

# *Produttori di Pasta... dal ricordo dei tempi...*

*Produrre pasta a Gragnano è un'arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Nascere e vivere a Gragnano vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi esaltanti della semola di grano duro, della pasta che ne deriva, e...come per magia...non ne puoi più fare a meno!!! Mario Moccia nostro padre, nel 1976, pur essendo un importante e storico stagionatore di formaggi, non seppe resistere al richiamo dell'essere di Gragnano...ed acquistò un pastificio famoso, ma in profonda crisi, dedicando, "con non poche difficoltà, in un momento infelice per il mercato della pasta", tutta la sua vita al restauro totale dell'edificio nel centro storico, alla costruzione del nuovo stabilimento, nonché alla nascita e al rilancio della pasta e dei suoi marchi, alla nascita del primo consorzio dei pastifici di Gragnano: il COPAG, contribuendo in modo fattivo ed importante all'affermazione ed alla riqualificazione della pasta di Gragnano sui mercati di tutto il mondo. Dopo anni (dal 1994 anno in cui vendemmo il pastificio) per amore - per passione in onore di nostro padre, abbiamo rifondato un pastificio artigianale con una produzione di grande qualità. Anche noi non abbiamo saputo resistere alla Magia...dei sapori e dei profumi esaltanti di Gragnano!!*

*Dedicato a te Papà !*

*Ciro - Antonino - Marianna - Susanna*

*Pasta makers since ever...*

*Producing Pasta in Gragnano is an art, heritage made of history, culture, traditions and secrets. Born and live in Gragnano it means be pervaded by tastes, and by the perfumes of durum wheat flour and by the pasta that derives from it. And like a magic, you can't live without it! Mario Moccia, our father, in 1976, even if he was an important maker of cheese, didn't resist to the call of the essence of Gragnano. He bought a famous but in crisis, pasta factory dedicating "with many difficulties, in a bad moment for pasta trade", his life to the restoration of the building in the historical centre and also to the construction of the new one, relaunching pasta and his trademarks, forming the first consortium of Gragnano pasta factories: COPAG, contributing in an active way to the affirmation and requalification of Gragnano pasta in all the world. After many years (in 1994 we sold the factory) for love, for passion in honour of our father, we found again the artisanal factory with an high quality production. We couldn't resist to the Magic of tastes and fragrances of Gragnano.*

*This is for you Dad !*

*Ciro - Antonino - Marianna - Susanna*



*500 Anni  
di Sapori,  
Emozioni e Magia*

## il Nostro Museo Privato...

Frutto di anni di ricerche di antica repertistica museale ed impreziosito da numerosi reperti delle prime Fabbriche di Famiglia, il Museo privato de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano" - dedicato dagli eredi a tutti gli Estimatori - rappresenta oggi un autentico fiore all'occhiello della centenaria tradizione e storia della Pasta di Gragnano!

Più di 500 reperti, alcuni dei quali risalenti al '700, compongono una collezione unica, visitabile ogni giorno nella nostra Fabbrica nel cuore di Gragnano... per un suggestivo "Viaggio nel tempo"! Una fantastica visita guidata, oltre al Museo, dove Antonino "il Pastaio" vi spiegherà alcuni dei suoi 32 segreti, di come ogni giorno si produce la "Vera" e Pregiata Pasta di Gragnano.



Documentazione storica della Famiglia Moccia  
Historical documentation of the Moccia Family

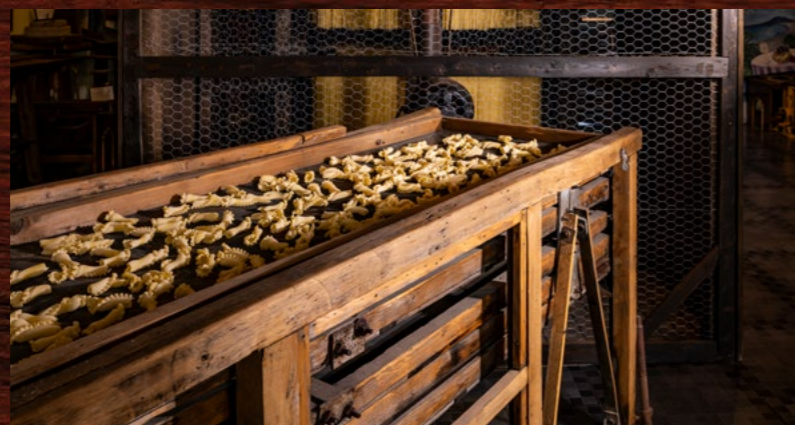
## Our Private Museum...

After years of diligent research we were able to start an ancient museum of the Pasta which already has numerous artefacts coming from the first Family run Factories. This private museum of "The Gragnano Pasta" is dedicated by the heirs to all the Estimators. It represents today the centenary tradition and history of the Pasta production di Gragnano!

More than 500 artefacts, some of which dated back to the 18th century, a unique collection that can be visited every day in our factory right in the heart of Gragnano ... for an evocative "Time travel"! A fantastic guided tour, in addition to the Museum, where Antonino "il Pastaio" will explain some of his 32 secrets about how, every day, we produce the "Real" and Precious Pasta of Gragnano.

Collezione di antichi torchi, dal '700 al '900  
Collection of old presses, from the 18th to the 20th century

Antico trabatto in legno  
Old wooden Pasta Shaker



Antonino e Mario, terza e quarta generazione di Artigiani Pastai  
Antonino and Mario, third and fourth generation of Pasta Artisans

Antica camera di asciugatura restaurata, inizio '900  
Restored old drying cell, early 1900



Pasta stesa ad asciugare sulle originali canne di bambù  
Pasta drying on the original bamboo stick



## Nel Cuore dei Monti Lattari...

Incastonata nei Monti Lattari, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano", è l'unico Pastificio Artigianale dove si produce Pregiata Pasta con i Sapori ed i Saperi di un tempo, in uno straordinario contesto naturale assolutamente incontaminato, poco distante dalla secolare Sorgente "Imbuto", che dona ogni giorno l'acqua per le nostre produzioni. Dalla Fabbrica si ammira il golfo di Sorrento, l'isola di Capri, il Vesuvio, il Santuario della Madonna di Pompei e... l'antica via di accesso per arrivare ad Amalfi: La Valle dei Mulini!

## In the heart of Lattari Mountains

Set between Lattari Mountains, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano" is the sole Artisanal Pasta Factory that produces Precious Pasta with the Tastes and the Wisdom of Ancient Times, in an extraordinary uncontaminated natural environment, not far from the ancient spring "Imbuto", used for our Pasta. The landscape from La Fabbrica consists in the Gulf of Sorrento, Capri Island, Vesuvio, The church of Pompei and the ancient street to get to Amalfi: the valley of Mills!



