



GRAGNANO  
CITTÀ DELLA PASTA



ASCOLTA IL TUO PALATO ...  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO



PASTA DI GRAGNANO IGP



cod 0832

PACCHERO GRAGNANO



cod 0580

CANNELLONE



cod 0399

PENNONE RIGATO



cod 0573

PENNA RIGATONE



cod 0849

MEZZO PACCHERO GRAGNANO



cod 0610

PACCHERO RIGATO



cod 0429

CONCHIGLIONE



cod 0634

RIGATONE



cod 0733

CALAMARATA



cod 0627

MEZZO PACCHERO RIGATO



cod 0658

LUMACONE



cod 0641

MEZZO RIGATONE



cod 0375

PENNA CANDELA



cod 0740

CANDELA CORTA



cod 0603

TUBETTONE



cod 0504

PENNA RIGATA



cod 0702

ZITO RIGATO



cod 0757

ELICA GIGANTE



cod 0801

PENNA LISCIA



cod 0887

ZITO LISCIO



cod 0450

MEZZO ZITO



cod 0870

TUBETTO



cod 0894

TUBETTO RIGATO



cod 1839

DITALINI



cod 1846

PENNETTA



cod 2089

MEZZA PENNA RIGATA



cod 0863

TRECCIONE RIGATO



cod 0764

SCIALATIELLO



cod 1853

MEZZANELLO



cod 0795

ELICA PICCOLA



cod 0665

PANTACCIONE



cod 0788

CASARECCE



cod 0689

PASTA MISTA



cod 0825

ORECCHIA NAPOLETANA



cod 0443

MAFALDA CORTA



cod 0771

TORCINELLO



cod 0719

SPAGHETTO



cod 0566

SPAGHETTONE



cod 0559

SPAGHETTO ALLA CHITARRA



cod 0542

LINGUINA



cod 0856

TAGLIATELLA



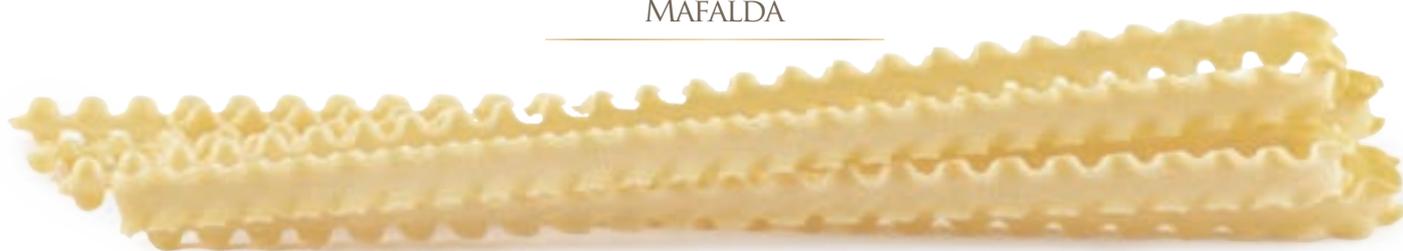
cod 0535

PAPPARDELLA



cod 0436

MAFALDA



cod 0818

FUSILLO A FERRETTO



cod 0955

ZITO LUNGO



cod 0511

CANDELA LUNGA



cod 0696

LASAGNA



cod 0672

PETTOLA RIGATA





## GRAGNANOLA STORIA



### GRAGNANO LA STORIA

NELLA SECONDA METÀ DEL SETTECENTO, LA COSIDDETTA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE INVESTE ANCHE GRAGNANO, GRAZIE ALLA MANIFATTURA DEI MACCHERONI, CHE QUI TROVA LE CONDIZIONI OTTIMALI PER L'ESSICCAZIONE DELLA PASTA, ESEGUITA NELLE STRADE ANTISTANTI AI PASTIFICI. TUTTO IL SECOLO XIX È UN SUSSEGUIRSI DI PRIMATI, DAL NUMERO DELLE MANIFATTURE DI PASTE LUNGHE, CHE ARRIVA E SUPERA LE CENTO UNITÀ, ALLE PRIME ESPORTAZIONI VERSO TUTTI I MERCATI MONDIALI, FAVORITE ANCHE DALL'APERTURA DI UNA DELLE PRIME FERROVIE D'ITALIA.

(FONTE CENTRO CULTURA "ALFONSO MARIA DI NOLA " GRAGNANO)



### IL PASTIFICIO

IL PASTIFICIO D'ANIELLO, SITO A GRAGNANO IN VIA ROMA, 23 SI TROVA ALL'INTERNO DELLO STORICO OPIFICIO ALFONSO GAROFALO, OGGI CONSIDERATO ARCHEOLOGIA INDUSTRIALE. LA SCELTA DI UNA SEDE RICCA DI STORIA E TRADIZIONE NON È CASUALE MA RISPICCHIA LE INTENZIONI DEL PASTIFICIO D'ANIELLO DI CONSERVARE TUTTORA, NELL'ERA DELLE AVANZATE TECNOLOGIE, I METODI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE, L'ATTENZIONE AD OGNI SINGOLO DETTAGLIO, DALLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME AL CONTROLLO DELLE FASI LEGATE ALLA PRODUZIONE.



### LA NOSTRA PASTA

IL PASTIFICIO D'ANIELLO OFFRE PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ NEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE PASTA DI GRAGNANO IGP. PER GARANTIRE UN'ELEVATA QUALITÀ DEI PROPRI PRODOTTI, IL PASTIFICIO D'ANIELLO HA MESSO IN PIEDI UN PROGETTO DI RICERCA DEI MIGLIORI GRANI TALE DA SFRUTTARE LE RICCHEZZE DEI NOSTRI TERRITORI E TRASFERIRLE NEL PRODOTTO FINALE. IN SEGUITO A NUMEROSI STUDI E CONTINUE RICERCHE, SI È RIUSCITO AD INDIVIDUARE UNA SELEZIONE DI GRANO DI ELEVATA QUALITÀ PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DAL SUOLO ITALIANO, IN GRADO DI GARANTIRE LE MIGLIORI CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETICHE AL PRODOTTO FINALE.

LA RICERCA DELLA QUALITÀ È RESA POSSIBILE DALLE PARTNERSHIP CON I NOSTRI PRODUTTORI E SELEZIONATORI DI GRANO AZIENDA AGRISEMI MINICOZZI E L'AZIENDA MOLINO RESCE, CHE LO TRASFORMA IN SEMOLA DI GRANO DURO.

IL GRANDE LAVORO DI RICERCA PER LA MATERIA PRIME VIENE ARRICCHITO DA UNA FASE DI TRASFORMAZIONE CHE SEGUE LA TRADIZIONE CENTENARIA DELLA CITTÀ DI GRAGNANO: LA LAVORAZIONE ARTIGIANALE DELLA NOSTRA PASTA TRAMITE LA TRAFILATURA AL BRONZO, I LUNGI TEMPI DI ESSICCAZIONE A BASSE TEMPERATURE ED IL CONFEZIONAMENTO A MANO SONO LE CARATTERISTICHE PER UN PRODOTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ.

GRAGNANOFOOD S.R.L

VIA ROMA, 23 - 80054 GRAGNANO (NAPLES) - ITALY - TEL. 0039 081 376 63 31 E-MAIL: [INFO@PASTIFICIODANIELLO.IT](mailto:INFO@PASTIFICIODANIELLO.IT)

[WWW.PASTIFICIODANIELLO.IT](http://WWW.PASTIFICIODANIELLO.IT)