



100% GRANO
ITALIANO



ACQUA ULTRA
FILTRATA

graziano

pastificio graziano



la storia di una passione tutta italiana



Nato da una passione antica, il Pastificio Graziano si trova a Manocalzati all'ombra dei Monti Picentini, ambiente naturalistico incontaminato dell'Irpinia. La sua filosofia produttiva si muove nel solco della tradizione dei maestri pastai napoletani, conservando però le peculiarità della terra d'origine. L'amore per il territorio e per la sua cultura alimentare si concretizza in una pasta genuina, perché prodotta al 100% con ingredienti italiani: semola di grano duro, acqua e sapienza pastaia. Infatti il pastificio produce pasta secca di alta qualità esclusivamente nei formati speciali e tipici regionali utilizzando materie prime locali.

**È questo il segreto
del sapore inconfondibile
della nostra pasta.**



le trafile della tradizione

**Il territorio e la tradizione sono
la vera forza del nostro Pastificio.**

Il territorio incontaminato dei monti irpini ci regala l'acqua delle sue fonti che, insieme al grano proveniente da Puglia, Campania e Basilicata, ci permette di lavorare la pasta con la stessa genuinità e passione delle nostre nonne. L'antica ricetta della pasta Graziano è onorata seguendo scrupolosamente il metodo di lavorazione degli storici artigiani di Gragnano, che prevede la trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione statica su telai per almeno due giorni a bassa temperatura. Questo metodo permette di ottenere una pasta che mantiene intatti, in tutti i formati lunghi e corti, i nutrienti delle materie prime utilizzate perché vogliamo regalare ai nostri consumatori il profumo e l'essenza del nostro territorio.

il grano 100% italiano



Per rispondere alla crescente domanda di qualità del mercato italiano e estero, il Pastificio Graziano è impegnato nella costante e stringente selezione della materia prima. La semola di grano duro che si unisce alla nostra acqua sorgiva è quella realizzata con grano 100% italiano, proveniente dall'entroterra campano, dalla Puglia e dalla Basilicata. Le varietà di grano sono selezionate per il loro elevato contenuto proteico che assicura un buon indice di tenacità alla nostra pasta. Il risultato è un piatto di pasta sempre al dente, elastico e ben digeribile.

Inoltre le farine devono essere prodotte da grano macinato in maniera leggera, con un numero di giri di macina contenuto per mantenerne la fragranza. Le qualità organolettiche del grano utilizzato e il colore giallo chiaro della pasta si mantengono intatti grazie al processo di essiccazione lenta.

la trafilatura

La trafilatura è una delle fasi più importanti nella preparazione di una pasta di alta qualità. Ecco perché abbiamo scelto di utilizzare speciali trafile al bronzo con essiccazione a basse temperature dove il tempo di essiccazione può variare a seconda delle condizioni meteorologiche (40/45° per 24/48 ore) su telai in celle statiche. Questo conferisce alla pasta una particolare rugosità che aumenta notevolmente l'assorbimento di qualsiasi condimento. Ma siamo andati più in là: la volontà di dare al consumatore un prodotto sempre migliore ci ha spinto ad avviare una collaborazione prestigiosa con i Laboratori del Dipartimento di Chimica "A. Zambelli" dell'Università degli Studi di Salerno.

Il frutto di questa ricerca scientifica e della successiva sperimentazione è stato il brevetto di **nuove esclusive trafile all'avanguardia che prevedono l'utilizzo di platino e argento**: questa importante innovazione consente di limitare l'usura dei materiali delle trafile, con conseguente sensibile diminuzione delle scorie, e migliorare l'aspetto termico dell'estrusione per garantire la massima uniformità della pasta. L'ultima novità è l'avvio della produzione della linea integrale, dedicata a chi è attento alla salute e al benessere.

sei ciò che mangi

Nel produrre la nostra pasta non scendiamo a nessun compromesso per offrire ai nostri consumatori un prodotto di qualità ineccepibile. Trasparenza, sostenibilità e qualità sono i nostri valori: lo dimostriamo con i rigorosi controlli che effettuiamo sull'intera filiera produttiva, dalla scelta del grano 100% italiano, all'utilizzo di acqua sottoposta a trattamento di ultra filtrazione in grado di rimuovere o ridurre la presenza di cloro e metalli pesanti, alle analisi del dipartimento di chimica e biologia dell'Università degli Studi di Salerno, alla garanzia di totale tracciabilità dei prodotti. Infatti per scoprire da dove arriva la nostra pasta basta utilizzare il numero di lotto presente sull'etichetta della confezione acquistata.



