

Η Χρυσή Σειρά της MISKO Νο1 ελληνικό ζυμαρικό



Πριν από κάποιες δεκαετίες, η υπόθεση ζυμαρικό στην Ελλάδα ήταν μια πονεμένη - για τους λάτρεις της σωστής pasta - ιστορία:

Με το al dente να είναι άγνωστη λέξη, τα μακαρόνια έβραζαν μέχρι σχεδόν να λιώσουν και στη συνέχεια καίγονταν σε βούτυρο ή σε λάδι.

Η οποιαδήποτε σάλτσα έμπαινε από πάνω, σαν να είναι το απόλυτο ξένο σώμα.

Τα χρόνια πέρασαν και, ευτυχώς, αποκτήσαμε την κατάλληλη τεχνογνωσία για μια σωστή μακαρονάδα. Μάθαμε το al dente, αλλά και το πώς να κάνουμε τα ζυμαρικά να απορροφούν τη σάλτσα και να γίνονται ένα με αυτή.

Και πολλά άλλα...

Σε αυτό, βοήθησε και η θεαματική βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων στην Ελλάδα προϊόντων.

Εμείς στο FNB Daily, ως το κατ' εξοχήν μέσο για τον κλάδο τροφίμων και ποτών, αναρωτηθήκαμε σε ποιο επίπεδο βρίσκεται το ελληνικό ζυμαρικό. Και, αυτό που σκεφτήκαμε να κάνουμε, ήταν να πάρουμε όλα τα διαθέσιμα στην αγορά ελληνικά brands, και να τα βαθμολογήσουμε, μέσω διαδικασίας τυφλής δοκιμής.

Καλέσαμε, λοιπόν, για κριτές 5 δημοσιογράφους γεύσης, βρεθήκαμε όλοι στο Θα Σε Κάνω Βασίλισσα, και τους ζητήσαμε να δοκιμάσουν και να αξιολογήσουν τα 8 πρώτα σε πωλήσεις ελληνικά ζυμαρικά, ώστε να αναδειχθεί το καλύτερο.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Για τη γευσίγνωσία των ζυμαρικών, επιλέχθηκε το σχήμα Spaghetti Νο7 (ή Νο6 σε περίπτωση, που κάποια μάρκα δεν διέθετε στο κωδικολόγιο της το συγκεκριμένο νούμερο), για κάθε ένα από τα 8 ελληνικά ζυμαρικά.

Για την ετοιμασία των ζυμαρικών ακολουθήθηκαν οι οδηγίες βρασμού, όπως αναγράφονται σε κάθε συσκευασία, χωρίς να προστεθεί σάλτσα ή άλλο υλικό παρά μόνο λίγο ελαιόλαδο.

Προκειμένου να διασφαλιστεί η διαφάνεια της τυφλής γευσίγνωσίας, η διαδικασία μαγνητοσκοπήθηκε.

Τα κριτήρια για τη βαθμολόγηση από το 1 έως το 100 ήταν:

1. Γεύση-άρωμα
2. Εμφάνιση/ζωντάνια στο πιάτο
3. Υφή/Al dente
4. Φινέτσα
5. Επίγευση

Οι δημοσιογράφοι, που αποτέλεσαν την κριτική επιτροπή της τυφλής γευσίγνωσίας, ήταν:

- Δημήτρης Αντωνόπουλος – Αθηνόραμα
- Νίκος Κοντόπουλος – Αττικές Εκδόσεις – Tasty Guide
- Γιώτα Παναγιώτου – poraganda.gr
- Μάρω Σενετάκη – Olive magazine
- Κική Τριανταφύλλη – Protagon.gr/Bostanistas.gr

AND THE WINNER IS...

Η διαδικασία της γευσίγνωσίας ανέδειξε ως νικήτη τη [Χρυσή Σειρά της Misko](#), η οποία, συγκεντρώνοντας την υψηλότερη βαθμολογία σε σύγκριση με τους υπόλοιπους διαγωνιζόμενους, κέρδισε τον τίτλο του Κορυφαίου των Ελληνικών Ζυμαρικών.

Κατά την τυφλή δοκιμή, οι κριτές, χωρίς να έχουν γνώση της προέλευσης κάθε ζυμαρικού, ξεχώρισαν την Χρυσή Σειρά της MISKO, με βαθμολογία 85,2/100.

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΙΚΗΤΗ

Η [Χρυσή Σειρά της Misko](#) είναι φτιαγμένη αποκλειστικά από την ποικιλία Σβέβο, και είναι το μοναδικό ελληνικό ζυμαρικό από μονοποικιλιακό σιτάρι.

