

Feudo Mondello, dal campo alla pasta

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 29 Settembre 2021 09:03



Tempo fa, un tecnico di altisonante azienda del settore pastario mi spiegò come la buona pasta si può fare dappertutto, infatti le macchine per produrla sono solo italiane e vengono vendute in tutto il mondo, inoltre i grani per l'impasto sono reperibili sul mercato internazionale accessibile a chiunque, tuttavia con livelli di "qualità" differenti. Regola che mi sento di condividere, d'altronde come contrastare un autorevole addetto di settore, ma secondo me valida solo per il settore industriale, a cui sono convinto lui esclusivamente si riferisse. Se invece parliamo di profumi e sapori, il precedente ragionamento crolla miseramente sotto l'effetto del territorio e delle attenzioni imposte dall'artigianalità di un prodotto, tuttavia non sempre vincente dal punto di vista tecnico. Pertanto, in seguito a tali considerazioni, mi sono sempre accostato alla pasta artigianale con un approccio a dir poco "olistico", cioè valutando tanti parametri e "sopportandone" a volte i macroscopici "difetti", per fortuna il Pastificio Feudo Mondello ha saputo coniugare tutto molto bene, in particolare l'aspetto organolettico-nutrizionale con quello tecnico a cui la pasta industriale ci ha abituato, quindi alla bassa cessione di amido in pentola, una buona tenuta in cottura, ecc. ecc., infatti è un vero piacere mangiarla, quasi a dispetto della sua integralità e artigianalità! Per farla breve, ho conosciuto i fratelli **Alberto** e **Vincenzo Agosta** qualche anno fa, prima che dessero luogo al loro progetto di pastificio nei terreni di famiglia chiamati **Feudo Mondello**, in omonima contrada del Comune di **Monreale** (PA), posta nella lunghissima SP20, da lì all'assaggio il passo è stato breve. L'azienda, una volta partita, nonostante la sua giovinezza, non ci ha messo molto a farsi conoscere, imponendo subito il proprio modello, secondo il quale la pasta integrale e artigianale, oltre ad essere buona e salutare, può anche avere ottime caratteristiche tecniche. Il segreto del **Pastificio Feudo Mondello** sta sicuramente nella chiusura della filiera, ma anche nella qualità e nel controllo maniacale dei processi di produzione, così mi ha raccontato **Alberto Agosta** lo scorso **16 Settembre 2021**, eccovi il video preceduto da qualche esclusiva immagine registrata lo scorso **Giugno** durante la fase di mieti trebbiatura, ma vi raccomando di vederlo fino alla fine, perchè ho inserito anche dei veloci consigli su come riconoscere una buona pasta.

{youtube}jS9FB4nlccA{/youtube}

Riepilogando, al di là di chiusura di filiera e certificazioni varie di **Feudo Mondello**, in una buona pasta sono importanti: la coltivazione della materia prima, la sua molitura, i processi di trasformazione con una essiccazione a bassa temperatura ed infine i profumi ed i sapori che da tali attenzioni ne devono per forza di cosa derivare. L'argomento pasta non si può certamente esaurire nei pochi minuti della mia chiacchierata con **Alberto Agosta** e nelle suaccennate indicazioni, infatti è probabile che questo mio video possa avere ben altro epilogo, anzi potrebbe fare da apripista ad altre recensioni dall'aspetto didattico e gustativo, seguitemi e lo scoprirete!

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)