



— THE ARTISAN —
ITALIAN PASTA



PASTA DI GRAGNANO IGP

Pastai per Amore





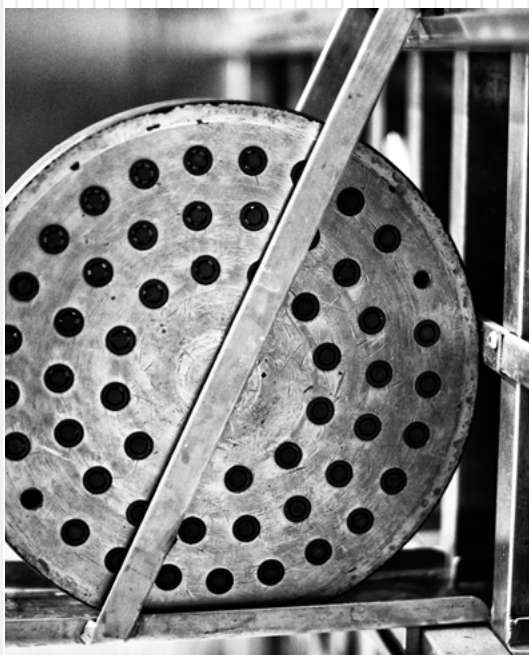
LA STORIA DEL PASTIFICIO

Il nostro team di pastai, nucleo centrale del Pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano, appartiene ad una antica famiglia di macaronari, giunta oggi alla quinta generazione.

Custode dei segreti di famiglia, tramandati grazie alle esperienze accumulate nei decenni dal nonno e dal padre, a lavorare nei maggiori pastifici industriali di Gragnano, il nostro Mastro Pastaiolo inizia l'attività di pastificazione nel 1970. Ancora oggi, insieme ai suoi figli, mantiene vive le tradizioni familiari.

Il pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano, contribuisce, con passione e maestranza, a mantenere la realtà del territorio, che evidenzia più di "500 anni" di produzione della pasta.

Tale storia e tradizione fanno sì che il paese sia identificato come: "Gragnano la città della pasta".



THE HISTORY OF THE PASTIFICIO

Our team, the core of Pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano, represents an ancient family of pasta maker in Gragnano, today at the fifth generation.

Guardians of a family secret, handed down thanks to experiences got in the last decades, from the grandfather and father, working in the biggest pasta factory of Gragnano and from 1970 in our pasta factory. Even today, together his sons, the pasta maker keeps alive the ancient family tradition.

The pasta factory Antiche Tradizioni di Gragnano contributes with passion and experience to keep the tradition of our land, that produces pasta for 500 years.

That history and tradition makes Gragnano the city of pasta and the only one PGI certified in the world.



CERTIFICAZIONE IGP

La città di Gragnano in provincia di Napoli si fregia del prestigioso riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta). La IGP è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Per ottenere la IGP, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.

PGI CERTIFICATION

The city of Gragnano in the province of Naples boasts the prestigious European PGI (Protected Geographical Indication) recognition. The PGI is a mark of quality that is attributed to agricultural products and food-stuffs that have a given quality, reputation or features that are the result of their geographical origin and have been produced or processed within a specific geographic area.

Hence, to obtain the PGI, at least one phase of the production process must take place in a particular area. PGI producers must follow the strict rules set out within production specifications, and the compliance with these rules is guaranteed by control organisms.



