



*Pregiata Pasta  
Artigianale*

***La Fabbrica della Pasta di Gragnano srl***

*Viale San Francesco 30 - Gragnano Napoli Italia - Tel +39 081 8011487 Fax +39 081 8011530*

*[www.lafabbricadellapasta.it](http://www.lafabbricadellapasta.it)    [www.lafabbricadellapastasenzaglutine.com](http://www.lafabbricadellapastasenzaglutine.com)*

*[relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it](mailto:relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it)    [marketing@lafabbricadellapasta.it](mailto:marketing@lafabbricadellapasta.it)*

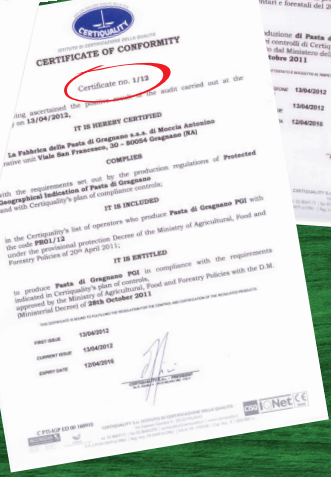
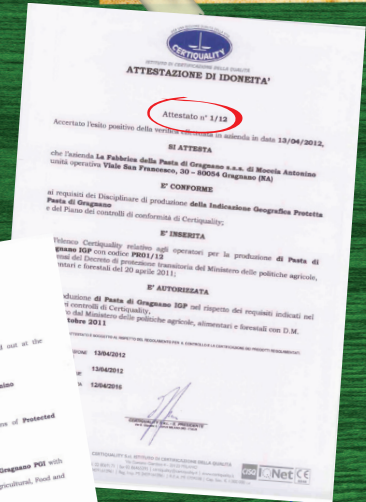
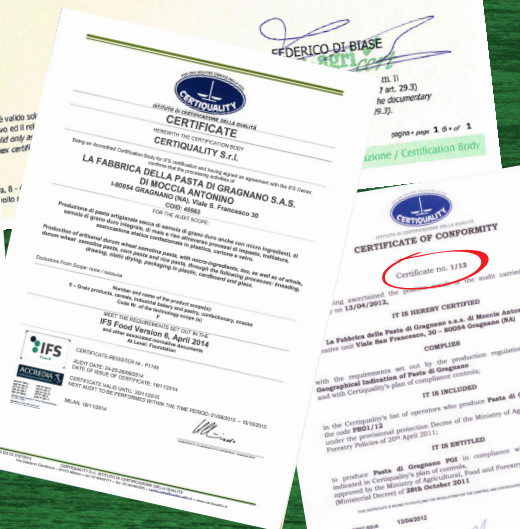
*Seguitemi su tutti i Social Network - Follow us on all Social Networks*





# Arriva la Nuova tanto attesa Linea Biologica!

La Fabbrica della Pasta di Gragnano è lieta di offrire ai propri clienti ed estimatori un ulteriore prodotto artigianale di altissima qualità...  
 il TOP della nostra già Alta Selezione artigianale IGP!  
 Solo noi abbiamo in assortimento ben 7 formati BIO con un'etichettatura dedicata di forte pregio ed impatto, realizzati con la migliore Semola di Grano duro certificata BIO.  
 I 7 formati sono prodotti con semola di grano duro biologica italiana di primissima scelta, e rappresentano oggi il meglio della nostra già alta selezione artigianale.  
 Il labeling, di una perfetta cromaticità verde è studiato per risaltare a scaffale ed essere immediatamente apprezzato dal cliente finale.  
 Tutti i formati BIO sono anche IGP, questo a confermare l'altissimo profilo della nostra nuova Proposta artigianale.



Certificazione I.G.P.  
 P.G.I. certificate

Finally the New Line ORGANIC is ready!  
 La Fabbrica della Pasta di Gragnano pasta is pleased to present to all its customers and fans another product coming from the highest Traditional craftsmanship quality ... the TOP of our already high quality craftsmanship Selection from PGI!

We now have in assortment 7 BIO shapes of PGI Gragnano's Pasta with a dedicated and eye catching labeling, made with the best durum wheat semolina BIO certified.

The 7 shapes are produced with Italian Bio durum wheat flour, and now represent the best among the already highest quality selection.

