

LA PASTA

Uno.61: grano italiano 100% trafilata in oro firmata Mendolia e Inglese



● Vi piace la pasta? Volete provare il massimo del lusso e dell'esperienza sensoriale? Provate la Uno.61, nata dall'incontro tra il maestro pastaio Raimondo Mendolia e il sarto Angelo Inglese. Semola di grano italiano 100%, lenta essiccazione, trafilata nell'oro. Il tutto avvolto in pregiate stoffe sartoriali cucite a mano.

● 500 grammi a 15,90 euro su www.1punto61.shop.

ritta

tema al vermouth



La filiera

Oris Portanova, 38 anni, mo-