



LA DISPENSA
di Aldo



MADE IN ITALY



CHI SIAMO? / WHO WE ARE?



AL-DO

Io e Maria (Luigi DONnari e Maria ALzapiedi) dedichiamo da anni la nostra vita al laboratorio in cui produciamo pasta all'uovo, un prodotto simbolo del nostro territorio da generazioni. **Un lavoro semplice, fatto di semola, uova e gesti quotidiani.** Gesti con cui realizziamo un prodotto capace di donare non solo gusto ma anche energia, benessere ed emozioni. La passione per questo lavoro ci ha portato nel tempo a sviluppare un metodo di lavorazione che riporta alle origini della pasta all'uovo, una conoscenza così dimenticata che oggi ci è stata brevettata come innovativa.

AL-DO

*Maria and I (Luigi DONnari and Maria ALzapiedi) have been dedicating our lives for years to the laboratory where we produce egg pasta, a product that has been a symbol of our territory for generations. **A simple job, made of semolina, eggs, and daily gestures.** Gestures with which we create a product capable of giving not only taste but also energy, well-being, and emotions. The passion for this work has led us over time to develop a processing method that takes back to the origins of egg pasta, a knowledge that is so forgotten that today it has been patented as innovative.*





MARCHE

Nelle Marche, una regione considerata tra le più grandi perle nascoste d'Italia, in un piccolo paese situato tra il mare Adriatico e il Parco dei Monti Sibillini, si trova un edificio. La casa e il laboratorio dove viene prodotta La Pasta di Aldo.

In the Marche, a region considered among the largest hidden pearls in Italy, in a small town located between the Adriatic Sea and the Sibillini Mountains Park, there is a building. The house and laboratory where La Pasta di Aldo is produced.





METODO ALDO

Selezioniamo le migliori uova e le migliori semole Italiane non trattate per garantire un prodotto sano, sicuro e ricco di proprietà nutritive, senza nemmeno una goccia d'acqua.

Abbiamo studiato un mix di diverse semole che conferisce ad ogni nostro singolo formato la giusta consistenza ed equilibrio, essiccando inoltre la nostra **pasta appesa su telai** e non distesa su vassoi. Questa mantiene una porosità impareggiabile e una capacità di assorbire e trattenere il sugo davvero unica.

Assaggiandola si può assaporare l'emozione di un **gusto unico** e il valore della tradizione che lo ha ispirato.

ALDO METHOD

We select the best eggs and the best untreated Italian semolina to guarantee a healthy, safe and nutritious product, without even a hog of water.

*We have studied a mix of different semolina that is suitable for each of our single formats with the right consistency and balance, it dries by forwarding our **pasta hanging on frames** and not spread out on trays. This maintains an unrivaled porosity and a truly unique ability to absorb and retain the sauce.*

By tasting it you can savor the emotion of a **unique taste** and the value of the tradition that inspired it.







MISSION

Riportare alle persone il sapore di un prodotto di altri tempi, semplice ma proprio per questo dal sapore genuino, che rappresenti l'opportunità di prendersi **un momento per se stessi e la propria famiglia**.

*Bringing people back the flavor of a product of yesteryear, simple but for this very reason with a genuine flavor, which represents the opportunity to take **a moment for yourself and your family**.*



VISION

La nostra azienda vuole crescere, ma non una crescita fine a se stessa, una che segua i tempi necessari a mantenere la **stessa qualità** che ci contraddistingue, con il sogno di portare la **nostra unicità** in ogni angolo del mondo.

*Our company wants to grow, but not growth for its own sake, one that follows the time necessary to maintain the **same quality** that distinguishes us, with the dream of bringing **our uniqueness** to every corner of the world.*



VALUES

A **Valori fondamentali** come Tradizione, Terra e Famiglia ci guida anche una folle ricerca di perfezione nei nostri prodotti, considerandoli il nostro biglietto da visita nel mondo.