The labeling made in a perfect green chromaticity is designed to stand out from the shelf and be immediately appreciated by the final customers. All BIO shapes are therefore also PGI, this confirms the high profile of our new Artisan Traditional Proposal.



Factory certified - Fabbrica certificata

# Venite a visitare il nostro Museo Privato

Visitando la nostra bellissima Fabbrica artigianale, potete ammirare pareti rivestite da mattonelle vietresi che richiamano i colori del grano; Antonino "il Pastaio" spiegherà alcuni dei suoi 32 segreti di come tutti i giorni si produce la "Vera" e Pregiata Pasta di Gragnano. Come per magia, nel nostro emozionante ShowRoom potrete rivivere un emozionante percorso storico ammirando foto d'epoca e gli antichi attrezzi utilizzati dai Pastai dell'800, custodi di Preziosi Segreti, oggi ripresi con passione unica! Vi invitiamo a Gragnano per riscoprire, come in un viaggio nel tempo... gli anni d'oro dell'800... tra palazzi antichi, valle dei mulini, monumenti storici appassionanti, sapori e tradizioni... tutto un insieme che avvolge in un crescendo di emozioni!



# Come and visit our Private Museum

Visiting our beautiful artisanal Factory, you can admire walls covered with Vietri tiles, reminding the colours of the wheat. Antonino "il Pastaio" will explain some of his 32 secrets concerning the production of the "True" and Precious Pasta of Gragnano. In our showroom you can follow an historical way, made of old pictures and old tools used by the pasta makers of '800, guardians of precious secrets, today use by us with great passion. We invite in Gragnano in order to live again, as a time travel.. the gold years of 19th century.. among ancient buildings, water mills, historical monuments, tastes and traditions... involving in an emotional crescendo.



Tools of Pasta makers of '800 - Paccheri Bronze die  
Old wooden presses of '700

Attrezzi dei Pastai dell'800 - Trafila in bronzo dei Paccheri  
Antichi torchi in legno del '700

# Storie di Pasta... a Gragnano... da 500 anni

Telling the story of Gragnano... the PRODUCTION of its Precious Pasta, means... being WITNESSES and MESSENGERS of a glorious past, a prosperous present and a great future for the "original" high quality pasta in the world! It's in Gragnano that Stories of Pasta were born in ancient times..., joined by extraordinary passion for the "white art". Excellent pasta makers, transmitted, generation by generation, Emotions, with little - big - magical - secrets in order to transform two simple natural elements: durum wheat semolina and the pure spring water of Lattari Mountains... into a unique and inimitable product!!! In the central Trivione square the best wheat was jealously and wisely interchanged by "sanzali", this word gives origin to the today's term "sanzalia", while in the suggestive and natural scenery of the

valley crossed by Vernotico river, more than 30 water mills grinded the wheat since the end of XIII century. Today it is possible to see the ruins of medieval wall, 5 Saracenic towers, two portals that marked the entry in the feud of Gragnano, a castle, a church built in 1200 and the only Napoleonic arch of Campania, witnesses of the HISTORY of this beautiful city, set between Amalfi and Sorrento gulfs. Life at that time was happy and frenetic, the streets were crossed by wagons transporting bags of fragrant durum wheat semolina, the neighs of horses mixed with the fantastic legends of cart drivers, pasta hanging in the streets to dry, dancing at the rhythm of wind, the screams of "scugnizzi" that picked up rests of pasta, the young fusillai that sung of love... the bugle of stallholders... everyday was a feast!!! This fabulous



Medieval Church from the year 1000  
Chiesa medievale risalente XI sec.



Lithographic drawing of "The Pasta Factory", the first years of '900  
Disegno litografico de "La Fabbrica della Pasta", inizio '900



The ancient Corso Sancio, the first years of '900: historical center, the beating heart of Gragnano's Pasta making - L'antico Corso Sancio, inizio '900: centro storico, Cuore Pulsante dei Pastifici di Gragnano

