

Fermo e provincia

Corona, la trafilatura è in oro una pasta all'uovo a 24 carati

Nella patria dei maccheroncini un prodotto luxury che vuol stregare il mercato

L'ECCELLENZA

CAMPOFILONE Una pasta all'uovo a 24 carati. Grano monovarietale Senatore Cappelli, uova di galline allevate a terra, trafilatura in oro e l'obiettivo di produrre una pasta di una qualità impareggiabile. Anche il packaging è adeguato al prodotto: doppia scatola di protezione per evitare che la pasta possa spezzarsi durante il trasporto. Obiettivo: quello di sedurre gli chef stellati o comunque di essere il top brand della pasta all'uovo. Il progetto si chiama Pasta Corona e prende il nome dalla sua ideatrice: Tiziana Corona.

Il racconto

«Insieme a mio marito ho impiegato tanti anni per metterlo a punto. Volevo produrre una pasta che non avrebbe avuto competitor sul mercato, un prodotto unico, per realizzare il quale ogni singolo passaggio di lavorazione deve rappresentare l'eccellenza» commenta la stessa imprenditrice che spiega come la trafilatura in oro non sia un vezzo: «Conferisce alla pasta una diversa porosità rispetto al bronzo». In oro puro è la «pellicola» che è stata applicata internamente alla trafilatura, la macchina del peso di circa 35 chilogrammi che svolge la fase finale della produzione della pasta, quella dove l'impasto viene diviso per diventare tagliatella, pappardella e gli altri 9 formati nei quali la Pasta Corona è disponibile. «Quali differenze con una pasta all'uovo co-

mune? Sicuramente il sapore, così come le proprietà nutrizionali, visto che parliamo di un grano di alta qualità Senatore Cappelli», precisa. Il grano è italiano. L'approvvigionamento avviene in Puglia. Uno dei possibili sviluppi futuri è che il mulino pugliese riservi un appezzamento di terra destinato esclusivamente alla fornitura di grano Senatore Cappelli per

L'ideatrice: «Non è un vezzo, conferisce una diversa porosità rispetto al bronzo»

Pasta Corona che così potrà avere la sua filiera.

L'assaggio

Un altro passaggio chiave è l'assaggio. Proprio per non lasciare nulla al caso, ogni lotto di Pasta Corona viene sottoposto alla prova palato, per cui la pasta viene cotta e poi assaggiata da esperti che ne «certificano» la bontà e che tutto il procedimento produttivo sia stato eseguito alla perfezione. La pasta viene poi confezionata con due scatole, una dentro l'altra per proteggerla dagli urti e consentirle di arrivare integra a destinazione. Quale? «È un prodotto per l'al-

ta ristorazione e vocato all'export. Molti ristoranti stellati producono internamente la pasta ma a volte hanno l'esigenza di avere una pasta pronta. L'obiettivo è arrivare a quella nicchia di mercato che vuole una pasta all'uovo unica» dice Tiziana Corona che ha messo sul mercato Pasta Corona circa 8 mesi fa con un evento che ha visto lo chef stellato Enrico Cerea cucinare e provare la neonata pasta luxury. «Ora stanno cominciando ad arrivare gli ordini che mi stanno dando grande soddisfazione», termina.

Massimiliano Viti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tiziana Corona della Pasta Corona

SERENA servizi finanziari

FINANZIAMENTI AGEVOLATI
a DIPENDENTI e PENSIONATI
IN CONVENZIONE CON INPS E EX INPDAP
TRAMITE CESSIONE DEL QUINTO

IL SUPER PRESTITO Continua..

Finanziamenti agevolati a • Dipendenti • Pensionati

• BATA FISSA • NESSUNA MUTUAZIONE • BASTA LA BUSTA PAGA • FACILE E COMODO

PORTO SAN GIORGIO SAN BENEDETTO