View of the Gulf of Naples, from our Factory located in the heart of Lattari Mountains  
Veduta del Golfo di Napoli dalla nostra Fabbrica nel cuore dei Monti Lattari



100% filiera corta Appulo Lucana

100% Italian supply chain durum wheat



Antonino e Mario controllano periodicamente il nostro grano certificato direttamente nei campi in Puglia e Basilicata  
Antonino e Mario check periodically our durum wheat directly in the fields in the southern Italy



1st Factory in the world that uses ONLY Gragnano's spring water  
il primo Pastificio ad usare SOLO acqua di sorgenti di Gragnano



The 1st Factory in the world with the P.G.I. Certificate!  
il Primo Pastificio al Mondo certificato IGP!!!



Certificazione I.G.P. P.G.I. Certificate

# 'a Caccavella

'a Caccavella è una delle più geniali invenzioni di Antonino "il Pastaio", divenuta Brevetto Europeo n° 008663825 - n° 001658576. E' il formato di Pasta monoporzione più Grande al Mondo... con un peso netto di 50g e un diametro di circa 10cm. Di grande fascino e impatto visivo, 'a Caccavella è apprezzatissima sia dagli chef che dai semplici avventori che si diletano ogni giorno nell'inventare sempre nuove ed entusiasmanti ricette!

'a Caccavella is one of the most ingenious inventions of Antonino "il Pastaio" (patent no. 008663825 - no. 001658576). The Caccavella is the largest single-portion pasta in the world ... with a net dry weight of about 50g and a diameter of approx. 10cm. This shape is appreciated by both chefs and customers who invent new and exciting recipes every day!