Raccontare la storia di Gragnano e la PRODUZIONE della sua Pregiata Pasta equivale ad essere TESTIMONI & MESSAGGERI di un glorioso passato, di un florido presente e del grande futuro della "vera" Pasta di qualità nel mondo. E' a Gragnano che Storie di Pasta affondano le loro origini in tempi antichissimi... accomunate da una passione straordinaria per l'arte bianca. Eccellenti pastai hanno saputo tramandare di generazione in generazione le Emozioni, unite ai piccoli - grandi - magici - Segreti, per trasformare due semplici elementi naturali: la migliore semola di grano duro e la limpida acqua delle sorgenti dei Monti Lattari... in un prodotto unico ed inimitabile!!! Un tempo, nella centrale Piazza Trivione, i migliori grani venivano gelosamente e sapientemente scambiati dai "sanzari", da cui oggi il termine "sanzalia", mentre nel suggestivo scenario naturale incontaminato della rigogliosa valle, baciata dal fiume Vernotico, più di 30 mulini ad acqua macinavano il miglior grano già alla fine del XIII secolo. Ancora oggi sono visibili tracce di mura di cinta medioevali,

cinque torri saracene e due portali che segnavano l'ingresso nel feudo di Gragnano, un castello ed una chiesa del 1.200, l'unico arco napoleonico della Campania che testimoniano la STORIA di questa meravigliosa cittadina incastonata come per magia nel cuore dei Monti Lattari, perfettamente al centro tra il golfo di Amalfi e di Sorrento.

La vita era frenetica ed allegra già allora, tutte le strade erano attraversate da suggestive colonne di carri stracolmi di sacchi di semola di grano duro dai quali si levavano inebrianti profumi, i nitriti dei cavalli, che si confondevano con le fantasiose legende dei carrettieri, pasta stesa ad asciugare, che danzava al ritmo dei venti, il ghigno degli scugnizzi, che raccoglievano la pasta rotta, le giovani fusillai che cantavano d'ammore... le trombe dei venditori ambulanti... ogni giorno era una festa...! Questa fiabesca atmosfera, la saggezza e l'esperienza molitoria si trasformarono in un autentico patrimonio; nasceva la vera arte del "Maccarunaro 'e Gragnano". La pasta artigianale è viva, il simbolo di una Città, un dono pregiato, un argomento del quale si discute notte e giorno e di cui ogni gragnanese, come oggi, va fiero!

atmosphere, the wisdom, and the experience represented an important heritage: was born the real art of "Maccherunaro 'e Gragnano". The artisanal pasta is alive, is the symbol of a city, a precious gift, a subject of discussion, night and day, is the pride of Gragnano inhabitants. Since half of 17th century many writings tell of a lot of family-run factories that produced the famous "maccheroni".

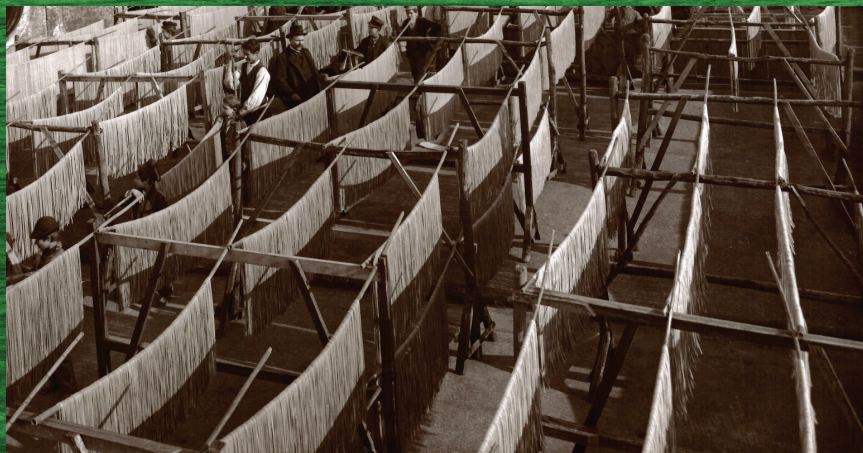
The union of winds coming from Lattari Mountains with the ones coming from Sorrento gulf, favoured the creation of a slightly humid microclimate that allowed a delicate and long drying on low temperature. Between '700 and '800 were born many factories of Maccheroni, along the old Sancio Street (today Roma Street), Trivione square, San Marco street, that became the centre of Gragnano. In the 19th century streets and buildings were planned and built with a special system of diagonals in order to channel winds and dry pasta along the streets and on the balconies.

The enthusiasm and fantasy of pasta makers, inspired in inventing new shapes of pasta

according to daily events, giving a strong boost to the activity. In this period, thanks to its 100 Pasta Factories, Gragnano became the sole worldwide protagonist. The Americas, Australia, France, England, Germany became the main importers; emigrants always left with a "cuoppo" of pasta in the suitcase, while factories contended to show their trademarks and golden medals won during international exhibitions.