LA GIOIA DEL GUSTO

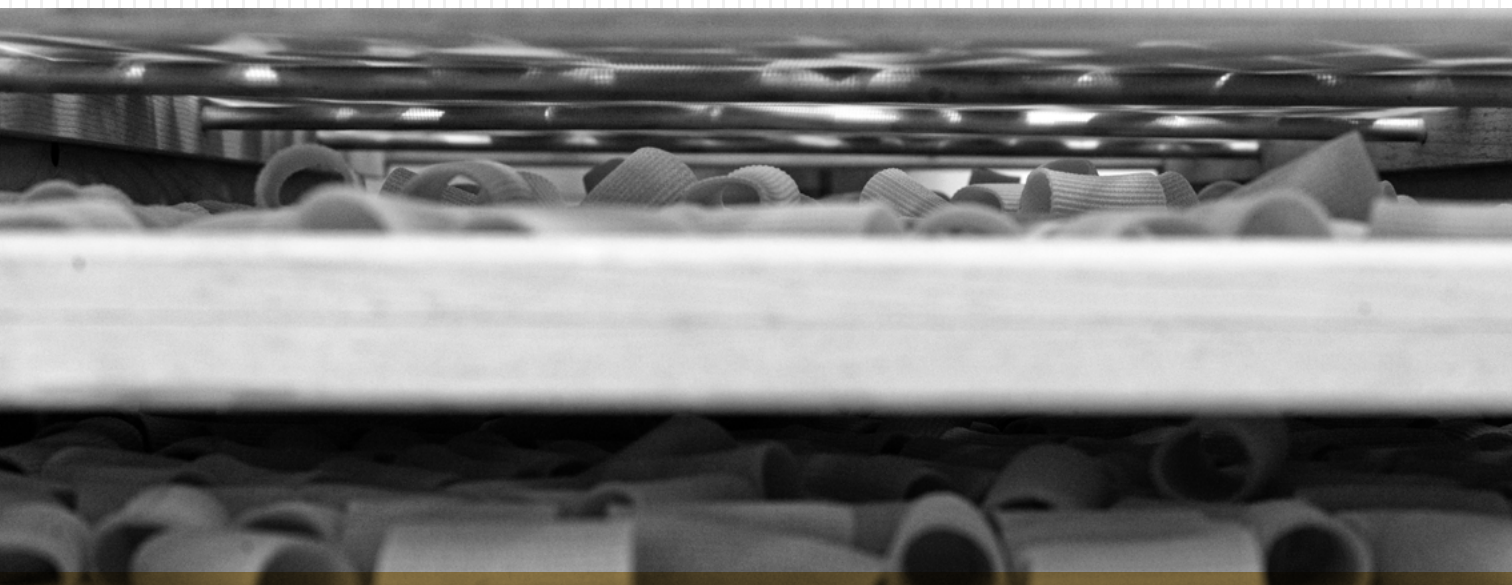
La pasta è un prodotto semplice: semola di grano duro e acqua. Per preservare la sua semplicità c'è bisogno che la scelta e la selezione di questi due elementi sia accurata. Per la nostra produzione scegliamo solo grano 100 % italiano in sacchi delle migliori coltivazioni. L'acqua altro elemento essenziale ci viene donata dalla sorgente del vicino Monte Faito.

Una volta scelti gli ingredienti il mastro pastaio passa al setaccio la semola di grano duro, per controllare la purezza del prodotto prima di iniziare la produzione. Essiccata in celle statiche a bassa temperatura per almeno 24h, in modo da preservare la qualità ed il gusto del prodotto. La trafila al bronzo e la lenta essiccatura «regalano» alla pasta quella particolare rugosità, che permette un'unione perfetta con il condimento.

THE JOY OF TASTE

Pasta is a simple product: durum wheat semolina and water. To preserve its simplicity we need that the choice and selection of these two elements is accurate. For our production we only select 100 % italian durum wheat in bag of the best farm. The other essential element : the water, is given by the near source of Faito Mountain.

Once chosen ingredients, the master pasta maker sifts the durum wheat, to control the purity of the product before starting production. Dried in static cells where we control humidity and temperature at least for 24h, to preserve the natural quality and taste of the product. The bronze die and slow drying process give to the pasta the typical roughness that allows a perfect union with the sauce and condiment.





PASTA DI GRAGNANO

PASTIFICIO



Roberto
Amore

ANTICHE
TRADIZIONI DI
Gragnano

ca

PASTE CORTE



THE ARTISAN

ITALIAN PASTA



PACCHERI LISCI



MEZZI PACCHERI LISCI

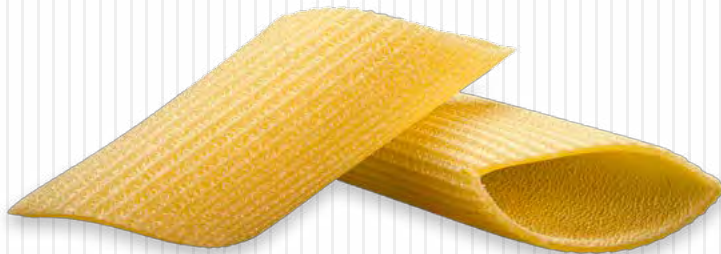


CALAMARETTI



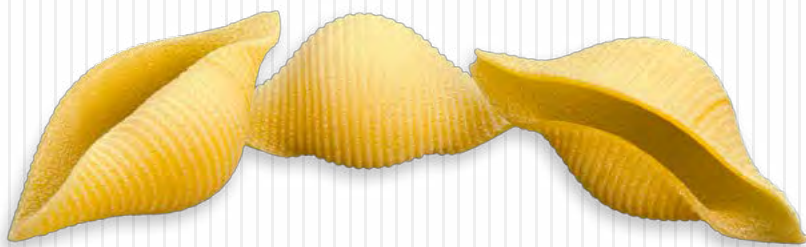
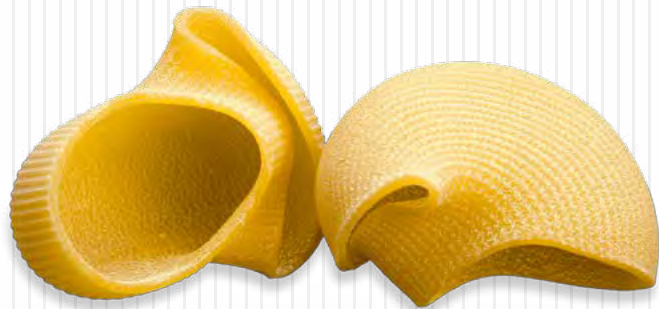
PACCHERI RIGATI