*le 4 Caccavelle - La Ricarica*

cod. 597



*i 4 Soli di Capri*

cod. 727



*i Cuori*

cod. 728



*la Ruota dell'Amicizia*

cod. 499



*le 4 Stelle*

cod. 729



*le Monoporzioni*



*Monoportion Pasta*



*le 4 Caccavelle in busta*

cod. 498





*i Fusilli lunghi*

*Long Fusilli*



*Fusilli della Regina  
"lavorati a mano"*  
cod. 512

*Colonne Pompei  
"lavorate a mano"*  
cod. 577

*Fusilli di Gragnano  
"lavorati a mano"*  
cod. 579

*Lasagnone  
Ricciolone*



*Caserecce long  
"lavorate a mano"*

*cod. 555*



*Fusilli Sorrento  
"lavorati a mano"*

*cod. 851*



*Fusilli Capri  
"lavorati a mano"*

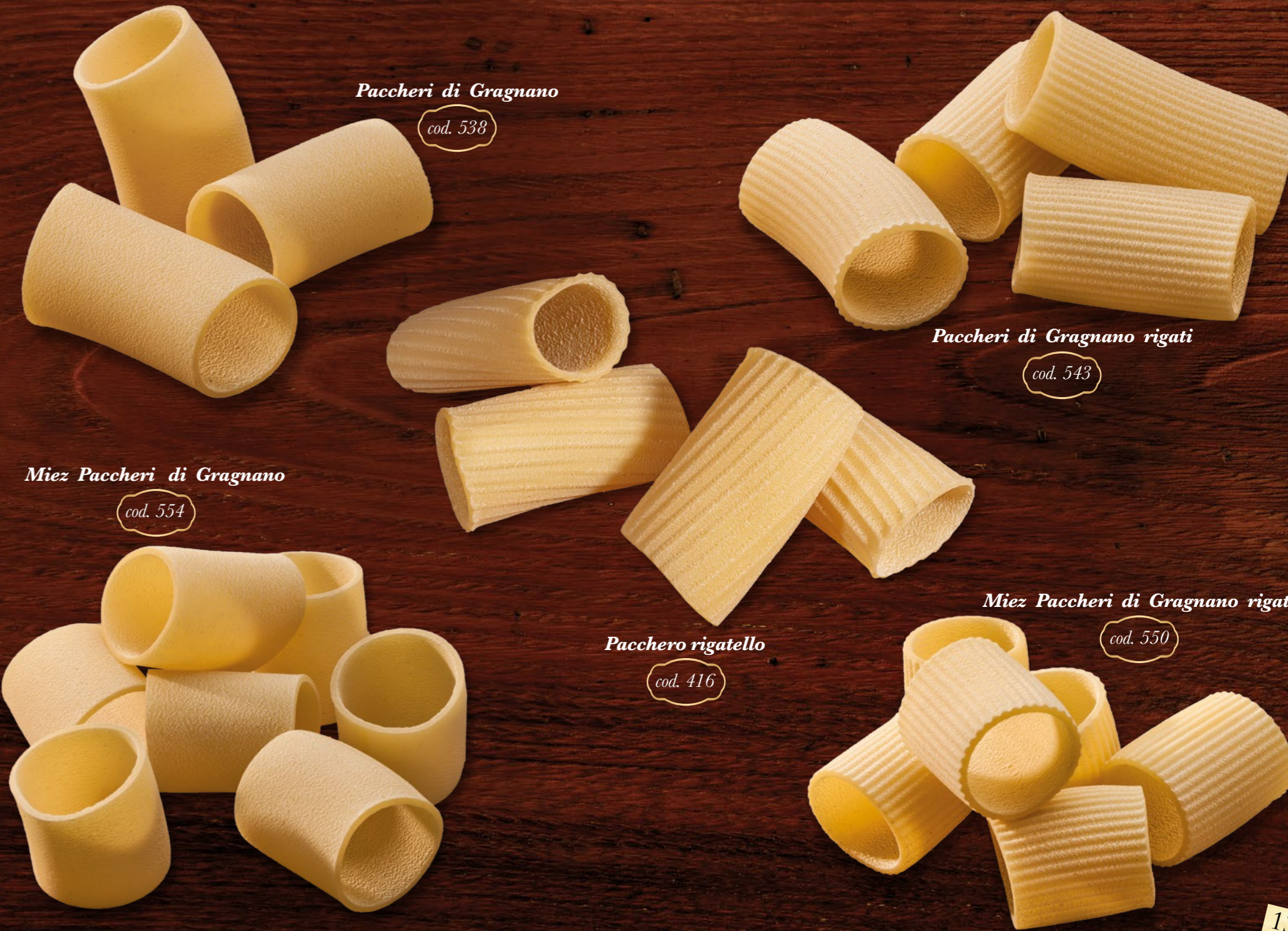
*cod. 585*



*gli Storici*



*Historical*



*Calamarata rigata*

cod. 544



*Rigatoni*

cod. 572

*Mezze Maniche rigate*

cod. 490



*Calamarata liscia*

cod. 539



*Liscio, rigato...  
o Rigatello?*







*la Gnocca*



*Gnocca*  
cod. 471



*Lumaconi giganti*  
cod. 553



*Conchiglioni grandi*  
cod. 542



*i nostri Cannelloni*  
cod. 263



for Kids



Alfabeto completo "dalla A alla Z"  
cod. 464



Macchinine, Aeroplanino, Trenino  
cod. 465



Farfalloni  
cod. 463



Ruote  
cod. 738



Farfalle Giganti  
cod. 462

*Farfallone*



*“le Farfalle”*

*gli Esagoni*



**Esagonotto**  
cod. 710



**Esagoncello**  
cod. 702



**Esagopenna**  
cod. 700



*i Fusilli Corti*



*Fidanzati Capresi*

cod. 552

*Puntiglius "lavorati a mano"*

cod. 561

*Jolly di Gragnano*

cod. 586

*Fusilloni*

cod. 546

*Gigli di Gragnano*

cod. 764

*Scialatielli al bronzo*

cod. 591



*Cavatappi*

cod. 947



*Trofie*

cod. 720



*Fusilli Pugliesi caserecci*

cod. 719



*Fusilli al ferretto*

cod. 717



*Fusilli corti*

cod. 450



*Riccioli*

cod. 589



*Fusilli dei preti*

cod. 715



*Caserecce*

cod. 545



*la Pasta lunga*



*Long Pasta*



*Spaghetti di Gragnano*

cod. 501

*Spaghetti al mandolino*

cod. 517

*Linguine 'a piett 'e palumm*

cod. 502

*Tagliatelle*

cod. 503



*Bucatini 'e perciatiell*

cod. 504



*Ziti luong*

cod. 508

*Pettegole Pappardelle*

cod. 510



*Principesse*

cod. 422

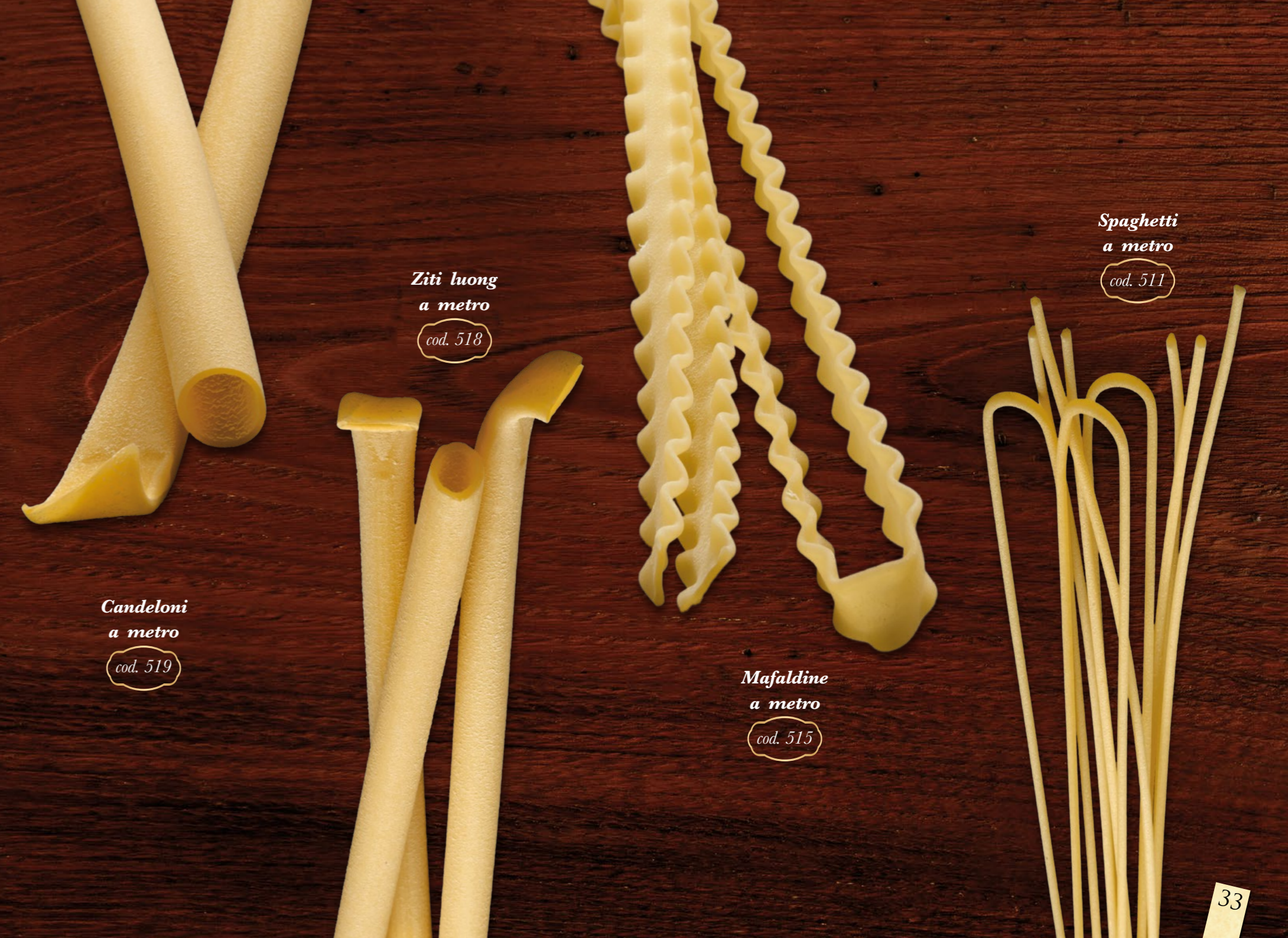
*Mafaldine*

cod. 505





*"a Metro"*



*Candeloni  
a metro  
cod. 519*

*Ziti luong  
a metro  
cod. 518*

*Mafaldine  
a metro  
cod. 515*

*Spaghetti  
a metro  
cod. 511*

*"le Lasagne"*



*Condisei & Cuoci!*  
Add Flavour & Cook it!  
Assaisonnez & Cûsez!  
Würzen Sie & Kochen Sie!