*In addition to **fundamental values** such as Tradition, Land, and Family, we are also guided by a crazy search for perfection in our products, considering them our business card in the world.*



I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS





LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE

TAGLIATELLE



- 100 g
 - 250 g
 - 1000 g
 - 4000 g
- Larghezza 4 mm
Width 4 mm

PAPPARDELLE



- 100 g
 - 250 g
 - 1000 g
 - 4000 g
- Larghezza 12 mm
Width 12 mm



LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE

TAGLIATELLE AMALFITANE



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 7 mm
Width 7 mm

CHITARRINE



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 2 mm - Spessore 2 mm
Width 2 mm - Thickness 2 mm

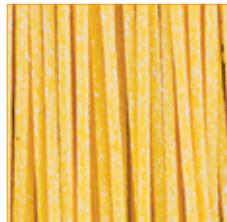


Chitarrine
Lavorazione artigianale
Pasta all'uovo
Essicata appena e lentamente



LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE

FILINI



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 2 mm
Width 2 mm

MACCHERONCINI



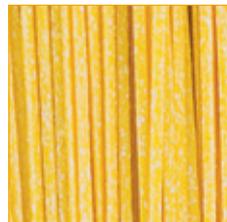
- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 1 mm
Width 1 mm



LINGUINE

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 2,5 mm
Width 2,5 mm

TONNARELLI



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 2,5 mm - Spessore 2,15 mm
Width 2,5 mm - Thickness 2,15 mm





MALTAGLIATA

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

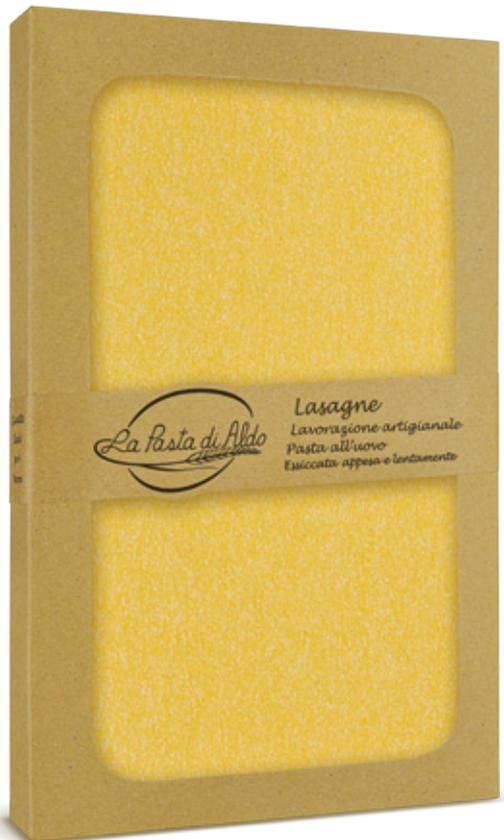
Spessore 1 mm
Width 1 mm

SFOGLIA PER LASAGNE - Disponibili solo su prenotazione / Available by reservation only LASAGNA SHEETS



- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Spessore 1 mm
Width 1 mm



La Pasta di Aldo

FARRINE

LINEA INTEGRALE / WHOLEMEAL LINE



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

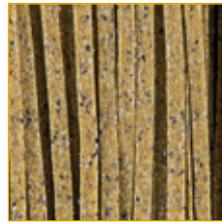
Larghezza 4 mm
Width 4 mm





SARACENE

LINEA INTEGRALE / WHOLEMEAL LINE



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 4 mm
Width 4 mm





LINEA INTEGRALE / WHOLEMEAL LINE 



NENO CON SEMOLA DI GRANO DURO NAZARENO
NENO WITH DURUM WHEAT SEMOLINA NAZARENO



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

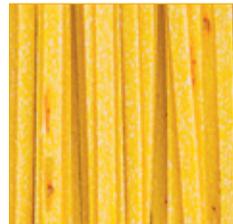
Larghezza 4 mm
Width 4 mm





LINEA SPECIALE / SPECIAL LINE

TAGLIATELLE CON ZAFFERANO TAGLIATELLE WITH SAFFRON



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 4 mm
Width 4 mm

TAGLIATELLE AL TARTUFO TAGLIATELLE WITH TRUFFLE



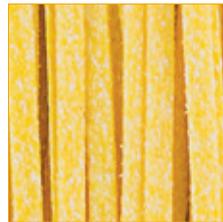
- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 4 mm
Width 4 mm



