

Pastificio Morelli

Una pasta dal sapore e dal profumo del grano, che tiene la cottura, di ottima consistenza, queste sono le caratteristiche della pasta al germe di grano del Pastificio Morelli, produttore della pasta a marchio Antichi poderi toscani.

L'azienda è nata nel 1860, e tutt'oggi continua a fare la pasta artigianalmente nel rispetto della tradizione toscana.

Il segreto di questa pasta è in un mix di tradizione e riscoperta. La riscoperta è quella del germe di grano, abbandonato dai moderni pastifici, che diventa l'ingrediente protagonista in grado di donare a questa pasta un sapore unico. Oltre all'intenso profumo che si sprigiona mentre la pasta cuoce, si può notare che durante la cottura l'acqua si tinge leggermente di verde, questa colorazione è dovuta proprio alla presenza del germe fresco.

Oltre al germe di grano, nel pastificio Morelli vengono usate le migliori semole e una lavorazione artigianale e tradizionale. Le macchine pressano l'impasto lentamente; una volta pronto questo, viene trafilato lentamente al bronzo per disegnare i formati e poi steso a mano sui telai. L'essiccazione avviene in celle a bassa temperatura per 36 ore per far sì che le caratteristiche organolettiche e nutritive del prodotto rimangano inalterate. Con gli anni la tradizione si è unita però alle moderne tecnologie per garantire al prodotto igiene e sicurezza.

Il germe di grano è l'embrione del chicco di grano, ricco di vitamine E e del gruppo B, rinomate per la loro azione antiossidante che contrasta i radicali liberi, di octacosanolo, una sostanza capace di migliorare la resistenza alla fatica e la prontezza mentale, oltre a contenere fibre e proteine nobili che assieme agli altri elementi favoriscono l'attività riequilibrante del metabolismo lipidico, contribuiscono cioè a ridurre i valori di colesterolo nel sangue.

Questa pasta non contiene né co-

loranti né conservanti.

Il pastificio ha sede a San Romano in provincia di Pisa. Si tratta di un pastificio dove si sono succedute cinque generazioni di artigiani della pasta e dove si è deciso di dare continuità alle tradizioni di famiglia, tramandandole di padre in figlio. Il risultato è quello di portare ancora oggi sui piatti dei consumatori un prodotto ricco e completo.

I formati sono i più vari: si spazia fra paccheri, straccetti, linguine, pappardelle, tacconi e spaghetti. Una volta cotta, basta condire la pasta anche solo con un po' d'olio extravergine di oliva e una spolverata di pecorino per esaltarne il sapore.



FOTO G.C. PASTIFICIO MORELLI



Il progetto

Meloni solidali

Una nuova collaborazione solidale porta sui banchi dell'ortofrutta i Meloni TerraEqua. Sono meloni prodotti in Senegal, a Thiès, una località distante una quarantina di

chilometri dalla più famosa Dakar. Il clima e il terreno sono adatti alla coltivazione di questo frutto che qui matura in un periodo dell'anno in cui in Italia non è ancora disponibile, da febbraio ad aprile.

Il progetto Meloni TerraEqua garantisce lavoro e reddito equo e dignitoso alle centinaia di persone che vi partecipano. Per ogni chilo di melone acquistato 10 centesimi sono devoluti alla Fondazione Giovanni Paolo II di Firenze che curerà i progetti etico-sociali finalizzati a migliorare le condizioni di vita della comunità, un villaggio di oltre 20.000 abitanti, presso la piantagione. Il primo progetto prevede la realizzazione di un presidio medico.

PRODOTTI

Pasqua in forneria

Dolci tipici e uova con sorpresa personalizzata

La Pasqua finalmente è in arrivo e sui banchi della forneria si potranno trovare i prodotti classici legati a questa festività: dalle tradizionali colombe e colombine del Banco del Gusto al Pane santo pasquale antica Siena, una novità sugli scaffali.

Le colombe e colombine Banco del Gusto, la prima da 750 g. e le seconde da 130 g., sono prodotti artigianali che non contengono emulsionanti né conservanti, coloranti o additivi chimici, caratteristica di tutti i prodotti Banco del Gusto; gli ingredienti usati sono tutti di prima qualità e controllati (ad esempio le uova provengono solo da allevamenti a terra).

Il Pane santo pasquale antica Siena è un prodotto nuovo rispetto all'assortimento abituale e sarà in promozione fino al 2 aprile. Si tratta di un dolce che si rifà alle antiche tradizioni toscane; per realizzarlo viene usato un impasto che è tra il Pan de' Santi e la Colomba classica. Si può acquistare nelle confezioni da 500 o 250 grammi. Un altro dolce molto amato che rientra nella tradizione pasquale, anche se non toscana, è la pastiera napoletana, in offerta dal 3 al 19 aprile nei nostri punti vendita, sia negli ipermercati che nei supermercati.

Dal 3 aprile è in vendita il panetone gastronomico preaffettato Banco del Gusto, pronto da essere farcito a piacere con ingredienti salati o dolci.

Per quanto riguarda le tradizioni locali, si possono trovare nei vari punti vendita i prodotti legati appunto alla tradizione di zona: dal pan di ramerino a Firenze e dintorni, alla schiacciata di Pasqua nel pisano alle panine dolci e salate nell'aretino.

E dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, le uova di cioccolata. Nei punti vendita di Gavinana, Empoli Ovest, Prato, Santa Maria a Monte, Novoli, Figline Valdarno, Lucca, Ponte a Greve, Fuецchio, Montecatini, Lastra a Signa, Arezzo, Montevarchi, Cascina e Sesto Fiorentino è possibile portare un piccolo dono e farlo inserire in un uovo di cioccolata, per una sorpresa personalizzata.

M.P.