*Lasagna per la Famiglia*  
5/6 sfoglie  
cod. 443



*Lasagnetta*  
10 sfoglie  
cod. 435





*Pettola Napoletana*  
cod. 594

*Lasagnone ricciolone*  
cod. 566

le "Matasse in Sacchetto"



*Tagliatelle*  
cod. 461

*Tripoline*  
cod. 468

*Tagliolini*  
cod. 466

*Pappardelle*  
cod. 467

*“le Matasse in Vassoio”*



*Tagliatelle 'e Matasse in vassoio*

cod. 420



*Tripoline 'e Matasse in vassoio*

cod. 427



*Pappardelle 'e Matasse in vassoio*

cod. 419



*Tagliolini 'e Matasse in vassoio*

cod. 418



“ca’ Pont”



Miez Pennone

cod. 532

Candele ca' Pont

cod. 529

Mez Penne  
“de zite” rigate

cod. 524

Elicopenna

cod. 549

Paccheri ca' pont

cod. 556



*Rigatoni ca' pont*

cod. 946



*Pennette lisce*

cod. 534



*Pennette Rigate*

cod. 558

*Penne "de zite" rigate*

cod. 521



*Penne "de zite" lisce*

cod. 525



*Puntiglius*



# la Pasta Corta



Short Pasta

'o Tubettone

cod. 533



'o Vesuvio

cod. 540



i Cuori di Gragnano

cod. 489



gli Straccetti

cod. 964





*gli Elicoidali*  
cod. 547



*'o Mozzone 'e candela*  
cod. 530

*'e Maccarunciell lisci*  
cod. 535



*Lumachine rigate*  
cod. 769



*'e Maccarun lisci*  
cod. 526

*'e Maccarun rigati*  
cod. 522



*'e Maccarunciell rigati*  
cod. 560



*'a Mista corta napoletana*  
cod. 551





*Fidanzati  
Capresi*



*'e Ditaloni lisci*

cod. 527



*'e Ditaloni rigati*

cod. 523

*l'Elicotubetto*

cod. 548



*'e Tubett lisci*

cod. 536



*'e Tubett rigati*

cod. 531

*le Schiacciatine artigianali*

cod. 718



*gli Anelli Siciliani*

cod. 453



*le Cortecce*

cod. 983



*le Orecchiette rigate*

cod. 952



*l'Orecchietta artigianale*

cod. 712



*i Fagioloni Paesani*

cod. 714



*'e Gnocchetti Rigati*

cod. 721

*'e Spaghetti al centimetro*

cod. 559



*al Succo di Limone*



*Scialatielli  
al Succo di Limone*  
cod. 592



*Pennette lisce  
al Succo di Limone*  
cod. 948



*Gigli  
al Succo di Limone*  
cod. 771



*Riccioli  
al Succo di Limone*  
cod. 949

*Linguine 'a piatt 'e palumm  
al Succo di Limone*  
cod. 516



# "al Nero di Seppia"



Miez Paccheri rigati  
al nero di seppia

cod. 595



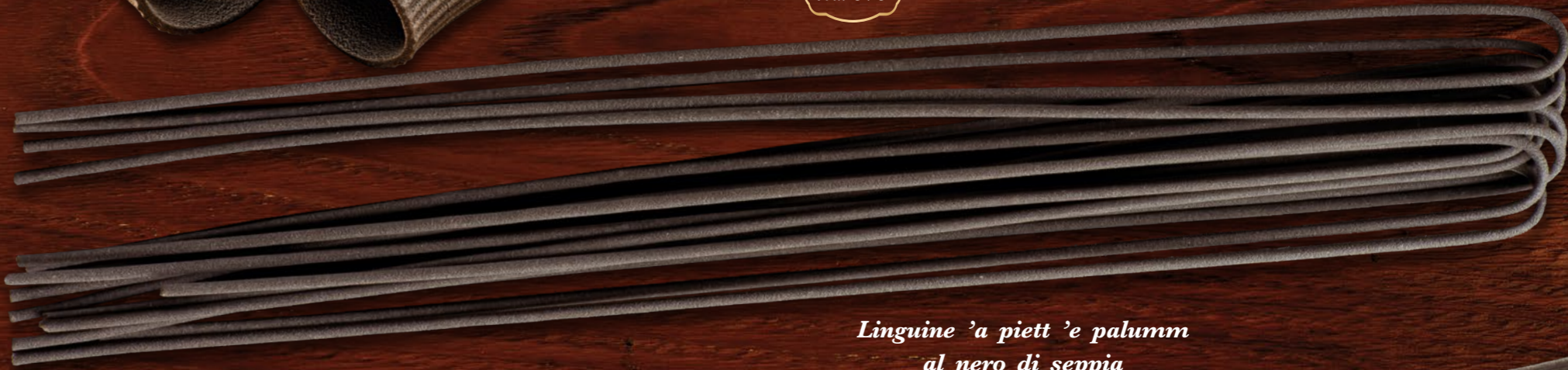
Penne "de zite" rigate  
al nero di seppia

cod. 574



Spaghetti di Gragnano  
al nero di seppia

cod. 575



Linguine 'a piett 'e palumm  
al nero di seppia

cod. 576



# "l'Integrale"



*Elicopenna integrale*

cod. 756



*Fidanzati integrali Capresi*

cod. 737



*Fusilloni integrali*

cod. 734



*Spaghetti integrali*

cod. 765



*Scialatielli integrali*

cod. 726

*Paccheri integrali di Gragnano*

cod. 495



*al Tartufo estivo*

*Pettegole  
al tartufo estivo  
cod. 761*

*Truffle Pasta*



*“ai Funghi Porcini”*

*Pettegole  
ai Funghi Porcini  
cod. 513*





*“la Tricolore”*



*Fidanzati Italiani*  
*tricolore*  
cod. 584



*Fusilloni*  
*tricolore*  
cod. 581



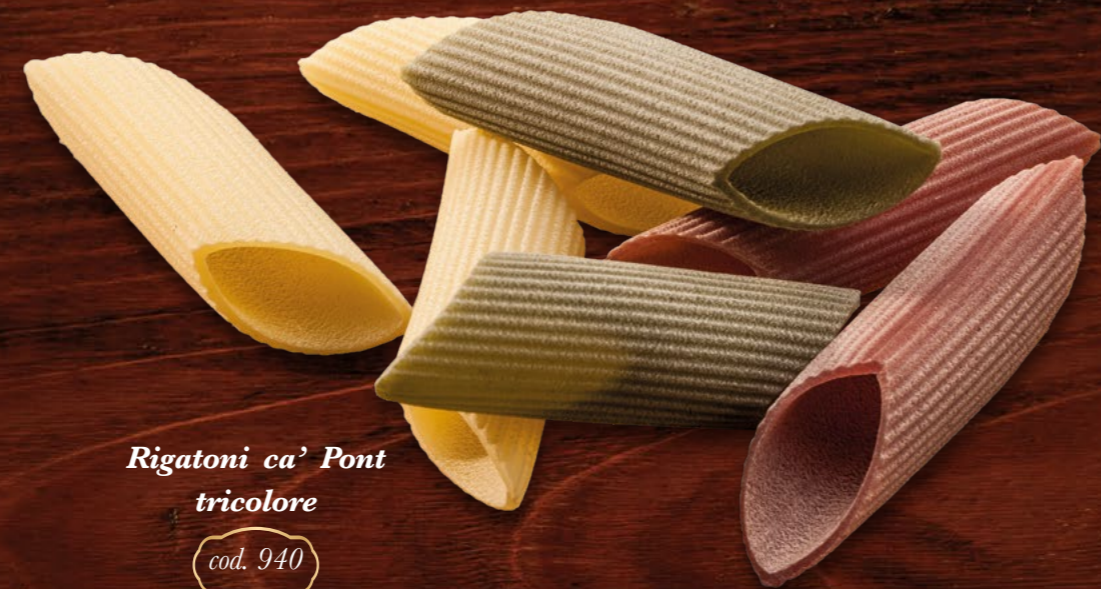
*Paccheri di Gragnano*  
*rigati tricolore*  
cod. 583