LINEA SPECIALE / SPECIAL LINE

TAGLIATELLE CON LIMONE
TAGLIATELLE WITH LEMON



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 4 mm
Width 4 mm





LINEA SPECIALE / SPECIAL LINE

CHITARRINE CON NERO DI SEPPIA
CHITARRINE WITH CUTTLEFISH INK



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

■
Larghezza 4 mm
Width 4 mm





LINEA SPECIALE / SPECIAL LINE

PASTA E POMODORO
TAGLIATELLE WITH TOMATO



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

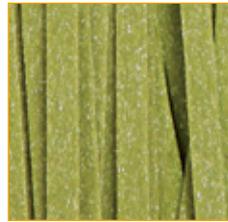
Larghezza 7 mm
Width 7 mm





LINEA SPECIALE / SPECIAL LINE

VERDE SPINACI
TAGLIATELLE WITH SPINACH



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 7 mm
Width 7 mm





NOVITÀ

LINEA SPECIALE / SPECIAL LINE

PASTA E CARCIOFO
TAGLIATELLE AND ARTICHOKE



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 7 mm
Width 7 mm

PASTA E CACAO
TAGLIATELLE AND CACAO



- 100 g
- 250 g
- 1000 g
- 4000 g

Larghezza 7 mm
Width 7 mm





REGALISTICA / GIFTS

IL BAULETTO LA PASTA DI ALDO





Contiene 6 scatoline da 100 g
Contains 6 boxes of 100 g
Disponibile su ordinazione
Available by reservation



SHOPPER / GIFT BOX
Contiene 6 scatole da 250 g
Contains 6 boxes of 250 g

il Gioiello della Dispensa



BOX REGALO ESPOSITIVO GIFT BOX DISPLAY

*Contiene 4 scatole da 250 g
Contains 4 boxes of 250 g*

PERCHÈ LA PASTA DI ALDO È COSÌ SPECIALE? WHY IS ALDO PASTA SO SPECIAL?

Dopo un decennio di ricerca e due di pratica, siamo oggi orgogliosamente conosciuti per aver riportato il processo di produzione della pasta allo stato dell'arte originale che lo ha ispirato. Utilizziamo ingredienti della migliore qualità e un mix di diverse semole per ogni formato di pasta per esaltarne al meglio le peculiarità!

After a decade of research and two of practice, we are now proudly known for restoring the pasta making process to the original state of the art that inspired it. We use the best quality ingredients and a mix of different semolina for each pasta shape to best enhance its peculiarities!

CHICCHE DI PASTA



di tagliatelle



- 250 g
- 1000 g



di chitarrine



- 250 g
- 1000 g

PER IL CATERING E L'APERITIVO
FOR CATERING AND APERITIFS



CHICCHE DI PASTA



di pappardelle



- 250 g
- 1000 g



di maccheroncini



- 250 g
- 1000 g





LA TECA

MASSIMA QUALITÀ, GIUSTA QUANTITÀ, MINIMO IMPATTO AMBIENTALE!
HIGHEST QUALITY, RIGHT QUANTITY, MINIMUM ENVIRONMENTAL IMPACT!



*La TECA contiene
16 incarti di pasta da 250 g
da riporre nell'astuccio (fornito).*

*The TECA (display glass case)
contains 16 wrappers of 250g pasta
to be packed in a cardboard box
(provided).*