IL FUSILLO AVELLINESE

È un formato tipico della tradizione gastronomica irpina, riscoperto dal Pastificio Graziano e recuperato nelle sue caratteristiche tipiche. Questa specialità costituisce il fiore all'occhiello e viene prodotto nelle varianti Fusillo Corto e Fusillo Lungo, rigorosamente con un lento processo di essiccazione e con la tradizionale trafila al bronzo o nella innovativa versione con trafila al platino e in argento.



TRAFILA AL PLATINO E ALL'ARGENTO

La nostra gamma di prodotti si è arricchita della produzione di formati trafilati all'Argento e al Platino; tali trafilature, innovative ed esclusive, permettono alla nostra pasta di migliorare l'aspetto termico dell'estrusione e di garantire, quindi, la massima uniformità e porosità del prodotto. L'utilizzo dell'Argento e del Platino, inoltre, diminuisce l'usura dei materiali delle trafile che determina una sensibile diminuzione delle scorie.

*Dalle colline dell'Irpinia
il ritorno del sapore vero.*



no
stificio
graziano

LE TRAFILE
DELLA TRADIZIONE
Pasta di semola di grano duro
TRAFILATA AL BRONZO

ACQUA ULTRA
PULITA

*Solo con acque
delle sorgenti
dei Monti Fajini.
Essiccazione
lenta a bassa
temperatura.*

MINUTI DI COTTURA
vedere riquadro bianco sul retro

graziano
pastificio
graziano

LE TRAFILE
DELLA TRADIZIONE
Pasta di semola di grano duro
TRAFILATA AL BRONZO

100% GRANO
ITALIANO

ACQUA ULTRA
PULITA

*Solo con acque
delle sorgenti
dei Monti Fajini.
Essiccazione lenta
a bassa temperatura.*

MINUTI DI COTTURA
vedere riquadro bianco sul retro



graziano
pastificio
graziano

LE TRAFILE
DELLA TRADIZIONE
Pasta di semola di grano duro
TRAFILATA ALL'ARGENTO

ACQUA ULTRA
PULITA

*Solo con acque
delle sorgenti
dei Monti Fajini.
Essiccazione
lenta a bassa
temperatura.*



graziano
pastificio
graziano

LE TRAFILE
DELLA TRADIZIONE
Pasta di semola di grano duro
TRAFILATA AL PLATINO

100% GRANO
ITALIANO

ACQUA ULTRA
PULITA

*Solo con acque
delle sorgenti
dei Monti Fajini.
Essiccazione lenta
a bassa temperatura.*

MINUTI DI COTTURA
vedere riquadro bianco sul retro



Penne Lisce



Penne Rigate



Sedanini



Maccheroncini rigati



Rigatoni



Pennoni Lisci



Pennoni Rigati



Tubetti Lisci



Tubetti Rigati



Pasta Mista



Linguine con archetto



Bucatini con archetto



Paccheri Lisci



Paccheri Rigati



Conchiglioni



Mezzi Bombardoni Rigati



Candele



Mezze Candele



Cannazze



Mezze Cannazze



Mezze Maniche Rigate



Penne a Candela Liscie



Fusilli Avellinesi



Fusilli Avellinesi Lunghi



Capricci



Calamarata Liscia



Calamarata Rigata



Tubettoni Lisci



Mezzi Paccheri Lisci



Mezzi Paccheri Rigati



Spago Quadro



Spaghetti con Archetto



Tagliatelle con Archetto



Maccherorana



Maccheroni Lisci



Le Smerlate



Strozzapreti



Trofie



Cavatelli



Orecchiette



Maccheroni Pugliesi



Scialatielli



le TRAFILe della TRADIZIONE

gra

pastificio
graziano

Scopri
da dove arriva
la tua pasta



Contrada Starze, snc - 83030 Manocalzati (AV) - Tel. +39 0825 534751

www.pastificiograziano.it