*Calamarata rigata*  
*tricolore*  
cod. 582

*Cuori Tricolore  
tricolore*

cod. 488



*Rigatoni ca' Pont  
tricolore*

cod. 940

*Ruote Tricolore  
tricolore*

cod. 433



*Lumaconi  
tricolore*

cod. 774

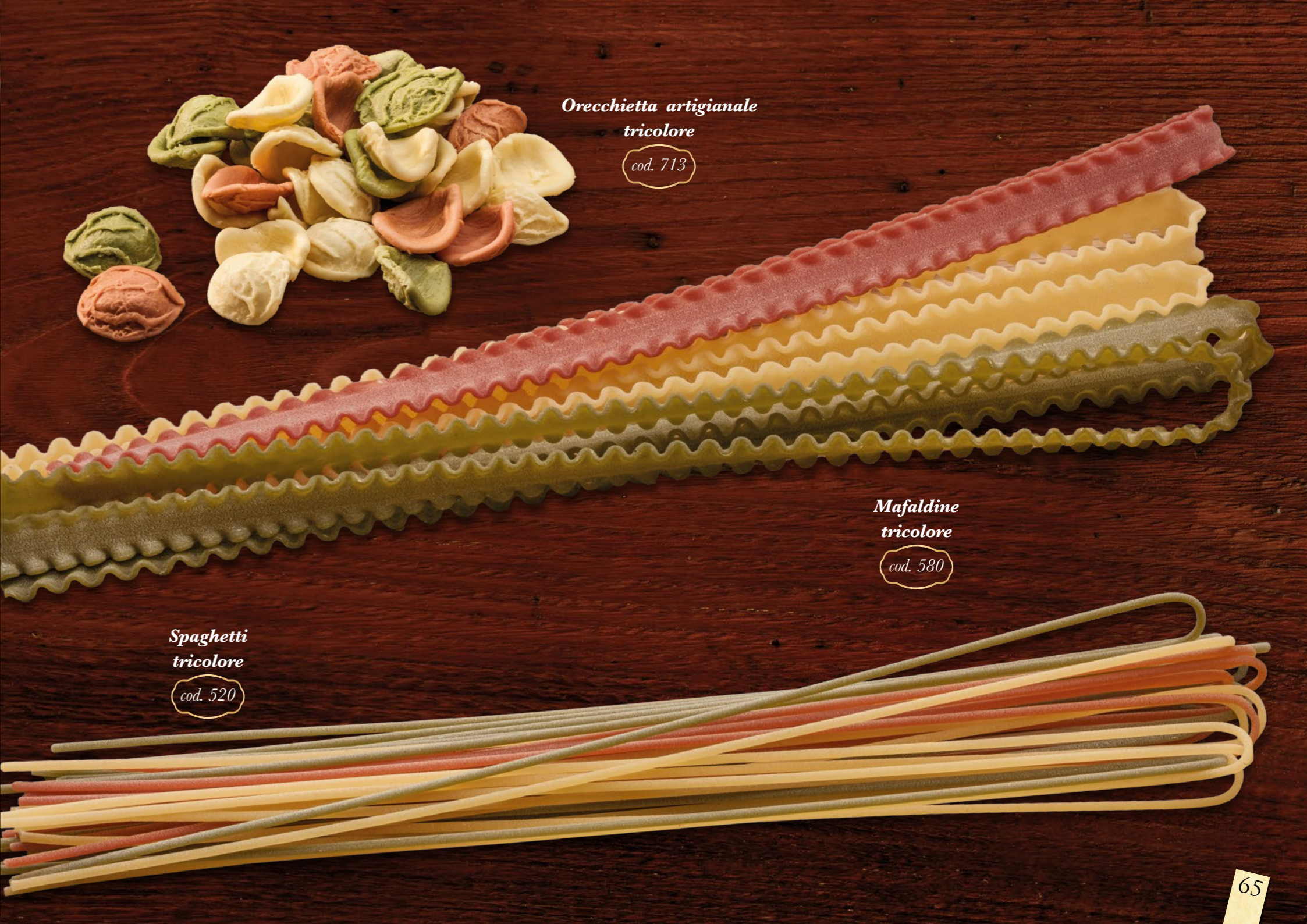
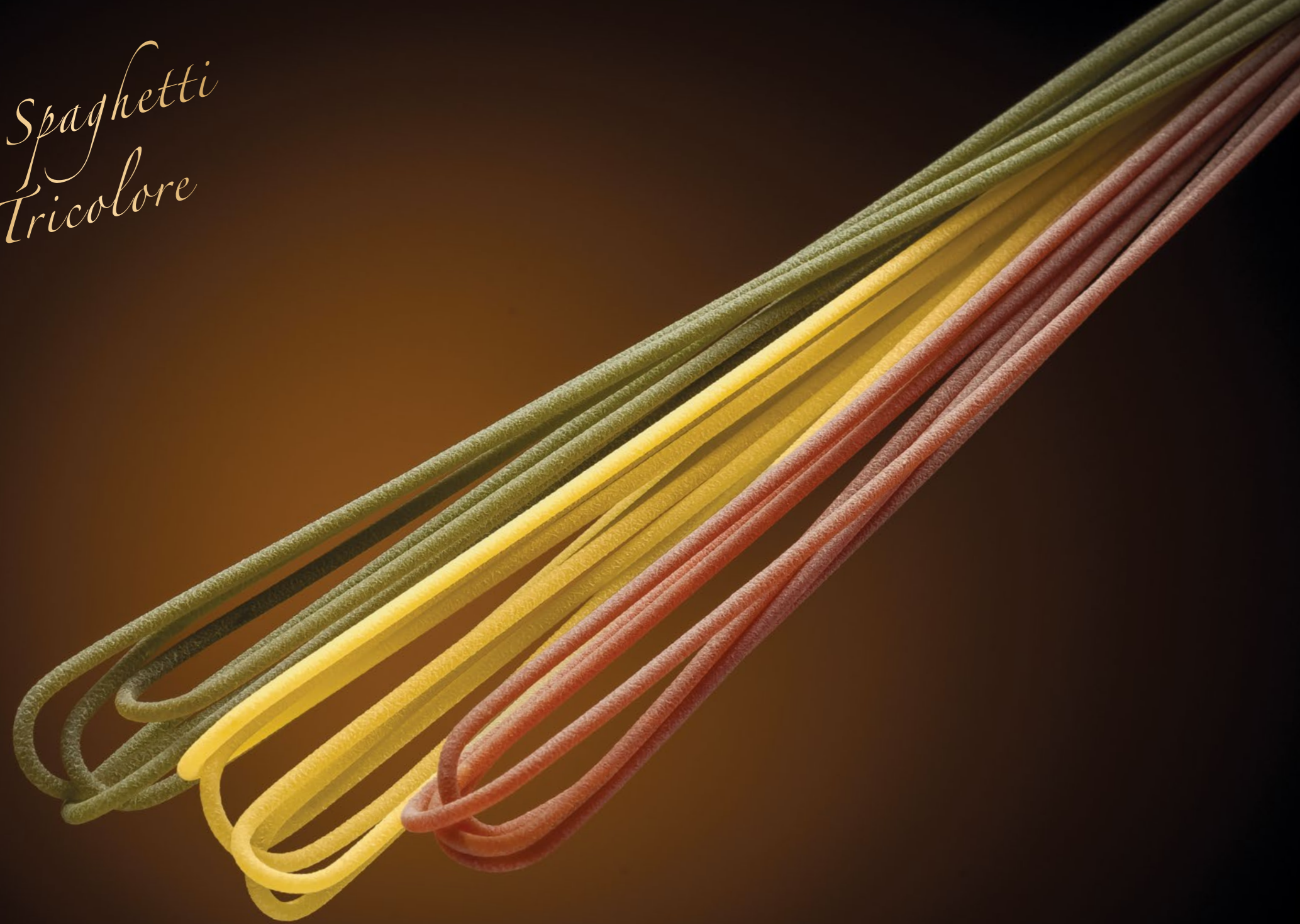