In 1872 the Town Council of Gragnano declared "Gragnano is the city of 100 pasta factories, the city awarded with golden medals in international exhibitions, the city that send pasta everywhere in the world".

The height of success was reached in the half of XIX century; in 1885 King Umberto I and Queen Margherita of Savoia built a train station to get from Gragnano to Naples, facilitating the transport of merchandise. Despite problems like, war wars, earthquakes, Gragnano continued and still continue to be the City of Pasta, the sole IGP, protagonist of a worldwide pasta trade, whose wisdom and tastes evoke 500 years of history, in a crescendo of emotions!



Pasta hanging out to dry on the roof of the Pasta Factory  
Pasta stesa ad asciugare sul tetto della Fabbrica



Boys of Pasta, the first years of '900  
I Ragazzi della Pasta, inizio '900



Pasta eaters, lithography, 1890  
I mangia maccheroni, litografia del 1890

Dalla seconda metà del 1600 in molti scritti si narra dei tanti opifici a conduzione familiare dove si producono i "famosi maccheroni". L'abbraccio dei venti, provenienti dai Monti Lattari uniti a quelli del Golfo di Sorrento, favoriva un microclima leggermente umido ideale ad un'asciugatura a bassa temperatura lunga e delicata. Come per incanto tra il '700 e l'800 nascevano le prime grandi Fabbriche di Maccheroni lungo l'antico Corso Sancio (oggi Via Roma), Piazza Trivione, Via San Marco, diventando cuori pulsanti di Gragnano. Nell'800 strade e palazzi furono progettati e costruiti appositamente con diagonali tali da convogliare i delicati venti e favorire l'asciugatura della pasta lungo le strade e sui balconi. Il genuino entusiasmo e la fantasia dei maccheronari li spinsero ad inventare formati sempre nuovi ispirandosi ad aneddoti della quotidianità, che diedero un forte impulso alla ormai fiorente attività. E' in quegli anni che Gragnano divenne, grazie alla sue 100 Fabbriche di Pasta, protagonista assoluta a livello mondiale. Le Americhe, Australia, Francia, Inghilterra e Germania divennero tra le principali Nazioni dove si esportava; non v'era valigia di

emigrante che non contenesse un prezioso "cuoppo" di pasta, mentre le Fabbriche facevano a gara nel fregiarsi sulle loro etichette, con giusta ferezza, delle medaglie d'oro vinte nelle esposizioni internazionali.

Nel 1872 si poté orgogliosamente affermare nel consiglio comunale di Gragnano "Gragnano è il paese delle cento fabbriche di paste lunghe, il paese premiato nelle ultime esposizioni italiane ed estere fin con medaglie d'oro, il paese che manda i suoi prodotti per tutte le parti del globo". L'apice si raggiunge nella seconda metà del XIX secolo, tant'è che nel 1885 il Re Umberto I e la Regina Margherita di Savoia fecero costruire la Stazione Ferroviaria che collegava Gragnano a Napoli, favorendo i trasporti delle merci. Nonostante i diversi problemi dovuti alle guerre mondiali e terremoti, Gragnano ha continuato e continua ad essere la grande "Città della Pasta" l'unica IGP, protagonista assoluta sul mercato mondiale della Pasta, i cui Saperi e Sapori rievocano nella memoria 500 anni di Storia in un crescendo di fantastiche emozioni!



