

Pasta Artigianale

L'oro della Nostra Terra



La nostra pasta nasce nel cuore del sud Italia, tra Puglia e Basilicata, dove il sole accarezza i campi di grano.

Selezioniamo con cura le migliori varietà di grano duro, lavorandole con metodi tradizionali come la trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura. Questo processo garantisce una pasta dalla texture porosa, perfetta per assorbire i condimenti e preservare le proprietà nutritive del grano. La qualità della nostra pasta è riconosciuta a livello nazionale ed è stata premiata con tre riconoscimenti Flavor Italia.

Our pasta is born in the heart of Southern Italy, between Puglia and Basilicata, where the sun gently kisses the wheat fields.

We carefully select the best varieties of durum wheat, processing them using traditional methods such as bronze drawing and slow drying at low temperatures. This process ensures a porous texture, perfect for absorbing sauces and preserving the nutritional properties of the wheat. The quality of our pasta is nationally recognized and has been awarded three Flavor Italia awards.