



ilmulino
DI GRAGNANO

Ti piace?
È pasta!

www.ilmulinodigragnano.it
info@ilmulinodigragnano.it

la nostra
incredibile
storia



La storia del pastificio artigianale "Il Mulino di Gragnano" nasce dall'incontro di Alfredo, Luigi, Agostino, Francesca e Raffaele, tutti giovani non ancora trentenni, nella Parrocchia "San Leone II" di Gragnano, dove sono cresciuti.

Accomunati dalla stessa voglia di mettersi in gioco per essere protagonisti del proprio futuro, hanno scelto con passione di scommettere insieme sulle

che ha l'obiettivo di valorizzare la pasta attraverso molteplici eventi, mentre Francesca e Raffaele, durante il loro percorso universitario, lavorano su vari progetti inerenti al settore.

I cinque giovani, così diversi tra loro, sostenuti dagli animatori di "Comunità di Progetto Policoro" dell'Arcidiocesi Sorrento – Castellammare di Stabia, decidono di trasformare i loro sogni in un progetto

Francesca e Raffaele riescono a recuperare la loro parte di investimento, mentre gli altri non hanno la stessa possibilità.

Ed è proprio qui che entra in azione la Comunità: le famiglie della Parrocchia "San Leone II" contribuiscono per la quota restante dell'investimento, attraverso un prestito da restituire negli anni a venire e senza alcun tasso di interesse.



proprie capacità e sulla risorsa principale della propria città: la pasta.

Inizialmente i primi tre giovani costituiscono un'associazione

realizzabile, scontrandosi però con difficoltà concrete: per mettere su il progetto del pastificio era necessario un sostegno economico.

**E così il
sogno
è diventato
realtà!**

il coraggio

.... di custodire ed **innovare** la
tradizione



Il grano di qualità

Tutti i nostri formati sono prodotti con la migliore semola di grano duro, proveniente da frumento di qualità superiore di coltivazione italiana. Per questo, abbiamo fatto una scelta mirata: quella di utilizzare un grano antico esclusivamente italiano e proveniente dalle colline incontaminate del sud. Dopo essere stato setacciato e ripulito dalle impurità, il grano viene macinato nei mulini locali per produrre un'eccellente varietà di semola di grano duro. La semola viene così "impastata" con pure acque sorgive della Valle dei Mulini di Gragnano e lavorata fino ad ottenere un composto elastico ed omogeneo.

La trafila al bronzo

L'impasto attraversa apposite trafile, rigorosamente in bronzo, per rendere la pasta rugosa in tutti i suoi formati: è proprio questa la caratteristica indispensabile per esaltare sughi e condimenti e per gustare sapori straordinariamente eccellenti.

L'essiccazione lenta

Grazie ad una essiccazione lenta, a bassa temperatura e ad umidità controllate, così come prevede l'antico e unico metodo denominato "Cirillo", la nostra pasta mantiene tutte le principali caratteristiche organolettiche del grano duro, emanando profumo, sapore e tenacia, tutte caratteristiche che la rendono unica nel suo genere.

Il confezionamento

Terminata l'essiccazione, la pasta viene riportata a temperatura ambiente e stabilizzata. Viene poi confezionata esclusivamente a mano in un packaging in poliaccoppiato alimentare dalla forma cubica, avente un particolare metodo di "apri e chiudi" che ne facilita il riutilizzo e che garantisce anche la fragranza del prodotto.

La scelta dei formati

Si tratta di quelli classici della tradizione gragnanese: paccheri, mezzi paccheri, calamarata, pennoni rigati, fusilloni, lumaconi rigati, mezze maniche rigate, mafaldine corte, mafaldine lunghe, spaghetti, occhi di lupo, pennoncini rigati, linguine, fusilletti, scialatielli, ziti, etc. Siamo sempre alla ricerca di antichi formati della tradizione, da riprendere e da aggiungere al nostro catalogo. Le forme sono diverse ma tutte accomunate dalla stessa bontà di quella "Arte Bianca" che ha reso la pasta di Gragnano famosa in tutto il mondo.

The story of the pasta factory "Il Mulino di Gragnano" started from the meeting of Alfredo, Luigi, Agostino, Francesca and Raffaele, all young people of not yet thirty years old, in the Parish of "San Leone II", located in Gragnano (Italy), where they all grew up. Having in common the same wish of being involved and to be protagonists of their own future, they chose to bet with passion on their own capacities and also on the main resource of their town: pasta. At the beginning, Alfredo, Luigi and Agostino founded a partnership to promote pasta with various events, while Francesca and Raffaele, during their academic careers, worked together on various projects concerning the sector. These five young people, so different from each other, supported by the animators of "Comunità di Progetto Policoro" of the Archdiocese of Sorrento - Castellammare di Stabia, decide to turn their dreams into a possible project,



but they rapidly collide with some concrete difficulties: to put up the project of the pasta factory, they needed a financial support. Francesca and Raffaele manage to recover their part of the investment, while the other boys do not have the same chance. And it is here that the Community comes into action: the families of the Parish of "San Leone II" contribute to give them the remaining portion of the investment through an interest-free loan to be repaid over the future years.

the **courage** ... of preserving and **innovating** **tradition**



High quality wealth

All of our formats are produced with the best durum wheat semolina derived from a type of high-quality wheat of Italian cultivation. For that, we have made the best choice of using an entirely Italian antique wheat, coming from the uncontaminated hills of the south. After being sifted and cleaned of impurities, the grain is ground in local mills to produce an excellent type of durum wheat semolina. The semolina is mixed with pure spring water from the "Valle dei Mulini" of Gagnano and kneaded until the compound became elastic and homogeneous.

The bronze die

The mixture passes through special bronze dies, where pasta became rough in all its formats: this is an essential feature to enhance sauces and condiments and also to taste extraordinarily excellent flavours.

Packaging

After the drying process, the mixture (now called "pasta") is brought to room temperature and stabilized. Then it is packaged exclusively by hand in a polylaminated cubic food case with a particular method of "open and close", which facilitates reusing and guarantees the fragrance of the product.

The choice of the formats

We have those typical formats of the tradition of Gagnano: paccheri, mezzi paccheri, calamarata, pennoni rigati, fusilloni, lumaconi rigati, mezze maniche rigate, mafaldine corte, mafaldine lunghe, spaghettoni, occhi di lupo, pennoncini rigati, linguine, fusilletti, scialatielli, ziti, etc. We are always in search of new ancient formats of pasta from our tradition to add to our list. The formats are different but they all share the same goodness of the "white art", that made the pasta of Gagnano famous all over the world.

A slow drying process

Thanks to a slow drying process, to the controlled low temperature and humidity, as the ancient and unique method called "Cirillo" provides, our pasta maintains all the main organoleptic characteristics of durum wheat, emanating perfume, flavor and tenacity, making it unique in its kind.



'e cchiacchiere,
s'è pporta o' viento, 'e maccarune
regнено a' panza

Questo progetto è stato
realizzato grazie al sostegno dei
nostri genitori e della famiglia
parrocchiale San Leone II
di Gragnano, accompagnati
dell'équipe di Progetto Policoro
dell'Arcidiocesi Sorrento -
Castellammare di Stabia



per raggiungerci
clicca sulla mappa
con il QR Code Reader
del tuo smartphone



il mulino
DI GRAGNANO

Pastificio il Mulino di Gragnano srl
Strada Statale per Agerola 366 n.76
80054 Gragnano [Na]
Tel. 081.185 82 683

info@ilmulinodigragnano.it
www.ilmulinodigragnano.it

Follow us on:

