**Paese Dei Sapori, una marca con gusto italiano**

*“La auténtica pasta seca italiana” estará presente por tercer año consecutivo en Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural. Son más de 30 variedades de pasta elaboradas con pasión que incluyen Paccheri, Rigatoni, Conchiglie, Conchiglioni, Minchiette y Spaghetti.*

“Como buenos descendientes de italianos tenemos pasión por la actividad culinaria y somos fieles a las tradiciones de las distintas regiones de ese país. Por eso, tomamos el desafío de hacer la pasta italiana de calidad con ingredientes argentinos Premium, elaborados con maquinarias y know how que importamos desde Italia”, cuenta Víctor Sardella sobre la empresa Meridione, que desde 2013 comercializa diferentes formatos de pastas secas bajo la marca Paese Dei Sapori.

Víctor nació circunstancialmente en Argentina pero se crió en Nápoles hasta los 15 años. Su socio Mauro Giacometti también es hijo de italianos y su padre fue uno de los fundadores del colegio Cristóforo Colombo. Ambos ganaron el remate de una fábrica de pastas que había quebrado en Turín, trajeron las máquinas al país y empezaron a producir. Dos años después, en 2015, además incorporaron otra línea de producción totalmente tecnificada.

“La marca significa País de los Sabores y hace referencia a productos que representan las tradiciones culinarias de las diversas regiones italianas, como pastas y, próximamente, la incorporación de salsas dulces, saladas y panificados”, detalla.

Este año, será la tercera vez que participarán de Caminos y Sabores, la feria de los alimentos regionales, las artesanías y el turismo que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural. Allí llevarán más de 30 variedades tales como Paccheri, Rigatoni, Conchiglie, Conchiglioni, Minchiette y Spaghetti, con peperoncino, nero di seppia y espinaca, entre otros.

Entre las novedades que presentarán, se destacan los nuevos formatos como Gnochetti Sardi, Cresta di Gallo, Caserecce con peperoncino y el lanzamiento al mercado de pastas largas tales como Spaghetti, Mafalde y Tagliatelle. La empresa además ofrecerá descuentos en la cuponera especial de la feria.

“Dentro de los eventos gastronómicos, Caminos y Sabores es uno de los más reconocidos y convocantes a nivel país. Estar presentes nos permite, acorde con nuestra filosofía de empresa, interactuar con los consumidores y, a su vez, es una oportunidad para contactarnos con el resto de los visitantes para dar a conocer nuestros productos gourmet”, remarca Víctor.

El sábado 8 de julio, en el sector de las cocinas, las pastas de Paese Dei Sapori serán la materia prima de exquisitos platos que permitirán reencontrarse con el gusto característico de la verdadera comida italiana. “El chef y dueño del restaurante Ike Milano, que es napolitano, va a hacer dos formatos de pastas con distintas salsas para la degustación de unas 150 personas. Él va a hablar de cómo se prepara la salsa y yo voy a detallar las cualidades del producto”.

En una moderna planta ubicada en la localidad bonaerense de San Martín, Paese Dei Sabore elabora su pasta con sémola de grano duro de trigo candeal e ingredientes naturales argentinos e importados de primera calidad, sin utilizar conservantes ni colorante alguno, con un secado lento a bajas temperaturas en un horno especial.

“La diversidad de formatos y variedades encuentra en el gusto del público su elección. Si bien los formatos Caserecce, Conchiglioni, Conchiglie y Paccheri parecieran ser los preferidos, lo cierto es que con el tiempo el consumidor apuesta a probar toda nuestra línea”, afirma Víctor.

“La pasta producida con trigo candeal Premium y con un secado lento a baja temperatura, como la de Paese Dei Sapori, es simple de preparar: agua, sal y tiempo de cocción al dente. Cuando una pasta es buena no es necesario poner aceite en el agua, tirar contra el azulejo ni condimentar rápido para que no se pegue. Esos son puros mitos”, explica.

Para Víctor, una buena pasta debe conservar el sabor, la textura, y mantener la forma sin romperse ni pegarse, aunque no se consuma en el momento. “Recomendamos comerla con una buena salsa de tomate, o bien, con una de vegetales, mariscos y carne”, asegura.