*'a Caccavella*

627

*'e Caserecce*

634



*'e Penne "de zite" rigate*

630



*'e miez Paccheri di Gragnano rigati*

633



*'e Fusilloni*

631



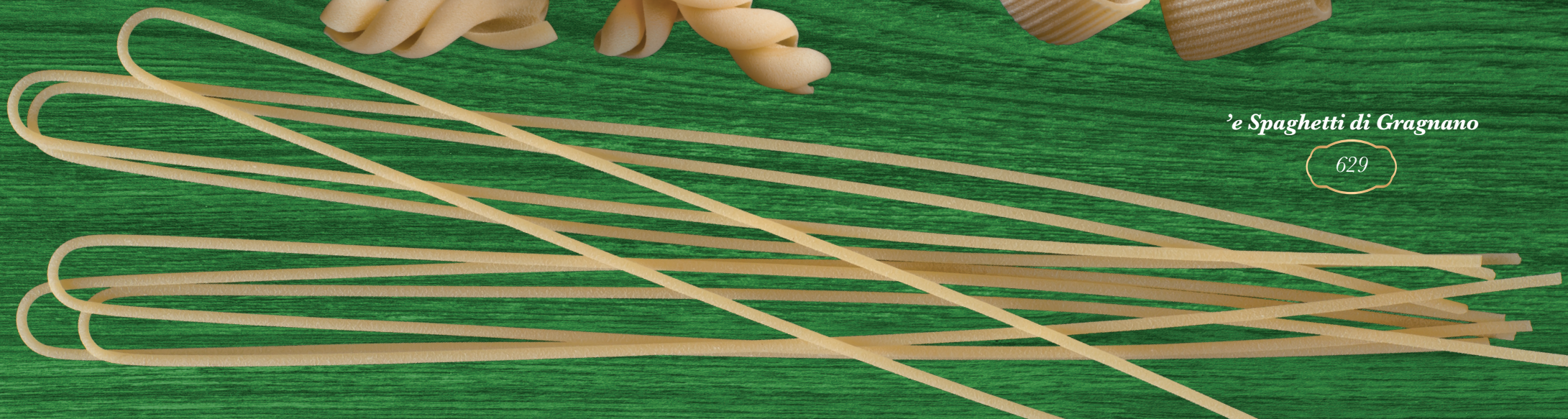
*'e Fidanzati Capresi*

632



*'e Spaghetti di Gragnano*

629



# Art in Artisan Production of Pasta *L'Arte nella produzione di Pasta artigianale*



The Best selection of Wheat Durum Semolina Flour, coming from the first harvest, stored in canvas silos which allow the Semolina to breathe.

The dough is only with water gushed from an ancient natural spring in Gragnano rich in minerals, phase that lasts 15 minutes

The Drawing is only through Bronze die, very slowly. The Pasta becomes very rough, vivid color, it marvelously absorbs all sauces with a unique growth (100g dry pasta = 170g cooked pasta)

From 24 hours up to 60 hours of slow drying procedure, at about 45° in order not to ruin the organoleptic characteristics of the raw materials. Proteins, carbohydrates and gluten, are not modified and the pasta keeps its harmonious taste, a unique and different scent and taste.

Only after several scrupulous manual check, our Artisan Pasta will be wrapped by expert hands with care and attention in an exclusive and refined packaging.



La migliore semola dal cuore del grano duro, 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, fase che dura 15 minuti.

La trafilatura è solo al bronzo, molto lenta. La Pasta è ruvidissima, di un colore vivo, 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 non rovinare le caratteristiche organolettiche delle Materie Prime. Proteine, carboidrati e glutine, restano invariati e la pasta ha un'armoniosità di gusto, un profumo ed un sapore unico, diverso.

Solo dopo numerosi controlli manuali la nostra Pasta artigianale verrà confezionata con cura ed attenzione maniacale in un packaging raffinato ed esclusivo.

 15 min.

 30 min.

 60 h

 3-6 h

## Production of industrial Pasta

## Lavorazione Pasta industriale



A very thin and cheap pasta is used, for a very fast mixing procedure, previously stored in huge iron tanks

The mix is often done with sink water due to the huge quantity required. A Procedure that lasts no more than 5 minutes.

A drawing made with Teflon (plastic). The Pasta comes out very plain, in dark color. It will never absorb sauces and does not grow.

The drying method lasts from 2 to 3 hours at a very high temperature about 100° / 120°, and immediately after is putted down to - 20°. Gluten, proteins and carbohydrates suffer a thermal shock and melts.

Wrapping is made by robot automatically, very fast!



Viene utilizzata Semola molto economica e sottile per una veloce fase di miscelazione stoccati in grandi silos di ferro.

L'impasto della semola è spesso effettuato con acqua di pozzo, avendo bisogno di grandi quantità, fase velocissima che dura meno di 5 minuti.

La trafilatura è molto veloce e al teflon. La Pasta esce liscia, colore scuro. Non assorbirà mai bene i sughi e non ha gran resa.

L'essiccazione dura dalle 2 alle 3 ore, a temperatura altissima dai 100° ai 120° e poi subito giù a 20°. Il glutine, le proteine ed i carboidrati subiscono uno shock termico.

La Pasta viene confezionata in modo veloce ed automatico da robot.

 5 min.

 5 min.

 2 h

 15 min.