

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
GRAGNANO



Ducato D'Amalfi Gragnano pasta factory: pasta, women and innovation

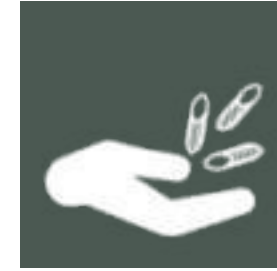
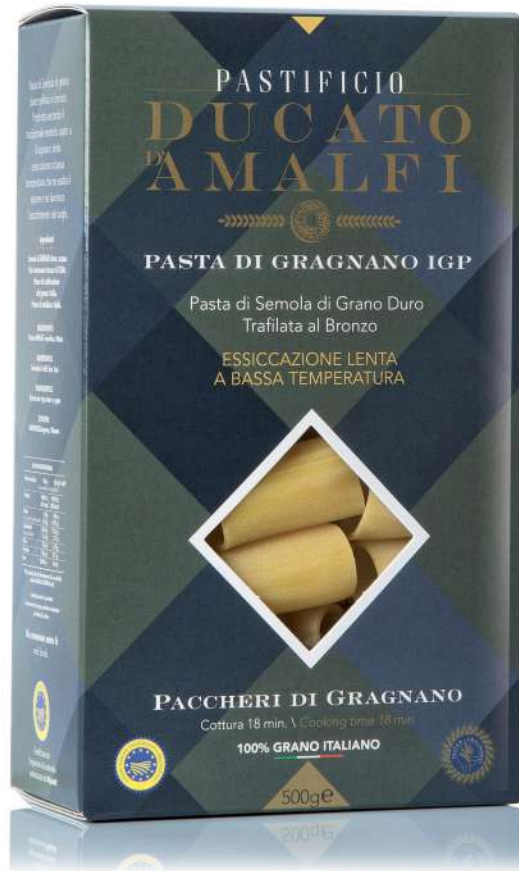


**DUCATO D'AMALFI PASTA FACTORY IS A
FEMALE COMPANY**

The company's founders, indeed, are three women: Chiara, Anna and Daniela, that are deeply united by the love for their roots, for Gragnano, the «City of Pasta»

**CHIARA CASO IS THE CEO, A YOUNG AND AMBITIOUS
ENTREPRENEUR.**

P.G.I PASTA OF GRAGNANO



100% ARTIGIANALE



100% MADE IN ITALY



PLASTIC FREE



**BRONZE WIRE
DRAWING**



**WATER FROM LATTARI
MOUNTAINS**



TASTE AND TRADITION

Ducato d'Amalfi Gragnano Pasta factory is specialized in the PGI Gragnano pasta production, made with 100% Italian durum wheat and water from sources of Lattari Mountains. Ducato d'Amalfi Pasta is bronze drawn, slowly and at low temperatures dried and hand packaged



The end result is a pasta that:

- Preserves all the nutrients;
- Has a unique taste and flavor;
- Makes stand out any seasonings;
- Has an unsurpassed fragrance.

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA

Ducato d'Amalfi PGI Gragnano Pasta is made with 100% Italian durum wheat semolina.

Taste it and think of our wonderful country and its agricultural traditions.



**SLOW DRYING PROCESS AT
LOW TEMPERATURES**

FROM 18 TO 50 HOURS

**50-55 HOURS OF DRYING
FOR SOME SPECIAL SHAPES**



THE «MASTRO PASTAIO»