*Cuori  
Tricolore*





*1<sup>e</sup> Spaghetti  
Tricolore*



*Orecchietta artigianale  
tricolore  
cod. 713*

*Mafaldine  
tricolore  
cod. 580*

*Spaghetti  
tricolore  
cod. 520*

*Farfalle  
Tricolore*



*Gigli italiani  
tricolore*

cod. 755



*Farfalle Giganti Tricolore*

cod. 486

*Matasse Tricolori*

cod. 578



*o Curniciell Portafortuna*

European Patent - Nostro Brevetto Europeo n. 005883749

# Non é vero ma ci credo...

*It isn't true, but I believe it...*

*We transformed into pasta a symbol of Neapolitan culture. It's something that don't let anybody indifferent. Is the best way to keep away "la mala sorte" misfortune. Is a fashionable and very used charm : earrings, bracelets, necklaces, pens, candles, chocolates, tools...Neapolitan superstition has an ancient history inherited by our ancestors: It was one of the first charm used against evil eye, rigorously red and handmade.*

*Noi abbiamo trasformato in pasta un simbolo della cultura profondamente Napoletana... ma che non lascia indifferente nessun popolo! E' il miglior rimedio per allontanare "la mala sorte", la sfortuna. E' uno scongiuro molto utilizzato ed anche di gran moda: orecchini, bracciali, collane, penne biro, candele, cioccolatini, utensili... La superstizione napoletana ha radici antiche ereditate dai nostri avi: è stato tra i primi amuleti utilizzati contro "il malocchio", rigorosamente rosso e preferibilmente fatto a mano.*



**Arrabbiatella**

cod. 541

**Curniciell portafortuna**

cod. 590



**Mista corta "dolce e piccante"**

cod. 758



**Spaghetti al peperoncino**

cod. 421

**Linguine al peperoncino**

cod. 514



# la Pasta all'Uovo



Tagliatelle all'uovo  
cod. 641



Tagliatelle ricce all'uovo  
cod. 644



Tagliolini all'uovo  
cod. 643

Pappardelle all'uovo  
cod. 640



Fettuccine all'uovo  
cod. 642





la Caccavella  
con le Terrine

cod. 705



la Caccavella  
con le Terrine  
Tricolore

cod. 951

*il Kit Pasta e Fagioli*



*la Pasta e Lenticchie*



*i Fantastici colori della Terracotta Artigianale*



- cod. 472
- cod. 425
- cod. 850
- cod. 849
- cod. 848
- cod. 683

Vaso Orcio  
 "Antica Pompei"  
 cod. 836



il Souvenir Mandolino  
 Novità!



7 Formati... x 7 Giorni !!! 7 Shapes... x 7 Days !!!  
 Macaroni Product / Durum wheat semolina Pasta with spinach and tomato / Pasta di semola di grano duro

il 7 x 7

cod. 973



Pochi minuti

cod. 837

Il "Pochi minuti" è un simpatico kit per prepararsi in pochi minuti - per 2/3 persone - un gustoso primo piatto con la nostra Pasta Artigianale di Gragnano IGP, seguendo un po' le abitudini del momento che vanno nella direzione di approccio verso cibi immediatamente gestibili e ricette veloci.

The "Few minutes" gift is a nice kit to prepare in a few minutes - for 2/3 people - a tasty first course with our Artisan Pasta of Gragnano PGI certified, following a little the habits of the moment that go in the direction of approaching immediately manageable foods and quick recipes.





la 24 ore...  
di Sapori!  
the Tasty Briefcase!

cod. 428

'e Mafaldine a metro

cod. 709



'e Spaghetti a metro

cod. 708

Incartata a mano... Come una volta...

Handcrafted... as tradition...



la 48 ore...  
di Saperi!

