



92



PASTA D'ABRUZZO

WWW.PASTADABRUZZO.DE
 ALT-MOABIT 78 | 10555 BERLIN | TELEFON 030.20 25 88 44
 ÖFFNUNGSZEITEN MO-FR 10-18 UHR, SA 9-13 UHR



Ein Laden, wo Pasta von Hand hergestellt wird, gibt es in Italien an jeder Ecke – in Berlin ist das etwas Besonderes. Cosimo Edoardo Di Cioccio hat das Konzept des Pastaladens des Heimatdorfs seines Vaters nach Berlin verpflanzt. Nachdem er und seine Frau Katja doer eine Weile mitgearbeitet hatten, wussten sie, wie es geht: Hartweißengrieß, Eier, Wasser – mehr gehört nicht in den Nudelgrundteig. Wie aus dem Teig eine Nudelplatte wird, kann man beim Pastakauf durch die alte Flügelrühr beobachten. Für den Kunden werden die frischen Nudelplatten vor seinen Augen live zugeschnitten. Cosimo und Katja Di Cioccio jonglieren im Hintergrund mit Spaghetti, Tagliatelle, Linguine oder Pappardelle. Täglich frisch produziert werden auch die Ravioli mit Ricotta, Spinat oder Fleisch und verschiedene Füllungen, die die Saison hergibt. Ein Blick nach oben an die schöne Stuckdecke und rundherum: Ja, diesen Laden könnte man sich auch in einem Dorf in den Abruozzen vorstellen!

93