DON VINCENZO DI MASSA

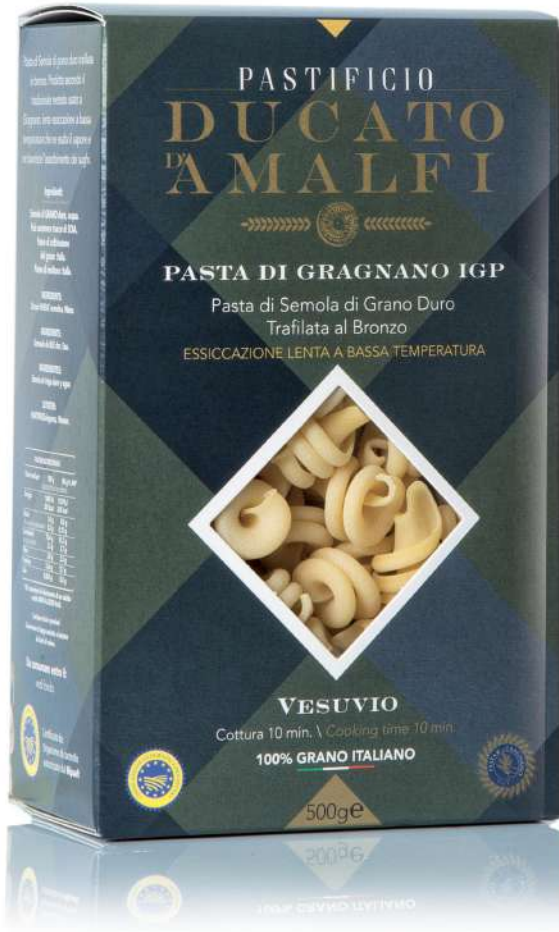
Don Vincenzo Di Massa is the “maestro pastaio”: he keeps and preserves the ancient art of PGI Graganno pasta that is handed down from father to son.





HAND PACKAGED

THE PACKAGING: DESIGN AND TRADITION



PLASTIC FREE



DESIGN



COLOURS



TRADITION

Hand packaging in biodegradable boxes

Geometry, color and style: a packaging that projects a traditional product such as pasta into the future

Blu and green. Sea and mountains.
The blu of Sorrento Gulf and the green of the Lattari Mountains.

Modern but respecting an ancient tradition, those of «pasta eaters»,
Portrayed on the back of our packaging.



THE TERRITORY: VALLEY OF THE MILLS AND LATTARI MOUNTAINS

Water is the fundamental element for the development of civilization. On the banks of rivers, man laid the foundations of his existence. And the same is true for the city of Gragnano and its Valley of the Mills bathed by the Vernotico stream, fed by the springs of Lattari Mountain. It is an enchanted landscape. In this magical atmosphere, the aquifer has special properties such as the purity and poverty of limenstone and chlorine.

These are features that distinguish it from the others and that make unique Gragnano's PGI pasta, in the production process.



CHEF DOMENICO STILE

Brand Ambassador

Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano wanted to create a strong bond with Chef Domenico Stile, **2 Michelin Star**. Young and talented, born in '89 in Gragnano, the youngest starred chef in the capital.

In his dishes there is all the taste of the Campania tradition and a continuous search for those traditional flavors typical of his land.

The Chef studies and recommends ad hoc recipes to be made with our pasta shapes.

PASTA EXPERIENCE



PASTA FACTORY TOUR

Watching the art of making pasta and its handmade packaging
will let you live a unique emotion



VIRTUAL TOUR

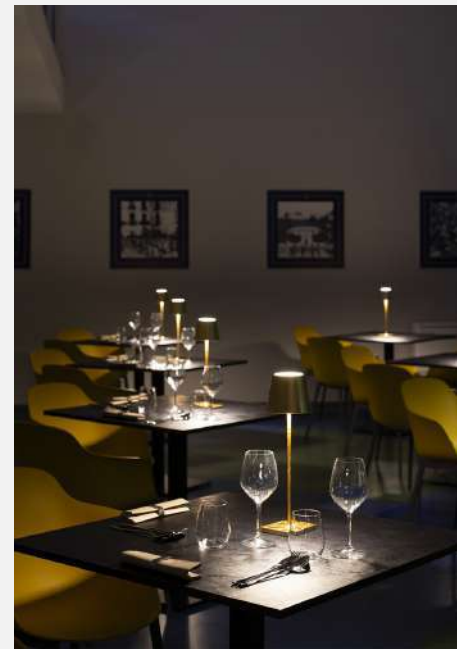


VIRTUAL TOUR

During the immersive virtual tour you'll experience the Old Gragnano and its ancient tradition in making pasta, in a very exclusive way.



