



500g
SPEZ25042

Fusillone (Senatore Capelli)

Carlo Noro

Fusillone. Große Spiralnudeln. Über Nudeln wird derzeit viel geschrieben. Doch ohne alte Getreidesorten aus regenerativem Anbau sind alle Diskussionen über Pasta-Qualität Schall und Rauch. Sorten wie »Senatore Capelli«, die Valerio und Simone Noro auf ihrem biodynamischen Musterbetrieb im Latium anbauen. Eine alte, hochwachsende Hartweizensorte, benannt nach Raffaele Capelli, der sie als Senator in den 1920er Jahren als Antwort auf den grassierenden Hunger zum Anbau empfahl. Hier wird sie in einer alten Museumsmühle in den Abruzzen schonend zu Halbvollkorngrieß gemahlen, der der Pasta ihre dunkle Farbe verleiht und sie ob ihres hohen Gehalts an Ballaststoffen, Polyphenolen, Weizenkeimen und Vitaminen besser verdaulich und zudem sättigender macht, es reichen 80 g/Kopf! Nach dem Mahlen wird der Gries zu einem handwerklichen Pastificio in Apulien gebracht, der ihn als Teig langsam durch die Bronzedüse drückt. Die fertige Nudel trocknet dann über mehrere Tage schonend bei niedriger Temperatur. Es entsteht eine hochwertig dichte Pasta rauer Oberfläche, deren Kochwasser kaum milchig wird. Sie läßt sich auf perfekt elastischen Biß kochen (ca. 11 min) und schmeckt himmlisch intensiv nach nussig frischem Teig (produziert im November 2024). Durch ihre raue Oberfläche nimmt sie Saucen und Kochwasser besonders gut auf. Eine rare Spitzenpasta, wie die Italiener (und Kinder) sie lieben. Buon appetito.



www.weinhalle.de