MEZZI PACCHERI RIGATI



PENNONI RIGATI

LUMACONI



CONCHIGLIE

TORTIGLIONI

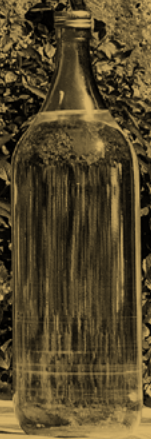


SCIALATIELLI

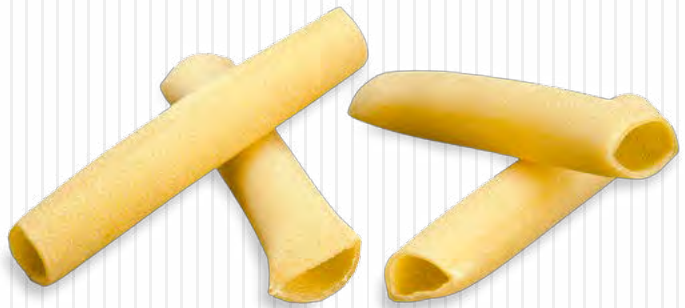
FUSILLI CASERECCI



FUSILLI



CANDELE TAGLIATE



PENNE A CANDELA

GNOCCHI NAPOLETANI



TRECCIA

VESUVIO



RIGATONI



PENNACCE

MACCHERONCELLI RIGATI



MEZZE PENNE RIGATE

PENNE RIGATE



PENNE LISCE



ZITI TAGLIATI LISCI



ONDE



MEZZANELLI



LUMACHE

MEZZE MANICHE RIGATE



TUBETTONI LISCI

TUBETTONI RIGATI



TUBETTI RIGATI

CORALLINI



PASTA MISTA

PASTE LUNGHE

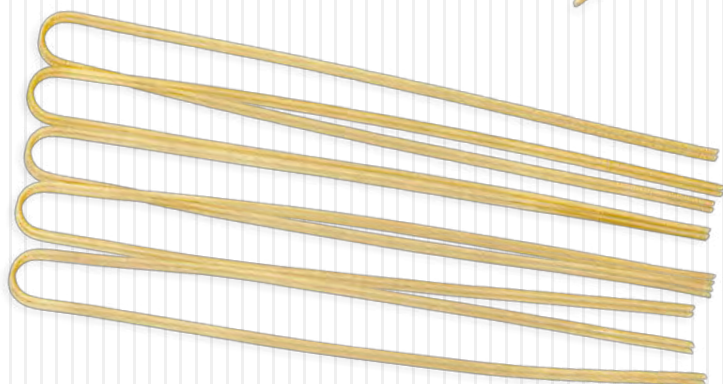
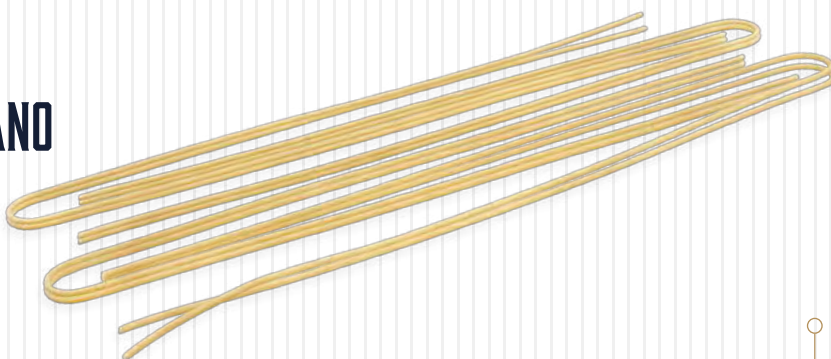


