

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 García 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 oficiente. 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 immaculada, 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.

Unici. Basti dire che sono quelli che usa Massimiliano Alajmo a "Le Calandre": il massimo specialista mondiale di questo formato di pasta, artefice di piatti rinomatissimi come - per fare solo un esempio - gli spaghetti al fegato di seppia, olio e peperoncino. Posseggono due grandissime virtù: la prima è la testura, molto al dente, consistente, che chiede di essere masticata, "se palpa, se siente". E' praticamente impossibile scuocerli, a meno di una "distracción calamitosa del oficiente". La seconda sta nel gusto: un sapore nobilissimo di cereale, con accenni dolci oltremodo gradevoli, che ne arricchiscono l'identità. Quest'ultima ne esce intatta, immacolata, sempre che non vengano poi imbrattati con una qualche salsa all'antica usanza. In questi spaghetti, quindi, la pasta raggiunge il suo massimo splendore per sapore e consistenza.

Rafael García Santos