



500g
SPEZ25041

Spaghetti (Senatore Capelli)

Carlo Noro

Spaghetti. Sie machen 2/3 der Weltnudelproduktion aus. Ihre Geschichte beginnt 1836 mit der Erfindung der industriellen Herstellung von Teigwaren. Dabei wird der Teig aus Hartweizengries und Wasser mittels spezieller Maschinen mit hohem Druck durch Matrizen gedrückt, die damit das Format vorgeben. So erhielten Spaghetti ihren Namen: Er leitet sich von »Spago« ab, dem Zwirnsfaden oder der Saite, woraus im Diminutiv »Spaghetti« wurden, die »kurzen Zwirnsfäden« ...

Die Spaghetti von Carlo Noro werden aus der wertvollen, alten Hartweizensorte »Senatore Capelli« produziert. Der kleine Betrieb baut sie biodinamisch zertifiziert an. Von dort geht das Getreide in eine alte Mühle in den Abruzzen, die den Halbvollkorngries dann an einen kleinen Pastificio in Apulien liefert, der den Teig durch Bronzematrizen zur Pasta verarbeitet. Dem besonderen Getreide verdankt die Nudel nicht nur ihre dunklere Farbe, sondern auch ihre besonderen Koch- und geschmacklichen Eigenschaften. Die schonende Verarbeitung und Trocknung sorgt für ungewöhnlich dichte Struktur mit rauer Oberfläche. Sie nimmt Saucen besonders gut auf. Die Pasta schmeckt intensiv nach Teig und läßt sich zu wunderbar elastisch festem Biß »al dente« garen. Kochzeit 9-11 Minuten. Das besondere Getreide macht sie zudem besonders nahrhaft, schon 80 Gramm pro Portion machen richtig satt. Unser Tipp: Gutes frisches Olivenöl, etwas schwarzer Pfeffer und ein alter, fein geriebener Parmesan. Basta così. So schmeckt sie am besten, diese außergewöhnlich gute Pasta.



www.weinhalle.de