cod. 777



il Sacco Scorta

con Passata e canovaccio cod. 570

con Passata e libro ricette cod. 936

solo Pasta cod. 410



# il Vaso degli Amici

con Pasta Bianca cod. 824

con Pasta Tricolore cod. 684



# il Tris Salvafreschezza

Tris con Pasta tricolore

cod. 474

Tris con Pasta bianca

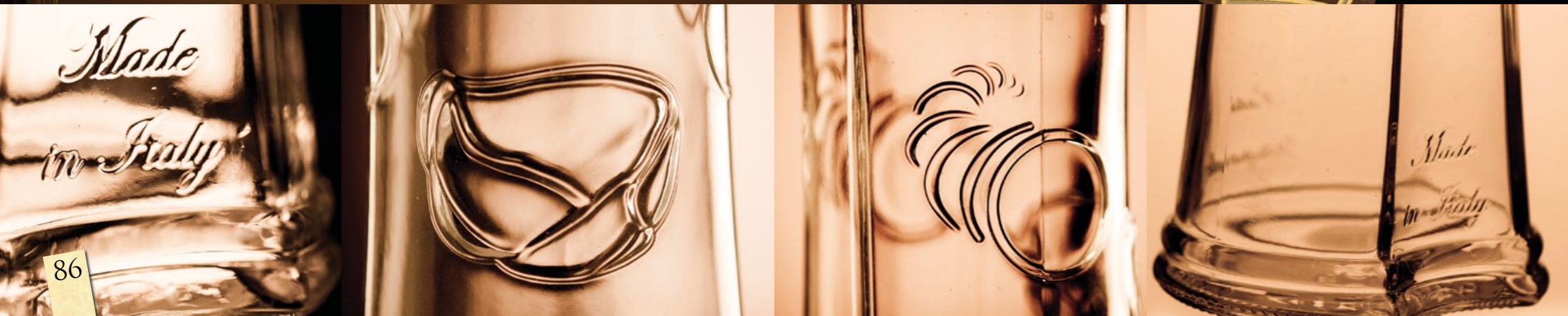
cod. 476



# il Vaso della Fortuna



Quando un regalo con la Pasta diventa un oggetto di stile e design...  
A Pasta gift becomes an object of style and design...



# Display & Merchandising



The height includes crown, detachable, about 30 cm. - L'altezza include il crown, staccabile, circa 30 cm

Siamo il primo Pastificio Artigianale di Gragnano che ha utilizzato un pacchetto esclusivo: un packaging unico, raffinato, elegante, accattivante, che non passa sicuramente inosservato! Esporre la nostra Pasta Artigianale, rende infatti ancora più bello e prestigioso il punto vendita! Sia su scaffale, che in corner dedicati, i nostri formati attirano l'attenzione del cliente finale, stimolando nell'acquisto di impulso, invaso dal desiderio di provare un momento di alta gratificazione culinaria. L'ampio assortimento rende l'esposizione un momento di grande emozione, oltre ad un importante argomento di vendita, con formati dedicati alle varie stagionalità dell'anno. Le spettacolari confezioni di idee regalo si prestano a realizzare eccezionali fuori banco, con ottime performance di vendita, per l'emozione del "regalo diverso dal solito". Ai clienti offriamo la disponibilità di ottimi display espositori in cartone rigido (figura a lato), per promuovere ancora di più una perfetta esposizione del prodotto. La nostra collezione di foto emozionali è a disposizione per realizzare esclusivi panel dedicati.

We are the first Artisan, Traditional PGI Gragnano's Pasta that decided to use an exclusive package: A unique, refined, elegant, captivating packaging that certainly does not pass unnoticed! Whether on shelf or in dedicated corners, our shapes attract the attention of the end consumer. It stimulates the purchase by impulse, persuading your customer to experience a moment of high culinary gratification. The wide range of shapes makes the exhibition of Our Pasta a moment of great emotion, as well as an important sales topic, also thanks to several shapes that could match the seasons. The spectacular gift ideas range helps increase the sales performance, and could certainly be considered a "gift different from the usual". We could also offer to our customers some excellent display units in hard compressed paper (see figure on the side), to help promoting our pasta. Our collection of emotional photos is available to create exclusive and dedicated panels.



le Esposizioni nel Mondo  
the Exhibitions in the World

# Cultori di Eccellenze



# Premiati da Gambero Rosso



## Le migliori linguine sul mercato



**1 classificato - La Fabbrica della pasta di Gragnano - Linguine a Piette e Palumm Igp**

*Le nostre Linguine IGP premiate da Gambero Rosso quali migliori sul mercato!!*

*Risultato di un panel test alla cieca svolto dalla Rivista "Gambero Rosso" tra circa 20 diverse tipologie e produttori. Articolo del 09.03.2023*

*Our PGI Linguine awarded by Gambero Rosso as the best on the market!!*

*Result of a blind panel test carried out by the "Gambero Rosso" magazine among about 20 different types and producers. Article dated 09.03.2023*

*I nostri Rigatoni IGP sul podio dei migliori del mercato!!*

*Risultato di un panel test alla cieca svolto dalla Rivista "Gambero Rosso" tra circa 20 diverse tipologie e produttori. Articolo del 13.09.2018*

*Our PGI Rigatoni on the podium of the best on the market!!*

*Result of a blind panel test carried out by the "Gambero Rosso" magazine among about 20 different types and producers. Article dated 13.09.2018*



## 2 - La Fabbrica della Pasta di Gragnano ('e Rigatoni Pasta di Gragnano Igp)



Un rigatone esagerato, un corazziere campione di bodybuilding, leggermente piegato a corno (siamo in Campania!). Ma non sono la forma e la pezzatura ipertrofica a fargli conquistare il secondo posto. Dietro ci sono l'esperienza della famiglia Moccia, pastai gragnanesi da tre generazioni, il grano italiano, una lavorazione artigianale e curata (trafile in bronzo, essiccazione lenta intorno ai 40°). Colore dorato chiaro e luminoso, superficie opaca e ruvida (anche all'interno), emana profumi gioiosi e pervasivi di semola fresca, mulino e pane appena sfornato. Un rigatone antidepressivo! La cottura mantiene abbastanza il colore e la forma, mentre fa quasi a raddoppiare la dimensione, senza però far perdere al rigatone nerbo e integrità. Magnifica cartella (spessore), omogenea, tosta e corposa. Sapore dolce, caldo e pieno, all'altezza del profilo aromatico, grande persistenza. Un rigatone talmente buono e profumato da non aver bisogno neanche del condimento, e che nobilita qualsiasi salsa o compagno di viaggio.



*Le nostre Ricette: un mosaico di Emozioni...*

*Our Recipes: a mosaic of Emotions...*



'a Caccavella with broccoli cream  
'a Caccavella con Crema di broccoli



'a Caccavella with mashed potatoes and octopus  
'a Caccavella con purè di patate e polpo



'e Farfalloni with asparagus and turmeric  
'e Farfalloni con asparagi e curcuma



Timbale of Linguine  
Timballo di Linguine



'a Gnocca with chicken, shrimps, ginger and soy sauce  
'a Gnocca con pollo, gamberi, zenzero e salsa di soia



'e Fusilloni integrali with tomatoes and potatoes  
'e Fusilloni integrali con pomodori e patate



'e Miez paccheri al caffè tiramisù  
'e Miez paccheri al caffè tiramisù



'e Linguine alla puttanesca  
'e Linguine alla puttanesca



'o Vesuvio with swordfish  
'o Vesuvio con pesce spada



'e Colonne di Pompei with mussels and pecorino cheese  
'e Colonne di Pompei con cozze e pecorino



'e Farfalle giganti tricolore in mediterranean flavours  
'e Farfalle giganti tricolore ai sapori mediterranei



