



PRODUZENTEN

Pastageschichte seit 1924



Die Pastawerkstatt Rustichella d'Abruzzo sieht die Pastaherstellung als alte Kunst und ein Erbe der Kultur Italiens. Sie möchten die Welt mit ihren regionalen Spezialitäten und der Pasta aus Abruzzo bereichern. Mittlerweile sind 10 Jahre seit der ersten Produktion vergangen, in dieser Zeit hat sich einiges verändert, wobei die Qualität und die Standards, die den Geschmack der Pasta bestimmen, geblieben sind. Lerne mit uns die handgemachte Pasta aus Abruzzo kennen.

DIE FAMILIE

Die Geschichte der Familie Sergiacomo in der Gegend von Carmine, genauer gesagt in Penne, begann dort mit der Gründung der Pastafabrik. Damals wurde die Pasta nur im Sommer produziert, damit sie im Freien trocknen konnte. Früher war es üblich die Pasta zwischen den Gebäuden aufzuhängen. Die heißen Luftströme trockneten die Pasta aus und verliehen ihnen zudem einen besonderen Geschmack. Nach einiger Zeit wurde die erste industrielle Pastafabrik eröffnet. Die Familie insbesondere Gaetano Sergiacomo wollte eine Getreidesorte finden, die die Region Abruzzo widerspiegelt. Er hatte sich so sehr damit beschäftigt, dass er irgendwann die Erfahrung gesammelt hat, durch seine eigenen Hände den Feuchtigkeitsgehalt des Grießes festzustellen. 1981 wurde dann der Name in Rustichella d'Abruzzo geändert. Ab da begann die Produktion von den ersten Vollkornnudeln in einer Kraftverpackung, die damals zu den ersten in Italien gehörte. Ab da stellten sie verschiedene Pastasorten her, die weiterhin nach handwerklichen Traditionen hergestellt wurden. Ihre Alleinstellungsmerkmale sind Pasta aus Bronzeformen, getrocknet bei niedrigen Temperaturen und in der unverwechselbaren Papiertüte.

DAS PASTAGEHEIMNIS AUS ABRUZZO

Rustichella d'Abruzzo ist ein Pastahersteller, der ein unvergleichliches Sortiment aufweist. Sie verwenden unterschiedliches und ausgewähltes Hartweizengrieß mit einem höheren Glutengehalt. Das wird danach mit reinem Bergwasser gemischt, um einen einzigartigen regionalen Geschmack zu erschaffen. Die Pasta wird dann durch die bekannten Bronzestempel gedrückt, um der Pasta die raue Struktur zu verleihen, damit die Sauce haften bleibt. Getrocknet wird die Pasta dann bei einer niedrigen Temperatur von etwas 35/40 Grad für bis zu 50 Stunden. Im Vergleich dazu wird eine industriell hergestellte Pasta bei 90 Grad für 4 bis 5 Stunden getrocknet. Die Pasta aus dem Hauptsitz Moscufo besitzt folgende Charakteristiken: zertifizierter Grieß mit höherem Proteingehalt, ist nach der traditionellen Handwerkskunst hergestellt, besitzt eine höhere Porosität und enthält einen

besonderen Geschmack von dem verwendeten Weizen.

Entdecke das komplette Rustichella d'Abruzzo Sortiment in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