THE ARTISAN

ITALIAN PASTA

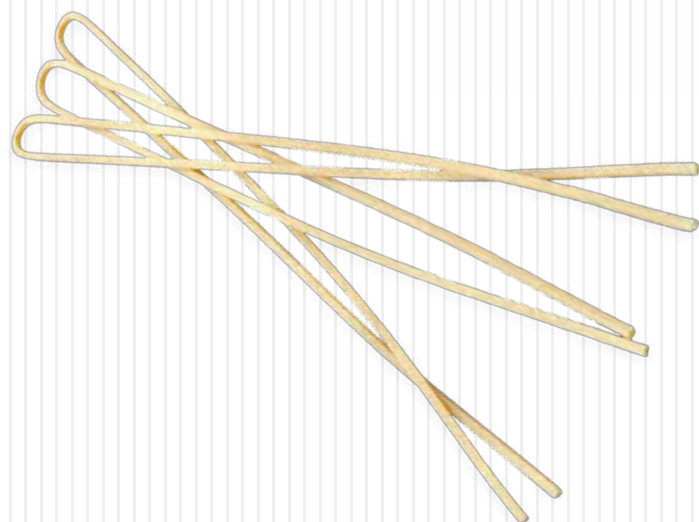


SPAGHETTINI DI GRAGNANO



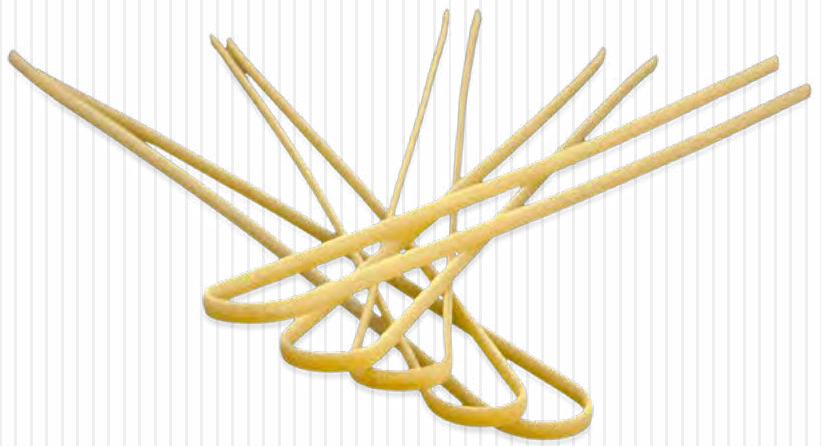
SPAGHETTI DI GRAGNANO

SPAGHETTONI DI GRAGNANO



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

LINGUINE



TAGLIATELLE



BUCATINI



PAPPARDELLA





ZANUSSI

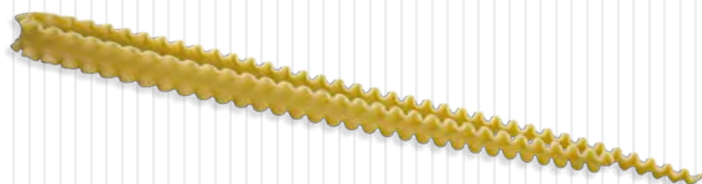
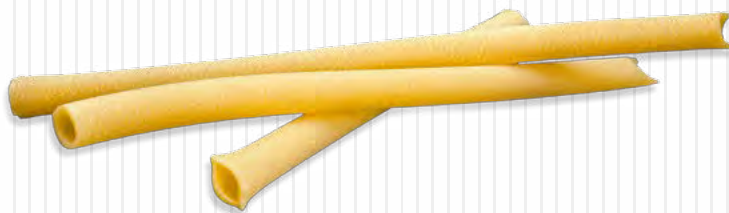
ZANUSSI

PASTIFICIO
ANTICHE TRADIZIONI DI
GRAGNANO

PASTIFICIO
ANTICHE TRADIZIONI DI
GRAGNANO

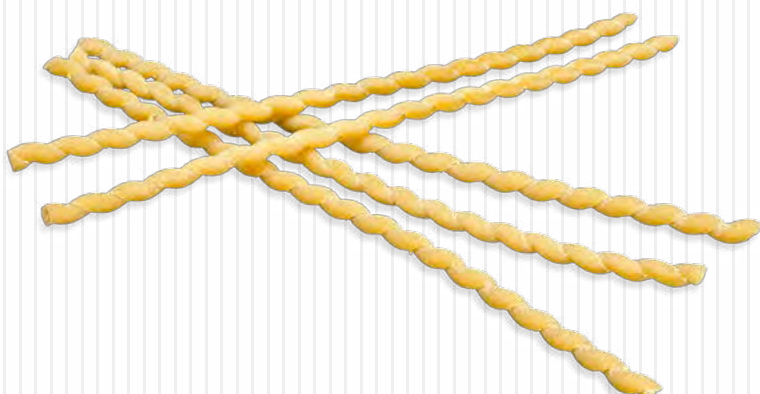
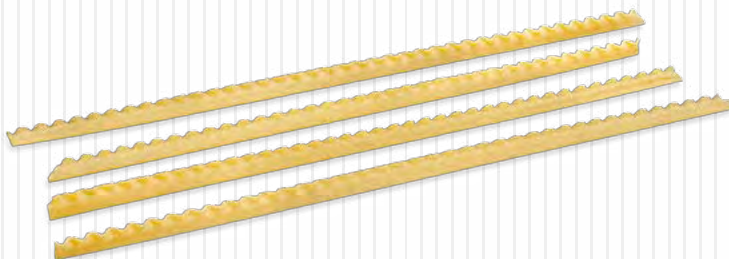
GRAGNANO