L'ESPOSITORE / DISPLAY

55,5x28x167 (h) cm



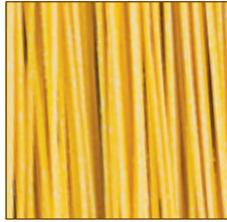


LA GAMMA DEI NOSTRI FORMATI / THE RANGE OF OUR SIZES



TAGLIATELLE

larghezza 4 mm
width 4 mm



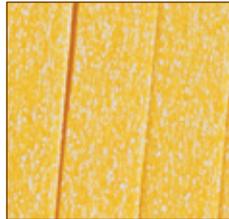
MACCHERONCINI

larghezza 1 mm
width 1 mm
thickness 1 mm



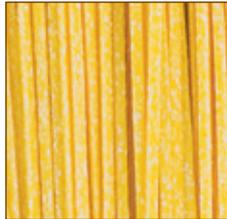
FARRINE

larghezza 4 mm
width 4 mm



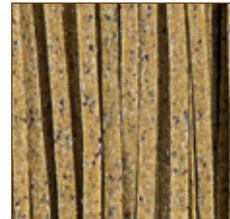
PAPPARDELLE

larghezza 12 mm
width 12 mm



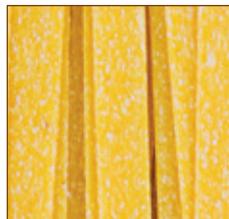
LINGUINE

larghezza 2,5 mm



SARACENE

larghezza 4 mm
width 4 mm



AMALFITANE

larghezza 7 mm
width 7 mm



TONNARELLI

larghezza 2,5 mm
spessore 2,15 mm
width 2,5 mm
thickness 2,15 mm



NENO

larghezza 4 mm
width 4 mm



CHITARRINE

larghezza 2 mm
spessore 2 mm
width 2 mm
thickness 2 mm



MALTAGLIATA

spessore 1 mm
thickness 1 mm



**TAGLIATELLE
AL TARTUFO**

larghezza 4 mm
width 4 mm



**PASTA E
CACAO**

larghezza 7 mm
width 7 mm



FILINI

larghezza 2 mm
width 2 mm



**TAGLIATELLE
CON LIMONE**

larghezza 4 mm
width 4 mm



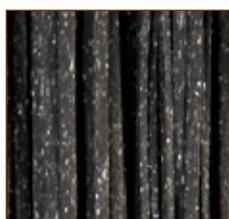
**PASTA E
CARCIOFO**

larghezza 7 mm
width 7 mm



**TAGLIATELLE
CON ZAFFERANO**

larghezza 4 mm
width 4 mm



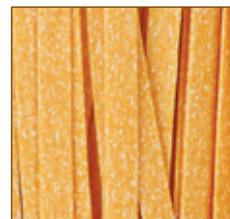
**CHITARRINE
CON NERO
DI SEPPIA**

larghezza 2 mm
spessore 2 mm
width 2 mm
thickness 2 mm



**VERDE
SPINACI**

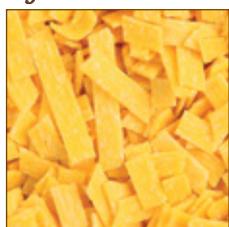
larghezza 7 mm
width 7 mm



**PASTA E
POMODORO**

larghezza 7 mm
width 7 mm

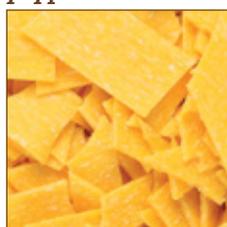
**CHICCHE DI PASTA
tagliatelle**



**CHICCHE DI PASTA
filini**



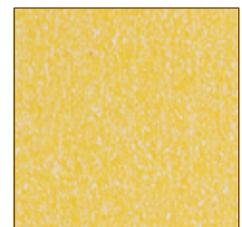
**CHICCHE DI PASTA
pappardelle**



**CHICCHE DI PASTA
maccheroncini**



LASAGNE
spessore 1 mm / thickness 1 mm





PICCOLI ESTRATTI DI RASSEGNA STAMPA SMALL EXTRACTS FROM PRESS REVIEWS

Trasmissioni: / Broadcasts: **RAI UNO, LINEA VERDE - RAI UNO, UNO MATTINA - RAI TRE, TG ITINERANTE - TG2, COSTUME E SOCIETÀ - TG5 - CANALE 5, MATRIX, CIBUS IN TAVOLA**

GAMBERO ROSSO (settembre 2009): Una delle migliori paste all'uovo in commercio si produce sulle colline maceratesi ... Il segreto sta nella semola, nelle uova, fresche e nella misura di almeno il 30% nel rapporto con la farina, nella lavorazione e nell'essiccazione, sotto i 30 gradi. E neanche una goccia d'acqua nell'impasto.

Gambero Rosso (maggio 2010): La Pasta di Aldo è la migliore pasta all'uovo d'Italia secondo Gambero Rosso di maggio ... 1° classificata. Pasta all'uovo aristocratica, da gran soirée, dove l'artigianalità incontra la perfezione e la raffinatezza ... Gusto meraviglioso, dolce, pieno e insieme delicato, di grande equilibrio e giusta acidità. ... esistono belle realtà artigianali che in alcuni casi possono vantare anche un rapporto qualità-prezzo esemplare.

Gambero Rosso (novembre 2011): Ha cominciato nel 2001 in un piccolo laboratorio ... è presente nelle migliori gastronomie italiane ed è esposta in tutto il mondo.

Gambero Rosso - L'artigiano: La Pasta di Aldo si trova sugli scaffali di negozi di alta gastronomia, soprattutto nel Nord Italia.

