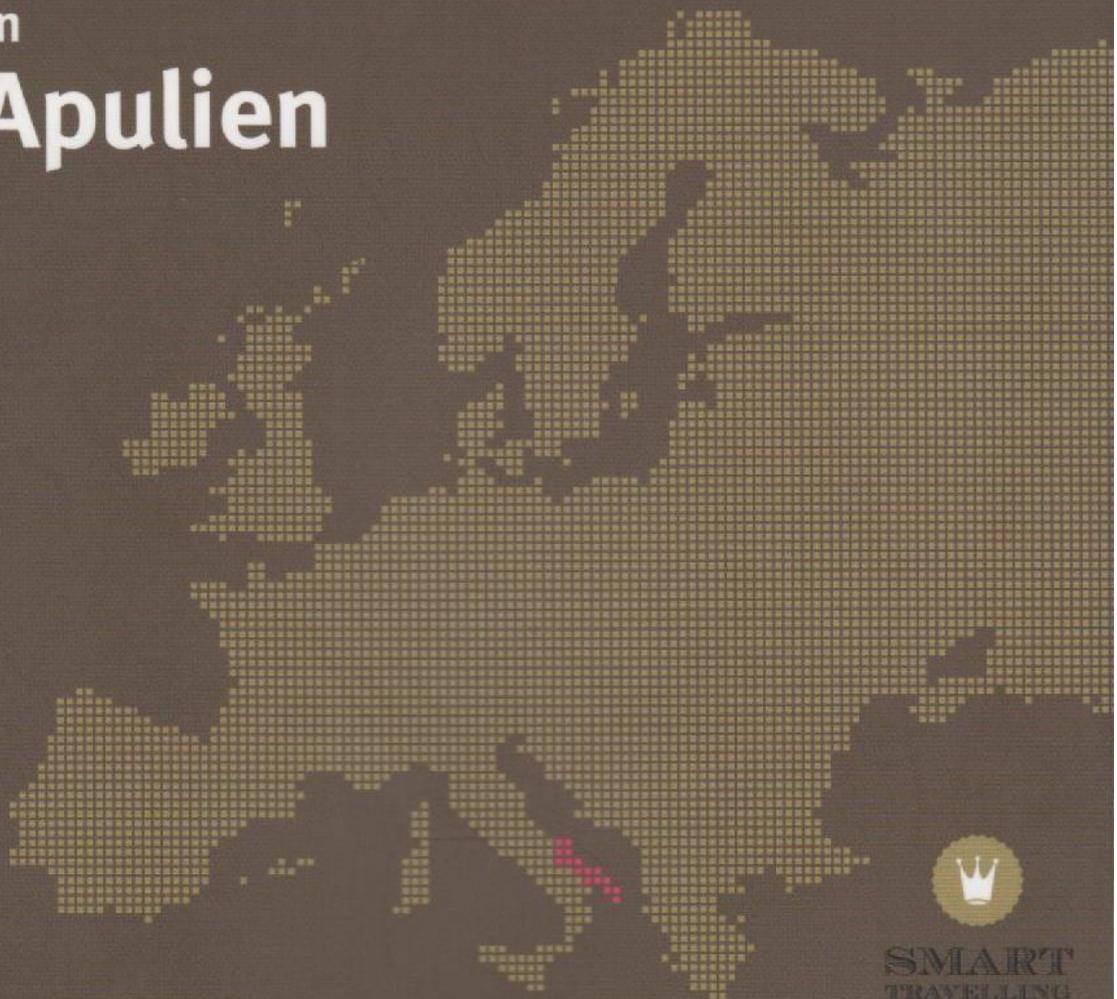


Süddeutsche Zeitung **Edition**

Eine perfekte Woche ...

in
Apulien



SMART
TRAVELLING



ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

Maglie überrascht in jeder Hinsicht. Die Stadt, deren Wurzeln bis in das Mittelalter zurückgehen, wirkt mit ihren herrschaftlichen, barocken Stadtpalästen nahezu mondän und wartet neben kulturellen Spots mit ein paar netten Geschäften und kulinarischen Highlights auf. Die zentrale Piazza Aldo Moro, benannt nach dem charismatischen Politiker, der 1978 von den Roten Brigaden ermordet wurde, ist einer der schönsten Plätze der Region. Wegen seiner kunstfertigen Stickerei-Werkstätten wird das 15.000-Einwohner-Städtchen, angelehnt an Venedigs legendäres Stickkunst-Zentrum Burano, auch Burano del Salento genannt. Bekannt ist Maglie auch in der Welt der Gourmets wegen der hochgeschätzten Pasta von Benedetto Cavalieri. Um das hochwertige Hartweizenmehl bestmöglich zur Entfaltung zu bringen, erfolgt die Herstellung sehr schonend. Der Weizen kommt aus der Region und wird nicht auf Ertragsmenge getrimmt, sondern auf Qualität. Bei jeder Pasta-Sorte variiert die Zusammensetzung aus Hartweizenmehl und Wasser. Der Pastateig wird langsam und bei niedriger Temperatur zwischen 24 und 40 Stunden schonend getrocknet und einen weiteren Tag in einem klimatisierten Raum ausgehärtet. Es werden 14 Sorten angeboten. Kaufen kann man sie in der Produktionsstätte, und mit etwas Glück von dem charmanten Benedetto Cavalieri höchstpersönlich.

31 Antico Pastificio Benedetto Cavalieri Adresse: Via Garibaldi, 64, 73024 Maglie Tel: 0039 0836 484144 Internet: www.benedettocavalieri.it
Öffnungszeiten: Montag – Freitag 8.00 – 13.00 Uhr und 16.00 – 19.30 Uhr, Samstag 8.00 – 13.00 Uhr