CANDELE



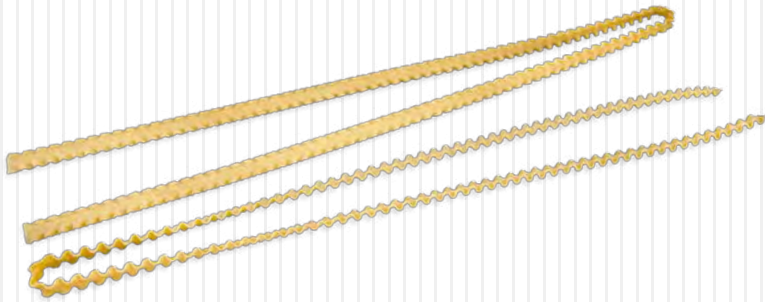
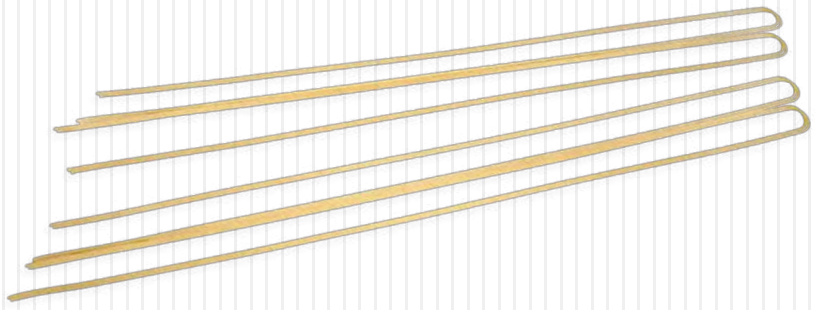
RICCIARELLE

