

PASTA MANCINI – PASTA FROM GRAIN TO PLATE



MAN MUSS SCHON EINE VISION HABEN, UM SICH MITTEN IN EIN GETREIDEFELD HINEIN EINE PASTAFIRMA ZU BAUEN, MASSGESCHNEIDERT, MIT SHOWKÜCHE UND EINER PERFEKT GEGEN HITZE UND KÄLTE ABGESCHIRMTEM PRODUKTIONSSTÄTTE. Für Massimo Mancini, Sohn einer Familie von Bauern und diplomierter Agronom, stand ein Ziel klar vor Augen: Die besten Nudeln der Welt herzustellen.

Zusammen mit dem erfahrenen Pastameister Cesare Moretoni machte sich der Idealist auf die Suche nach den optimalen Bedingungen für gute Pasta, experimentierte mit alten Getreidesorten und setzte neue Standards bei Weizenqualität, -lagerung und -verarbeitung. Tatsächlich ist er der einzige Produzent Italiens, der sein Getreide aus eigenem Anbau bezieht: Es wächst auf einem freien Hügel in den Marken buchstäblich vor der Haustür, auf 200 ha, die zum Teil schon seit Jahrzehnten der Familie Mancini gehören. Levante und San Carlo heißen die Sorten, die dort unter anderem stehen, gekennzeichnet durch ein besonders wertvolles Nährstoffprofil und einen überdurchschnittlich hohen Proteingehalt, der ausschlaggebend ist für Geschmack, Dichte und Elastizität der Pasta. Dazu kommen die gute Luft der ländlichen Gegend, die Verwendung von frischem Quellwasser aus den Monti Sibillini und die kurzen Wege bei der Verarbeitung, gepaart mit der luftdichten Lagerung von Korn und Mehl sowie einer besonders schonenden Trocknung der fertigen Nudeln bei 40 Grad über 37 Stunden hinweg.

Ein Aufwand, der sich lohnt und dessen Ergebnis uns seit

2012 überzeugt: Pasta von Mancini ist tiefgelb, mit einer rauen Oberfläche und perfekter Bissfestigkeit. Vor allem aber duftet sie schon beim Kochen herrlich nach Getreide und ist mit ihrem vollen, nussigen Aroma mehr als nur simpler Saucen-träger. Eine Ausnahmenudel, ohne Zweifel, und vielleicht sogar tatsächlich die Nummer eins.

WEB www.viani.de/pastamancini

Die Nudelmanufaktur aus den Marken setzt auf alte Getreidesorten, bestes Quellwasser und eine ausgesprochen lange Trockenzeit bei Niedrigtemperatur, ganz im Sinne des Slow Food Gedanken.

HERKUNFT