'a Caccavella gluten free with squid  
'a Caccavella senza glutine con calamari

# Ieri come oggi... un sapiente metodo Artigianale

*Straordinarie Storie di Pasta affondano le loro origini in tempi antichissimi... Strade attraversate da suggestive colonne di carri stracolmi di sacchi di semola di grano duro, inebrianti profumi della pasta stesa ad asciugare, che danzava al ritmo dei venti, il ghigno degli scugnizzi, che raccoglievano la pasta rotta, le giovani fusillaie che cantavano d'amore... le trombe dei venditori ambulanti... questo è lo scenario dove già 500 anni fa si produceva a Gragnano con grande maestria e amore la migliore Pasta al Mondo! La produzione artigianale nasceva dall'unione di limpida acqua di Gragnano e semola che avveniva in una vasca impastatrice; l'impasto veniva poi meglio amalgamato nella gramola. Torchi a mano, e successivamente meccanici, trafilavano in bronzo il prezioso impasto, con l'attenzione costante del Pastaio, dando vita ai tanti formati di Pasta, asciugati all'esterno adagiati su canne di bambù accarezzati dall'abbraccio dei venti dei Monti Lattari e del Golfo di Sorrento. La sapienza del Pastaio completava la produzione con un attento e costante controllo sullo stato di asciugatura della Pasta.*

*Extraordinary Stories of Pasta are rooted in ancient times ... Roads were full of carts loaded with sacks of durum wheat semolina, scents of dried Pasta hanging on canes, moved by the winds, the noise made by the "scugnizzi" (street-urchin), who picked up the broken pasta... the trumpets of street vendors ... this is the scenario where 500 years ago the best Pasta in the World was produced in Gragnano! The artisan production was born from the mix of Gragnano's natural spring water and the durum semolina that took place in a mixing tank; the Pasta was then amalgamated in the "gramola". Hand pressed (in ancient time) and then mechanical ones, the precious mixture was pushed through a bronze die, by the Pastaio. Different Bronze die will produce many different pasta shapes that were then dried under the sun off the streets of Gragnano on bamboo canes caressed by the hug of the winds of Lattari Mountains and Sorrento gulf. The skill of the Pastaio completed the production with a careful and constant control on the drying Pasta.*



**1.** Impasto della semola con l'acqua di Gragnano  
Durum wheat semolina dough with Gragnano's water



**3.** Momento del taglio a punta  
Cutting of pasta "pointed style"



**2.** Trafila al bronzo - Bronze die

# Yesterday like today... a skilled Artisan method of Production



**4.** Pasta corta adagiata a riposo sui telai in legno  
Short pasta laid on wooden frames



**5.** Momento di trafilatura della Pasta lunga  
Long pasta drawing



**6.** Pasta lunga nelle camere di asciugatura  
Long pasta into drying rooms

*Oggi produciamo con gli stessi metodi e tempi di 500 anni fa! Selezioniamo la migliore semola di grano duro dal cuore del chicco di grano, di prima estrazione, conservata in silos di tela, che permettono alla semola di respirare e rimanere fragrante. L'impasto della semola avviene solo con l'acqua fresca di un'antica sorgente di Gragnano, ricca di Sali minerali, con una prima delicata fase che dura oltre 15 minuti (fig.1). La trafilatura è solo al bronzo (fig.2), molto lenta. La Pasta è ruvidissima, di un colore vivo (fig.3, 4 e 5), assorbe in modo meraviglioso ed armonioso tutti i sughi, con una resa unica (100g secca = 170g in cottura). Dalle 24 alle 60 ore di lenta asciugatura, a circa 45° gradi per preservare tutte le caratteristiche organolettiche delle materie prime (fig.6, 7, 8 e 9), replicando la storica asciugatura dell'800!*

*Today we produce with the same methods and timing of 500 years ago! We select the best durum wheat coming only from the heart of the grain harvested in the first extraction, stored in textile bags, which allow the semolina to breathe and to remain fragrant. Our Unique mix is made with only 2 Ingredients: The fresh Natural Spring water of an ancient source of Gragnano, that is rich in minerals, Mixed with the Durum Semolina, a procedure that lasts over 15 minutes (fig.1). The drawing is only made by bronze (fig.2), very slowly, very gently. The Pasta is very rough, of a bright color (fig.3, 4 and 5), it absorbs in a wonderful and harmonious way all the sauces, with a unique yield (100g dry = 170g after cooked). It takes From 24 to 60 hours of slow drying, at about 45° degrees to preserve all the organoleptic characteristics of the raw materials (fig.6, 7, 8 and 9), miming, day by day all the historical techniques of the early 800!*



**7.** Pasta lunga accarezzata dal vento caldo fino a 60 ore  
Long pasta caressed by the warm wind up to 60 hours



**8.** L'asciugatura, molto lunga e delicata a bassa temperatura massimo di 45 gradi  
Drying process, very long and delicate at max 45° degrees low temperature



**9.** Pasta lunga adagiata sulle canne come vuole la tradizione  
Long pasta laid on canes as tradition dictates





10.

*Verifica scrupolosa delle trafilie*  
*Scrupulous check of the bronze dies*

*Con grande attenzione del pastaio, la pasta lunga è stesa sulle aste di alluminio, come l'antico metodo delle canne di bambù, mentre la pasta corta adagiata delicatamente su telai in legno. Antonino e Mario, i nostri Pastai di terza e quarta generazione, controllano con grande meticolosità e attenzione la qualità di ogni singola produzione (fig. 10,11 e 12).*

*Dopo 2 giorni in media di asciugatura, avviene il confezionamento, scrupoloso e di prestigio, realizzato con massima attenzione affinché i pacchetti siano perfetti (fig. 13,14 e 15).*

*Un unico, sapiente metodo di produzione artigianale, completamente diverso da quello industriale, per tempi, caratteristiche, quantità e qualità!*



11.

*Controllo qualità della Pasta*  
*Quality control of Pasta*



12.

*Analisi dell'umidità*  
*Humidity analysis*

*With the very same care, the long shapes are placed on aluminium rods, just like our ancestor used to do on the ancient bamboo canes. The short pasta, instead, is gently laid on wooden looms. Antonino and Mario, our third and fourth generation pasta makers, control with great meticulousness and attention the quality of each single production (fig. 10,11 and 12). After all these days of drying, The pasta goes to the packaging department.*

*Well trained workers, take good care of the packaging (fig. 13,14 and 15).*

*A unique, skilful artisan, traditional, production method, completely different from the industrial one, for timing, characteristics, quantity and quality!*



13.

*Fase di confezionamento della Pasta corta*  
*Packaging phase of short Pasta*



14.

*Attenta pesatura della Pasta lunga*  
*Careful weighing of the long Pasta*



15.

*Confezionamento manuale e posa del cavallotto superiore*  
*Manual packaging and laying of the upper label*