TRIPOLINA

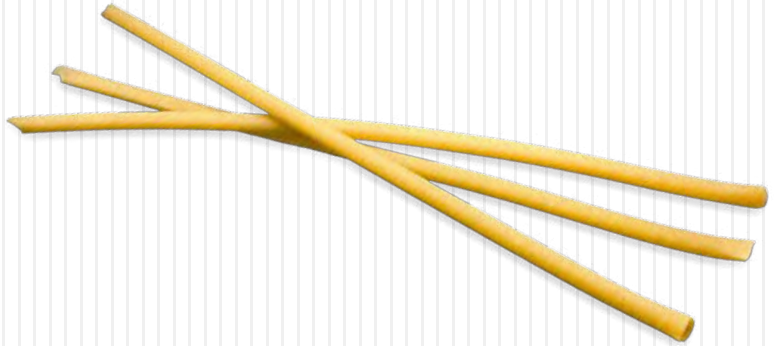


FUSILLI ARTIGIANALI

SPAGHETTI LUNGI



RICCIARELLE LUNGHE



CANDELE LUNGHE



PASTA REGIONALE

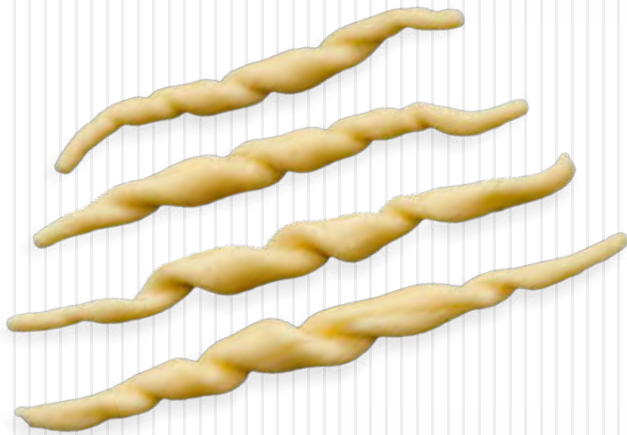


THE ARTISAN

ITALIAN PASTA



FUSILLI BARESINA



TROFIE

ORECCHIETTE



CORTECCE

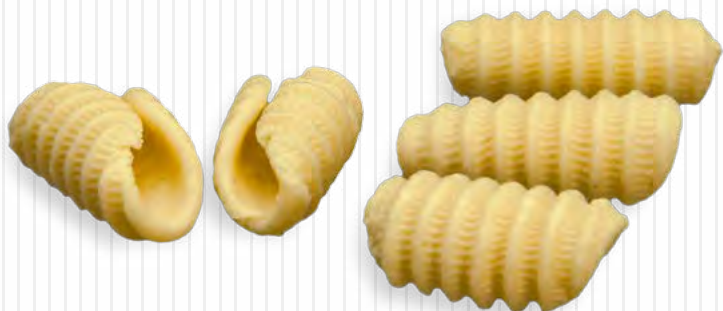
FUSILLETTI



CAVATELLI



STRASCINATI



GNOCCHETTI



PASTA AROMATIZZATA



— THE ARTISAN —
ITALIAN PASTA


GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA

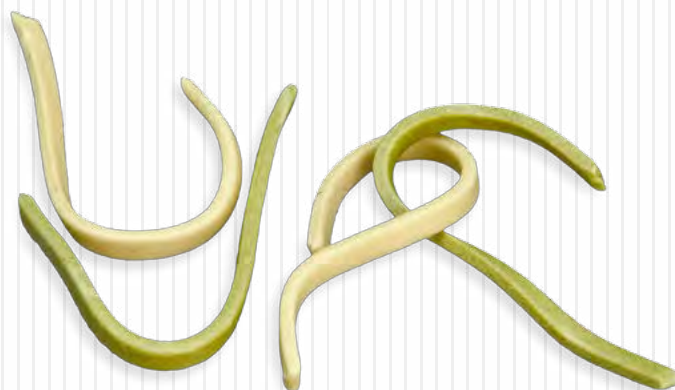


SCIALATIELLI TRICOLORE



SCIALATIELLI AL LIMONE

SCIALATIELLI PAGLIA E FIENO

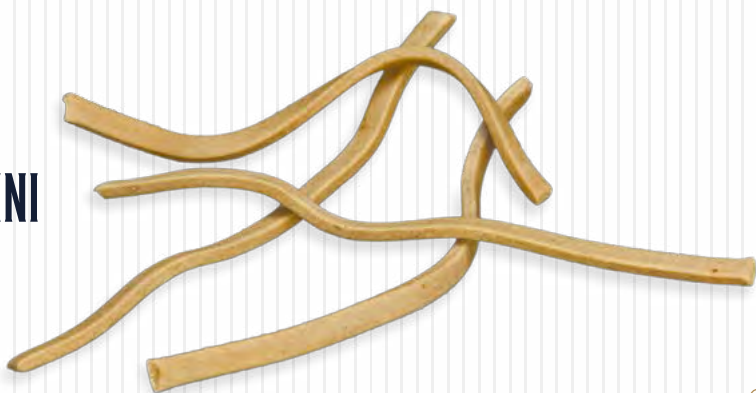


L'ORIGINALE SCIALATIELLO



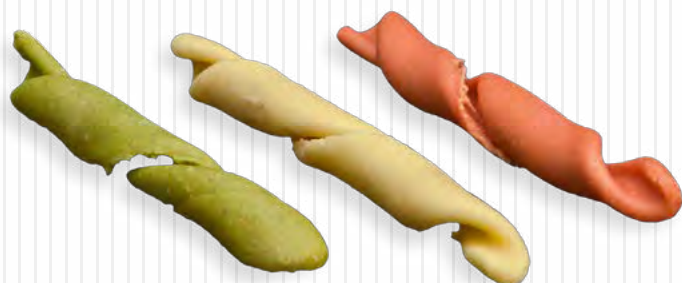
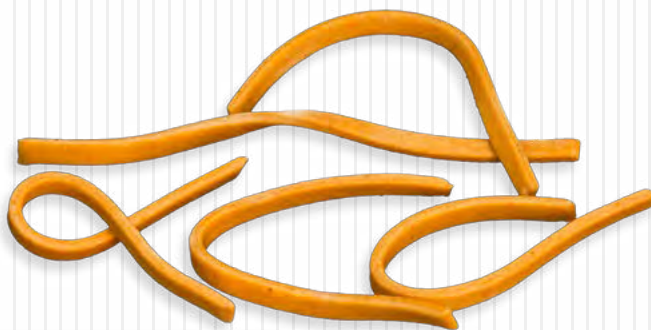
al prezzemolo

SCIALATIELLI FUNGHI PORCINI



SCIALATIELLI NERO DI SEPPIA

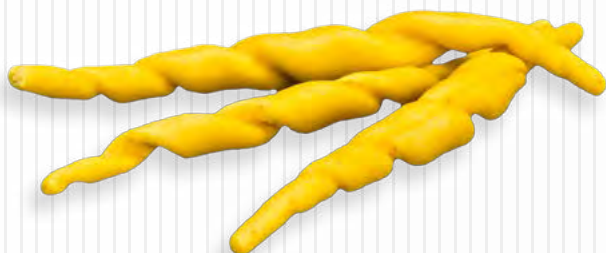
SCIALATIELLI PEPERONCINO



FUSILLI TRICOLORI



FUSILLI AL LIMONE



TROFIE AL LIMONE

TROFIE TRICOLORE



ORECCHIETTE TRICOLORE

CORTECCE AL LIMONE



PASTA BIO



THE ARTISAN ITALIAN PASTA



Antiche Tradizioni di Gragnano in collaborazione con i migliori mulini italiani ha sviluppato una linea 100 % biologica. Realizzata con grano biologico e garantita da controlli continui di tutta la filiera sino alla produzione nel nostro pastificio. Un prodotto BIO e di alta qualità unito ad una lavorazione artigianale, con trafila in bronzo ed essiccazione lenta per preservare il gusto naturale della nostra pasta.

