



PASTA PAIRING

Lei è corta, lunga, liscia, rigata, bucata, spessa o sottile. E se è seducente è pure molto esigente. Nel senso che ha le sue preferenze in fatto di condimenti (olio o burro) e di abbinamenti (con verdure o formaggi, carni o pesci, legumi o crostacei).

Perché la pasta è così gustosa ma pretenziosa. Ecco allora l'idea del Pastificio Di Martino di Gragnano: creare una vera e propria carta della degustazione della pasta, al fine di realizzare il piatto perfetto. Un progetto tradotto in una tabella da acquistare (in formato poster da appendere in cucina) oppure da osservare alla parete del primo pasta store della maison: aperto al first floor della boarding area dell'Aeroporto Internazionale di Napoli. Novantadue metri quadrati che danno pure il via al brand Di Martino Air, pronto a decollare per Roma, Venezia e altri continenti. Al fine di diffondere la cultura della pasta nel mondo. A partire dalle regole fondamentali, dettate da una famiglia di pastai che seleziona le migliori semole di grano duro nazionale, utilizza l'acqua sorgiva dei Monti Lattari, predilige le trafiele al bronzo e segue il rigoroso rituale della lenta essiccazione a bassa temperatura.

WWW.PASTADIMARTINO.IT