GAMBERO ROSSO (September 2009): One of the best egg pastas on the market is produced on the hills of Macerata ... The secret is in the flour, the fresh eggs, with a ratio of at least 30% to the flour, the processing and the drying, below 30 degrees. And not a single drop of water in the dough.

Gambero Rosso (May 2010): The Pasta di Aldo is the best pasta in Italy according to Gambero Rosso in May ... 1st place. Aristocratic egg pasta, for large soirées, in which craftsmanship meets perfection and refinement ... Wonderful, sweet, full yet delicate taste, with great balance and acidity ... There are beautiful artisan companies that in some cases can also boast an exemplary quality-price ratio.

Gambero Rosso (November 2011): It started in a small workshop in 2001 ... it is available in the best Italian delicatessens and is marketed around the world.

Gambero Rosso - L'artigiano: The Pasta di Aldo is on the shelves of gourmet shops, especially in northern Italy.

IL GOLOSARIO (2010-2011): Nell'Olimpo della pasta all'uovo artigianale. ... Oggi ha allargato il suo giro fino a raggiungere le migliori gastronomie d'Italia, tanto da essere considerato "il Numero uno" della pasta all'uovo artigianale. Una parabola che ha dell'incredibile ... Prodotti di qualità assoluta ... uno dei migliori pastai d'Italia.

IL GOLOSARIO (2010-2011): The pinnacle of artisan egg pasta. ... Today it has expanded its market to the best delicatessens in Italy and is considered the "Number one" artisan egg pasta. An incredible dish. ... Products of the highest quality ... one of the best pasta makers in Italy.

IN SEARCH OF PERFECTION La ricerca del migliore, di Heston Blumenthal - 3 stelle Michelin, uno dei migliori al mondo): ... Decisi di assaporare tanti tipi di pasta quanti ne potevo per trovare un produttore di qualità superiore ... Mi aspettavo qualcosa di speciale e l'ho ottenuto: cucinare una pasta ricca e gustosa. ... La Pasta di Aldo, in particolare, catturava gli opposti che caratterizzavano un'ottima pasta, corposità con leggerezza; un ricco sapore che non è eccessivo; sostanza e delicatezza e il colore era fantastico... La Pasta di Aldo, la pasta che ha sorpassato tutte le altre nel nostro testing. ... piuttosto che sdraiare la pasta per asciugarla, come fanno gli altri, lui la appende. "Questo è la cosa più importante, la mantiene porosa. La mia pasta è così porosa che, se la lasci vicino al formaggio, ne assorbirà l'odore".

IN SEARCH OF PERFECTION In search of perfection, Heston Blumenthal - 3 Michelin stars, one of the best in the world) ... I decided to taste as many types of pasta as possible to find a top quality producer... I was expecting something special and I got: cooking rich and tasty pasta. ... In particular, Pasta di Aldo, captured the opposites that characterise a good pasta, full-bodied yet light; a rich flavour that is not overpowering; substance and delicacy and the colour was great.. Pasta di Aldo is the pasta that surpassed all others in our testing. ... Rather than lay the pasta down to dry it, as others do, they hang it. "This is the most important thing, it keeps it porous. My pasta is so porous that if you leave it next to cheese, it will absorb the smell".

PANORAMA (giugno 2013): La Pasta di Aldo è una pasta all'uovo di altissimo livello prodotta con metodo artigianale ... s'incontrano passione e raffinatezza e si raggiunge davvero la perfezione passione per la ricerca e la selezione di materie prime di assoluta qualità. Sistemi di produzione che vanno oltre quelli dei pastifici artigianali e garanzia d'unicità del prodotto. ... La porosità della pasta, che con la sua giusta consistenza assorbe il sugo e dona al palato un gusto pieno, piacevole e delicato, garantisce la qualità di questa piccola produzione giornaliera. ... come se questa pasta avesse un'anima magica, il sapore di una festa senza fine.

PANORAMA (June 2013): Pasta di Aldo is a pasta of the highest level produced using traditional methods ... passion meets refinement and the result is perfection.... passion for research and the selection of top quality raw materials. Their production systems go beyond those of artisan pasta makers and guarantee the uniqueness of the product. ... The porosity of the dough, which absorbs the sauce because of its correct texture and has a full-bodied, pleasing and delicate taste on the palate, guarantees the quality of this small daily production. ... As if this pasta has a magic soul, the taste of a non-stop party.

