



PN24 FOOD - Gambero Rosso: a vincere il Top Italian Food 2022 i paccheri del Pastificio Faella

Napoli - 25 gen 2022 (Prima Notizia 24) "I paccheri, prodotti con semole di grano duro del Molino Casillo (Selezione) ed essiccati intorno ai 50 °C, sono ottimi. I punti di forza sono il profumo, che si coglie appieno durante e dopo la cottura, e il sapore".

A vincere il premio Top Italian Food 2022 durante l'ultimo evento organizzato da Gambero Rosso sono stati i paccheri del Pastificio Faella. Un riconoscimento importante per il Pastificio Faella, uno dei più antichi nel mondo grazie al lavoro artigianale tramandato da generazione in generazione dalla famiglia Faella. Dal 2013 la pasta del Pastificio Faella è anche IGP (Indicazione Geografica Protetta), a indicare le caratteristiche uniche della pasta preparata a Gragnano. Per produrre i suoi prelibati paccheri il Pastificio Faella sceglie il grano duro del Molino Casillo per l'impasto e poi usa una trafilatura in bronzo, per produrre una pasta porosa fuori e ruvida dentro. In questo modo i paccheri del Pastificio Faella sono pronti all'essiccazione che avviene in modo lento per alcuni giorni. Al termine si ottengono i migliori paccheri del mondo con tutto il loro profumo, la loro consistenza al dente, pronti a catturare i più svariati sughi. Come indicato da Gambero Rosso: "I paccheri, prodotti con semole di grano duro del Molino Casillo (Selezione) ed essiccati intorno ai 50 °C, sono ottimi. Taglio regolare e aspetto molto artigianale, con la superficie opaca, porosa fuori e ruvida dentro. I punti di forza sono il profumo, che si coglie appieno durante e dopo la cottura, e il sapore. Eccellente la crescita del formato in cottura. Consistenza al dente nei tempi indicati sulla confezione". Un riconoscimento non solo per la storica azienda di Gragnano, ma che rappresenta un elemento importante per la qualità del cibo italiano nel mondo. È possibile ordinare i paccheri del Pastificio Faella, e molti altri tipi di pasta, nel sito di Pastificio Faella, che permette a chiunque di acquistare la migliore pasta del mondo, per riceverla comodamente a casa. Registrandosi alla newsletter del pastificio si otterrà inoltre anche uno sconto esclusivo.

(Prima Notizia 24) Martedì 25 Gennaio 2022