LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano®

Napoli
Italy

500 Anni di Sapori, Emozioni e Magia

Un Viaggio nel Tempo...

Una sorprendente visita alla Produzione Artigianale, un fantastico Museo Privato e gustose Degustazioni per una magica e Saporita Esperienza!

A surprising visit to the artisan Production, a fantastic private Museum and savoury Tastings for a magic and Tasty Experience!

Visita al Museo Privato... Visit the Private Museum...

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!
Antichi torchi in legno di straordinaria fattura, canne in bambù con pasta stesa ad asciugare, antiche trafile e strumenti di Pastai, uno dei primissimi trabatti in legno, rarissime immagini e foto di Gragnano, e molto altro ancora, danno vita ad un percorso museale ricco e affascinante, che lascia tutti i visitatori letteralmente in visibilio. 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 artigianale di Gragnano.

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!
Ancient wooden presses of extraordinary workmanship, bamboo canes for drying paste, ancient dies and tools of the Master "Pastai", one of the very first wooden trabatto, very rare images and photos of Gragnano, and much much more. 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.

1. *Documentazione storica della Famiglia Moccia*
   Historical documentation of the Moccia Family
2. *Il nostro suggestivo showroom museale*
   Our evocative museum showroom
3. *Pasta stesa ad asciugare sulle originali canne di bambù*
   Pasta drying on the original bamboo stick

4. Collezione arte contadina, dal '700 al '900
Peasant art collection, from the 18th to the 20th century

5. Antonino e Mario, terza e quarta generazione di Pastai
Antonino and Mario, third and fourth generation of Pastai

6. Sala degustazione, all'interno del Museo
Tasting room, inside the museum

7. Impastatrice, Gramola e Pressa, rari esemplari inizio '900
Kneading machine, Gramola and Press, early 20th century specimens

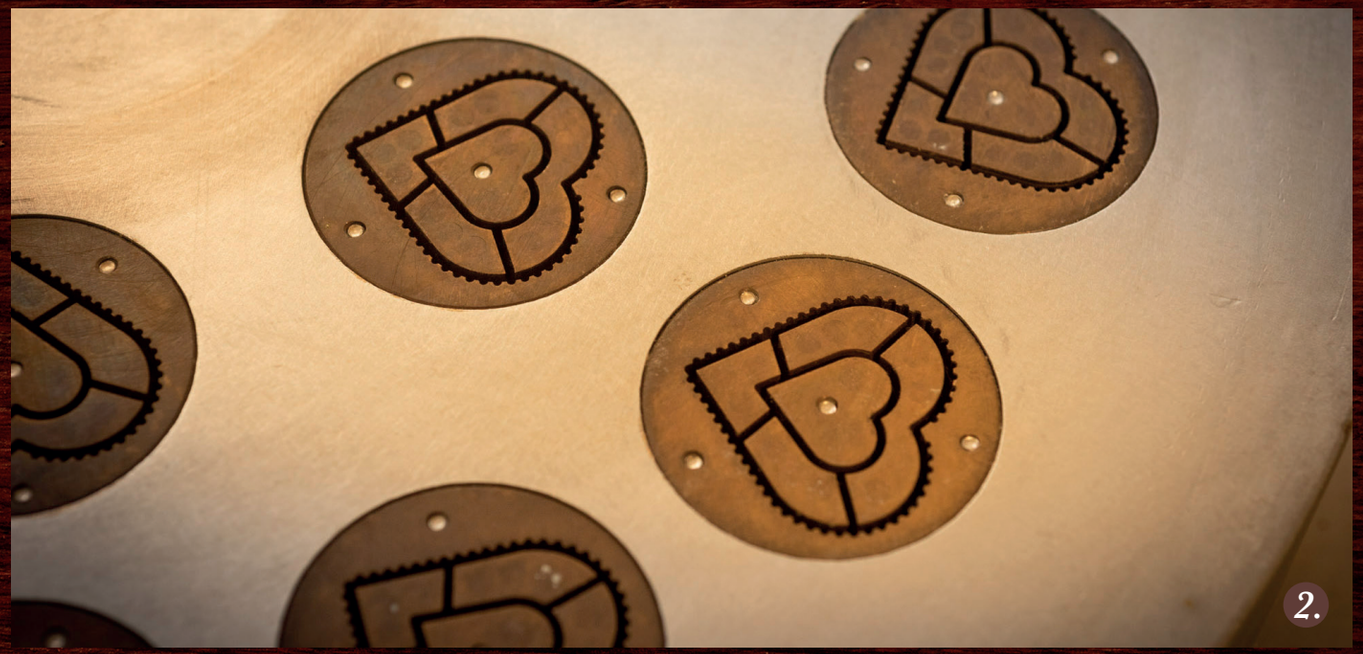
Scopri la produzione Artigianale, la stessa da 500 anni

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'ammore…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 Mautains and Sorrento gulf. The skill of the Pastaio completed the production with a careful and constant control on the drying Pasta.

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

Momento del taglio a punta
Cutting of pasta "pointed style"



Trafila al bronzo - Bronze die

Discover the Artisanal Production, the same until 1500

Pasta corta adagiata sui telai in legno
Short pasta laid on wooden frames

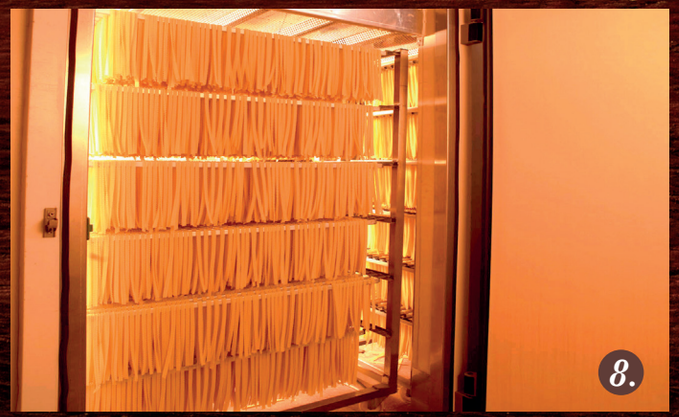
Momento di trafilatura della Pasta lunga
Long pasta drawing

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 Durumu 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)****, mirring, day by day all the historical techniques of the early 800!*

Pasta lunga accarezzata dal vento caldo
Long pasta caressed by the warm wind



L'asciugatura, fase molto lunga e delicata a bassa temperatura
Drying process, very long and delicate at low temperature

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

'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 dilettano 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!

10th Anniversary

Le Degustazioni: una Saporita Esperienza!
Tastings: a Savoury Experience!

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

'e Linguine alla puttanesca
'e Linguine alla puttanesca

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

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

'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

Vi aspettiamo in Fabbrica!
We are waiting for you in the Factory

La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Viale S. Francesco, 30 – 80054 Gragnano (NA) Italy
tel. +39.081.8011487 - relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it

Per il Navigatore - for GPS
via Mandrio – Gragnano (NA) Italy

Seguite le indicazioni lungo il percorso per giungere agevolmente in Fabbrica

Follow the signs along the route to reach easily to the Factory

Produzione
"vera" Pasta Artigianale di Alta Qualità

a 100 mt

MUSEO - SHOW ROOM
Tel. 081 801 14 87

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