L'ESPRESSO (gennaio 2012): Una pasta da Oscar. ... nel giro di pochi anni ha conquistato i cuori di molti gastronomi e molti chef. Tra questo Heston Blumenthal, rimasto impressionato dalle caratteristiche di corposità ed estrema leggerezza allo stesso tempo di questa pasta straordinaria.

L'ESPRESSO (January 2012): An Oscar-winning pasta. ... In a few years it has won the hearts of many gourmets and chefs. Including Heston Blumenthal, I was impressed by the fact that this extraordinary pasta was full-bodied yet light at the same time.

...

PICCOLI ESTRATTI DI RASSEGNA STAMPA
SMALL EXTRACTS FROM PRESS REVIEWS



1° CLASSIFICATA
LA PASTA
DI ALDO

PASTA
GRAND CRU

1° Classificata
LA PASTA DI ALDO

Pasta all'uovo aristocratica, da gran soirée, dove l'artigianalità incontra la perfezione e la raffinatezza ...

Aristocratic egg pasta, for large soirées, in which craftsmanship meets perfection and refinement ...



PANORAMA

E=Economia²
IL GIALLO LUMINOSO DELLE COLLINE
MARCHIGIANE

La Pasta di Aldo è una pasta all'uovo di altissimo livello ... s'incontrano passione e raffinatezza e si raggiunge davvero la perfezione selezione di materie prime di assoluta qualità. come se questa pasta avesse un'anima magica, il sapore di una festa senza fine.

Pasta di Aldo is egg pasta of the highest level in which passion meets refinement and the result is perfection.... the highest quality raw materials are selected.... as if this pasta has a magic soul, the taste of a non-stop party.

L'Espresso

Viaggi Passioni

Una pasta da Oscar. ... nel giro di pochi anni ha conquistato i cuori di molti gastronomi e molti chef. ... corposità ed estrema leggerezza allo stesso tempo di questa pasta straordinaria.

An Oscar-winning pasta. ... In a few years it has won the hearts of many gourmets and chefs. Including Heston Blumenthal, I was impressed by the fact that this extraordinary pasta was full-bodied yet light at the same time.

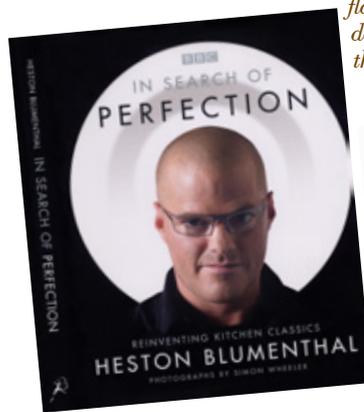
HESTON BLUMENTHAL

(3 stelle Michelin, uno dei migliori al mondo)

IN SEARCH OF PERFECTION

Mi aspettavo qualcosa di speciale e l'ho ottenuto: cucinare una pasta ricca e gustosa. ... La Pasta di Aldo, in particolare, catturava gli opposti che caratterizzavano un'ottima pasta, corposità con leggerezza; un ricco sapore che non è eccessivo; sostanza e delicatezza e il colore era fantastico ... La Pasta di Aldo, la pasta che ha sorpassato tutte le altre nel nostro testing.

I was expecting something special and I got it: cooking rich and tasty pasta. ... In particular, Pasta di Aldo, captured the opposites that characterise a good pasta, full-bodied yet light; a rich flavour that is not overpowering; substance and delicacy and the colour was great ... Pasta di Aldo, the pasta that has surpassed all others in our testing.



il Golosario
di Paolo Massobrio
GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA

Nell'Olimpo della pasta all'uovo artigianale. ... il "Numero uno" della pasta all'uovo artigianale. Una parabola che ha dell'incredibile. ... Prodotti di qualità assoluta ... uno dei migliori pastai d'Italia.

The Pinnacle of artisan egg pasta. ... The "Number one" artisan egg pasta. An incredible dish. ... Products of the highest quality ... one of the best pasta makers in Italy.

THE WINE HUNTER
AWARD

Merano Wine Festival
Premio Platinum Award
2020 - 2023 - 2024





Le Certificazioni / Certifications



**U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION**



*La Pasta di Aldo Srl
via Castelletta, 41
Monte San Giusto - MC*

 *+39 0733 837120*

 *aldo@lapastadialdo.it*

 *www.lapastadialdo.it*

