



MANGIA PASTA ORECCHIETTE

Grano Antico BIO

Les orecchiette Mangia Pasta sont fabriquées à partir de Russello, un ancien blé durum sicilien cultivé au sud-est de l'île pendant des siècles, avec un indice de gluten bas et une teneur élevée en fibres qui donnent une pâte avec plus de caractère et de densité nutritionnelle que les variétés modernes à haut gluten. GRAIN & PRODUCTION: provenance directe des agriculteurs italiens du sud spécialisés dans les grains patrimoniaux, mouture à basse température pour préserver le germe de blé, extrusion par filières en bronze (donnant à la surface sa porosité rugueuse caractéristique), puis séchage lent pendant 24 à 48 heures à basse température. CUISSON & ACCOMPAGNEMENTS: eau bouillante salée, verser les orecchiette une seule poignée à la fois, cuire 11 à 13 minutes jusqu'à al dente. L'accompagnement sicilien classique est les brocoli rabe et l'anchois, avec ail, piment et pecorino. Tout aussi savoureux avec un simple pomodoro et basilic, une aubergine à la Norma, ou un ragù d'agneau cuit lentement.



Tasting notes

Color

Couleur doré blé, surface mate rugueuse, signature de l'extrusion à filière bronze. Petite forme d'oreille concave avec des bords légèrement irréguliers.

Aroma

Caractère de grain expressif: notes de blé grillé, noisette et une fine amertume herbacée typique du Russello. La variété patrimoniale s'affirme.

Taste

Cuit fermement al dente, conserve magnifiquement sa forme.

Finish

Accompagnements naturels pour l'orecchiette Russello: cime di rapa à l'huile d'olive et l'ail, saucisse italienne émiettée, ragù de légumes, pesto à la pistache, ou simplement frais.

MANGIA PASTA Un projet basé à Zurich (True Foods & Ancient Seeds GmbH) dédié à la renaissance des pâtes italiennes issues de grains patrimoniaux, les anciennes variétés de durum (Russello, Timilia, Saragolla et autres) qui ont nourri le sud de l'Italie pendant des siècles avant le passage aux blés modernes à haut gluten d'après-guerre. La marque travaille directement avec environ vingt agriculteurs indépendants en Sicile, Pouille et Toscane, approvisionnant le grain à la moisson, moulant à basse température, extrudant par des filières en bronze, et séchant lentement au soleil pendant 24 à 48 heures. La pâte est laborieuse à fabriquer mais en vaut la peine: plus de saveur, plus de densité nutritionnelle, plus de prise de sauce que les pâtes industrielles.