Antiche Tradizioni di Gragnano in partnership with the best Italian mills has launched a range 100 % Organic. Made with Organic durum wheat semolina and guarantee the control of supply chain until the production in our pasta factory. An Organic product and of high quality with an artisan process, bronze die and slow drying process to preserve the natural flavor of our pasta.



PACCHERI LISCI BIO



MEZZI PACCHERI LISCI BIO



CALAMARETTI BIO



TORTIGLIONI BIO



FUSILLI CASERECCI BIO



CANDELE TAGLIATE BIO



RIGATONI BIO



PENNE RIGATE BIO



SPAGHETTI DI GRAGNANO BIO



LINGUINE BIO

PASTE CORTE

Pasta	Cod. prodotto Item number	Codice a barre EAN code	Peso unità Unit weight	Unità x crt. Items x crt.	Crt x pallet Crt. x pallet	Peso pallet Pallet weight	Misure crt, mm Crt. size mm.	Tempi di cottura Cooking times
Paccheri lisct	ATG02	8032715810270	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Mezzi paccheri lisct	ATG03	8032715811000	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Calamaretti	ATG01	8032715810126	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Paccheri rigati	ATG08	8032715810973	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Mezzi paccheri rigati	ATG09	8032715810980	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Pennoni rigati	ATG07	8032715810317	500 gr	12	36	216	600x400x195	13
Lumaconi	ATG06	8032715810140	500 gr	12	36	216	600x400x195	15
Conchiglie	ATG04	8032715811017	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Tortiglioni	ATG11	8032715810447	500 gr	12	36	216	600x400x195	11
Scialatielli	ATG45	8032715810362	500 gr	12	54	324	600x400x195	12
Fusilli caserecci	ATG19	8032715810119	500 gr	12	54	324	400x400x195	12
Fusilli	ATG57	8032715811239	500 gr	12	54	324	400x400x195	13
Candele tagliate	ATG53	8032715810332	500 gr	12	36	216	400x400x195	11
Penne a candela	ATG72	8032715813226	500 gr	12	36	216	400x400x195	11
Gnocchi napoletani	ATG10	8032715810195	500 gr	12	36	216	400x400x195	11
Treccia	ATG55	8032715813127	500 gr	12	54	324	400x400x195	10
Vesuvio	ATG14	8032715810158	500 gr	12	54	324	400x400x195	11
Rigatoni	ATG17	8032715810348	500 gr	12	36	216	600x400x195	13
Pennacce	ATG21	8032715811116	500 gr	12	54	324	400x400x195	13
Maccheroncelli rigati	ATG18	8032715811024	500 gr	12	54	324	400x400x195	10
Mezze penne rigate	ATG13	8032715810874	500 gr	12	54	324	400x400x195	10
Penne rigate	ATG12	8032715810867	500 gr	12	54	324	400x400x195	10
Penne lisce	ATG22	8032715810935	500 gr	12	54	324	400x400x195	12
Ziti tagliati lisct	ATG23	8032715810515	500 gr	12	54	324	400x400x195	12
Onde	ATG05	8032715810997	500 gr	12	36	216	600x400x195	11
Mezzanelli	ATG24	8032715810249	500 gr	12	70	420	360x250x250	11
Lumache	ATG73	8032715813219	500 gr	12	54	324	400x400x195	11
Mezza manica rigata	ATG52	8032715810011	500 gr	12	54	324	400x400x195	11
Tubettoni lisct	ATG54	8032715810485	500 gr	12	54	324	400x400x195	10
Tubettoni rigati	ATG16	8032715810492	500 gr	12	54	324	400x400x195	11
Tubetti rigati	ATG15	8032715810461	500 gr	12	70	420	360x250x250	11
Corallini	ATG20	8032715811048	500 gr	12	70	420	360x250x250	10
Pasta mlsta	ATG51	8032715811062	500 gr	12	70	420	360x250x250	11

I formati nelle tabelle sono quelli relativi ai packaging con cavallotto.

