



Spaghetti (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Spaghetti. Sie machen 2/3 der Weltnudelproduktion aus. Ihre Geschichte beginnt 1836 mit der Erfindung der industriellen Herstellung von Teigwaren. Sie waren das erste industrielle Nudelformat, bei dem der Teig aus Hartweizengries und Wasser mittels spezieller Maschinen mit hohem Druck durch Matrizen gedrückt wurde. Dabei gibt die Matrize der Nudel die Form. So erhielten Spaghetti auch ihren Namen. Er leitet sich von »Spago« ab, dem Zwirnsfaden oder der Saite, woraus im Diminutiv »Spaghetti« wurden, die »kurzen Zwirnsfäden«.

Bekannt wurde das Nudelformat durch die Amerikaner. Sie brachten gegen Ende des 19. Jahrhunderts »Spaghetti in Dosen« auf den Markt. Die wurden in England und Amerika zum Verkaufshit und machten das Nudelformat weltweit bekannt. Davon will man in Italien heute nichts mehr wissen, doch die Geschichte hat sich tatsächlich so zugetragen.

Massimo Borelli von Pasta ARTE zieht seine Spaghetti aus »Senatore Capelli«, einer alten Hartweizensorte, die intensiv schmeckt und einen wunderbar elastisch festen Biß garantiert. Kochzeit 9 Minuten. Seine Spaghetti »schmecken« nicht unmittelbar besser als andere, sie fühlen sich im Mund aber besser an und im Retrogusto schmecken sie dann tatsächlich anders als andere. Rezepte gibt es keine. Wer nicht weiß, was man mit Spaghetti macht, hat diese Nudel nicht verdient. Basta così e buon appetito.

500g
SPEZ620



www.weinhalle.de