

La pasta artigianale all'uovo dell'azienda agricola "Antichi contadini" di Sergio Pascolo

Si! È con immenso piacere che sono a presentarvi questa linea di pasta all'uovo, frutto di 10 anni di esperienza nella produzione di uova Biologiche di alta Qualità a Marchio "Antichi Contadini" sempre con lo stesso entusiasmo e sempre alla ricerca del meglio.

Questo prodotto ha caratteristiche che lo rendono unico, perché preparato con le nostre uova fresche dei pollai di Variano, Nogaredo di Corno e Cisterna e con una farina di Grano duro Biologica selezionata di origine marchigiana, inoltre unico anche grazie ad una lavorazione manuale eseguita nel pieno rispetto della tradizione dei migliori Artigiani Pastai.

Una cottura veloce (cuoce in 2-3 Min.), un alto assorbimento di tutti i condimenti e la totale assenza dello sgradevolissimo odore di "freschino" sono soltanto alcune delle qualità di questo prodotto.

Ciò che permette alla nostra Pasta di essere diversa rispetto alle altre è la lavorazione delle Uova che vengono sgusciate al momento di preparare l'impasto: un vantaggio questo che a Noi permette di utilizzare uova non pastorizzate e a Voi permetterà di assaporare i Nostri prodotti con qualsiasi tipo di sugo, anche quelli a base di pesce. Inoltre, le aziende che utilizzano per la pasta all'uovo il pastorizzato (praticamente Tutte) sono costrette a pastorizzare anche la pasta una volta fatta, in quanto l'uovo da temperatura di frigo si scalda lavorandolo con la farina e potrebbe far partire delle fermentazioni. Morale, l'uovo si prende due pastorizzate, il che non è il massimo per il gusto del prodotto.

Se non bastasse, nel nostro caso, grazie ad una diversa lavorazione (la pasta viene essiccata lentamente per tre giorni), il fatto che utilizziamo uova intere che sgusciamo al momento dell'impasto ed utilizzando un quantitativo di uova in grado di impastare la farina senza aggiunte di acqua, riusciamo ad ottenere un impasto che ha bisogno di una minore pressione della trafila e questo fatto ci dà il vantaggio che la pasta cuoce in meno tempo, assorbe meglio il sugo perché più porosa, ma soprattutto è più digeribile.

Sergio Pascolo