PASTE LUNGHE

Pasta	Cod. prodotto Item number	Codice a barre EAN code	Peso unità Unit weight	Unità x crt. Items x crt.	Crt x pallet Crt. x pallet	Peso pallet Pallet weight	Misure crt, mm Crt. size mm.	Tempi di cottura Cooking times
Spghettini di Gragnano	ATG66	8032715813141	500 gr	12	70	420	360x250x250	7
Spaghetti di Gragnano	ATG25	8032715810409	500 gr	12	70	420	360x250x250	11
Spghettoni di Gragnano	ATG67	8032715813158	500 gr	12	54	324	400x400x195	13
Spghetti alla chitarra	ATG68	8032715813165	500 gr	12	70	420	360x250x250	11
Linguine	ATG26	8032715810904	500 gr	12	54	324	400x400x195	13
Tagliatelle	ATG27	8032715810164	500 gr	12	54	324	400x400x195	11
Bucatini	ATG28	8032715810607	500 gr	12	54	324	400x400x195	14
Pappardella	ATG71	8032715813172	500 gr	12	54	324	400x400x195	12
Candele	ATG69	8032715813196	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Ricciarelle	ATG29	8032715810034	500 gr	12	36	216	600x400x195	13
Tripolina	ATG29	8032715810034	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Fusilli artigianali	ATG30	8032715810096	500 gr	12	54	324	400x400x195	15
Spghetti lunghi	ATG32	8032715810423	500 gr	20	36	360	400x400x195	11
Ricciarelle lunghe	ATG33	8032715810331	500 gr	12	36	216	600x400x195	13
Candele lunghe	ATG69	8032715813196	500 gr	12	36	216	600x400x195	12

PASTA REGIONALE

Pasta	Cod. prodotto Item number	Codice a barre EAN code	Peso unità Unit weight	Unità x crt. Items x crt.	Crt x pallet Crt. x pallet	Peso pallet Pallet weight	Misure crt, mm Crt. size mm.	Tempi di cottura Cooking times
Fusilli Baresina	ATG37	8032715810041	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Trofie	ATG34	8032715810454	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Orecchiette	ATG39	8032715810010	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Cortecce	ATG41	8032715810072	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Fusilletti	ATG40	8032715810058	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Cavatelli	ATG35	8032715810027	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Strascinati	ATG38	8032715810409	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Gnocchetti	ATG36	8032715810065	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15

PASTE AROMATIZZATA

Pasta	Cod. prodotto Item number	Codice a barre EAN code	Peso unità Unit weight	Unità x crt. Items x crt.	Crt x pallet Crt. x pallet	Peso pallet Pallet weight	Misure crt, mm Crt. size mm.	Tempi di cottura Cooking times
Scialattelli tricolore	ATG47	8032715810379	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Scialattelli al limone	ATG50	8032715810393	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Scialattelli paglia e fieno	ATG48	8032715810669	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
L'originale scialattello	ATG49	8032715810218	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Scialattelli funghi porcini	ATG43	8032715810386	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Scialattelli nero di seppia	ATG44	8032715810836	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Scialattelli peperoncino	ATG46	8032715810225	500 gr	12	36	216	600x400x195	12
Fusilli tricolore	ATG42	8032715810171	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Fusilli al limone	ATG63	8032715810070	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Trofie al limone	ATG58	8032715810032	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Trofie tricolore	ATG59	8032715810049	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Orecchiette tricolore	ATG60	8032715810056	500 gr	12	70	420	360x250x250	13/15
Cortecce al limone	ATG62	8032715810018	500 gr	12	36	420	360x250x250	13/15

PASTA BIO

Pasta	Cod. prodotto Item number	Codice a barre EAN code	Peso unità Unit weight	Unità x crt. Items x crt.	Crt x pallet Crt. x pallet	Peso pallet Pallet weight	Misure crt, mm Crt. size mm.	Tempi di cottura Cooking times
Paccheri lischi BIO	BIOATG02	8033736010014	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Mezzi paccheri lischi BIO	BIOATG09	8033736010045	500 gr	12	36	216	600x400x195	14
Calamaretti BIO	BIOATG01	8033736010014	500 gr	12	36	216	600x400x195	13
Tortiglioni BIO	BIOATG11	8033736010052	500 gr	12	36	216	600x400x195	11
Fusilli casarecci BIO	BIOATG19	8033736010083	500 gr	12	54	324	400x400x195	12
Candele tagliate BIO	BIOATG53	8033736010090	500 gr	12	36	216	400x400x195	11
Rigatoni BIO	BIOATG17	8033736010076	500 gr	12	36	216	600x400x195	13
Penne rigate BIO	BIOATG12	8033736010069	500 gr	12	54	324	400x400x195	10
Spaghetti di Gragano BIO	BIOATG25	8033736010021	500 gr	12	70	420	360x250x250	11
Linguine BIO	BIOATG26	8033736010038	500 gr	12	54	324	400x400x195	13



Università
della Cucina
Mediterranea



Antiche Tradizioni di Gragnano S.r.l.

Via Saletta, 9
80054 Gragnano (NA)

Tel. +39 081 8012686
Fax +39 081 8013927

info@antichetradizionidigragnano.com





www.antichetradizionidigragnano.com