



MANGIA PASTA ORECCHIETTE

Grano Antico BIO

Mangia Pasta Orecchiette werden aus Russello hergestellt, einer alten sizilianischen Hartweizensorte, die jahrhundertlang im Südosten der Insel angebaut wurde, mit niedrigem Glutenindex und hohem Ballaststoffgehalt, die eine Pasta mit mehr Charakter und Nährstoffdichte als moderne hochglutenhaltigen Sorten ergeben. KÖRNER & HERSTELLUNG: direkt von süditalienischen Erbkörner-Bauern bezogen, bei niedriger Temperatur gemahlen um den Weizenkeimling zu bewahren, durch Bronzesiebe extrudiert (die Oberfläche erhält ihre charakteristische raue Porenstruktur), dann langsam 24 bis 48 Stunden bei niedriger Temperatur getrocknet. GARUNG & KOMBINATION: in Salzwasser kochen, die Orecchiette einzeln handvoll für handvoll hineingeben, 11 bis 13 Minuten garen bis al dente. Die klassische sizilianische Kombination ist Rübenkohl und Sardelle mit Knoblauch, Chili und Pecorino. Genauso kräftig mit einfachem Pomodoro und Basilikum, Auberginen alla Norma, oder einem langsam gekochten Lamm-Ragù.

Tasting notes

Color

Goldweizen-Farbe, raue matte Oberfläche, charakteristisch für die Extrusion durch Bronzesiebe. Kleine konkave Ohrenform mit leicht unregelmäßigen Rändern.

Aroma

Ausdrucksstarker Getreidecharakter: geröstete Weizennoten, Haselnuss und eine feine krautige Bitterkeit, typisch für Russello. Die alte Sorte zeigt sich selbstbewusst.

Taste

Gart fest al dente, behält seine Form wunderbar.

Finish

Natürliche Begleiter für Russello-Orecchiette: Cime di Rapa mit Olivenöl und Knoblauch, geriebene italienische Wurst, Gemüse-Ragù, Pistazien-Pesto oder einfach frisch.

MANGIA PASTA Ein Zürcher Projekt (True Foods & Ancient Seeds GmbH), das sich der Wiederauferstehung italienischer Nudeln aus Erbkörnernsorten widmet – die alten Hartweizensorten (Russello, Timilia, Saragolla und andere), die Süditalien jahrhundertlang ernährten, bevor die Nachkriegsumstellung auf hochglutenhaltiges Modernes Getreide stattfand. Die Marke arbeitet direkt mit etwa zwanzig unabhängigen Bauern in Sizilien, Apulien und der Toskana zusammen, bezieht das Getreide bei der Ernte, mahlt bei niedriger Temperatur, extrudiert durch Bronzesiebe und trocknet langsam in der Sonne für 24 bis 48 Stunden. Die Herstellung der Nudeln ist aufwändig, aber es lohnt sich: mehr Geschmack, höhere Nährstoffdichte, bessere Saucenbindung als bei Industrienudeln.