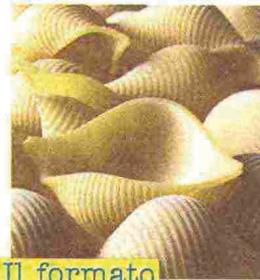




## LA SPESA CONSAPEVOLE

### IL VADEMECUM PER ABBINARE BENE PASTA E SUGO

Nel mondo, ogni cinque minuti un formato di pasta finisce nella ricetta sbagliata. È la constatazione di Giuseppe Di Martino, titolare dell'omonimo pastificio e portavoce della pasta IGP di Gragnano nel mondo. E allora, quali sono gli abbinamenti corretti? «La fettuccia si sposa con un sugo potente e saporito. **Lo spaghetti vuole il pomodoro**, perché avvolgendosi lo accoglie nella sua matassa. **Per le vongole la pasta ideale è la linguina**, che rilascia amido che tende ad emulsionarsi con l'olio del condimento. **Il fusillo nasce per la ricotta e per i sughi densi** e corposi che vengono imprigionati nelle sue spire». E quelli da evitare? **Non vogliono la verdura i rigatoni**, mentre gli spaghetti non amano la carne, che invece è più adatta agli ziti lunghi. La pasta più versatile? I conchiglioni, che possono accogliere qualsiasi tipo di sugo. In occasione della inaugurazione del primo pasta



Il formato "jolly"

**I conchiglioni si abbinano perfettamente con tutti i tipi di condimento.**

store all'aeroporto di Napoli, Di Martino ha lanciato una guida per abbinare tipo di pasta e sugo. Il nome esatto è «Schema semplificato dell'uso corretto dei formati di pasta di Gragnano Igp Di Martino (per non gragnanesi)». Nella tabella, di semplice lettura, con legenda bilingue italiano e inglese, si trovano i condimenti ideali tra burro o olio (per esempio, **il burro non va bene per gli spaghetti ma sta bene sui bucatini**) e le indicazioni sull'abbinamento (verdure, pesce, carni, crostacei, legumi, formaggi e frutti di mare).

E. B.