TASTING EXPERIENCE
IN OUR RESTAURANT
“LA CUCINA
DEL
DUCATO”





After the guided tour, a tasting experience will wait for you. Our restaurant «La Cucina del Ducato» has 60-70 seats in the Dining room and a further 40 seats on the terrace overlooking Vesuvius and our splendid sea. Get comfortable and taste the dishes that make our exquisite pasta their undisputed queen.





THE ITALIAN MINISTER FOR
THE SOUTH AND TERRITORIAL
COHESION, GIUSEPPE
PROVENZANO, VISITED THE
PASTA FACTORY.



THE ITALIAN MINISTER OF ENVIRONMENT, SERGIO COSTA,
CHOSE DUCATO D'AMALFI GRAGNANO PASTA FACTORY TO END
HIS TOUR IN THE "CITY OF PASTA".

Ducato d'Amalfi è un piccolo stabilimento gestito solo da donne concepito per produrre e per i tour. Si parte dal museo virtuale per visitare il paese, poi una cucina con sala degustazioni e infine lo shop

**RISTORANTI
STORICI**

IL PASTIFICIO
L'unico stabilimento a sud dove giovani ed anziani, uomini e donne, lavorano insieme. Chiara Caso, la pastificatrice, è stata premiata con il premio "Giovane Imprenditrice" del Sud. Il premio è stato consegnato a lei da Tullio Vianello, Anna Caracciolo, Antonella Langellotto e Daniela Ruocco. Il premio è stato consegnato a lei da Tullio Vianello, Anna Caracciolo, Antonella Langellotto e Daniela Ruocco. Il premio è stato consegnato a lei da Tullio Vianello, Anna Caracciolo, Antonella Langellotto e Daniela Ruocco.

GRANDI CASI
A destra Chiara Caso, giovane leader del partito giovanile

La storia



Antonino Siniscalchi

Una tradizione senza tempo che sfida il tempo. Una storia contemporanea dalle radici antiche. La prima a necessitare una donna, la face, è stata Maria Onofra Natta, che nel suo romanzo "Francesca Natta" (che ha ispirato la storia di una famiglia di pastai originari della costiera amalfitana) esalta la forza intraprendente delle donne che, con instancabile passione, portano avanti cose che non sfuggono al pregiudizio del secolo. Il Ducato d'Amalfi di Gragnano, la cui amministrazione è una donna, giovane ed ambiziosa, appena ventiseienne, Chiara Caso. Il progetto, finanziato dall'Università di Salerno, è stato realizzato da una donna, Chiara Caso, amministratrice e pastificatrice, che ha gestito il progetto da 200 anni. Accanto a lei, Tullio Vianello, Anna Caracciolo, Antonella Langellotto e Daniela Ruocco.

IL VERO SEGRETO? GRANDE QUALITÀ DELLA MATERIA ED ESICCATA MOLTO LENTA E CONTROLLATA

I grandi rossi del Sud per la prima volta a Roma
Dopo due edizioni di "Aglianico a Roma", la prima volta in Roma il primo festival del vino del Sud Italia che sarà suddiviso in due momenti, uno legato ai bianchi e uno legato ai rossi. La prima tappa di questo percorso è la scoperta delle viti e dei vini del Meridione d'Italia sarà Sabato 1 febbraio, dalle 14 alle 20, e domenica 2 febbraio 2020, dalle 11 alle 19 all'interno delle sale del Radisson Blu Hotel di Roma dove, attraverso barili di assaggio e seminari tematici, operatori e appassionati di tutto il mondo potranno scoprire e degustare oltre 200 vini rossi. L'ingresso alla manifestazione è gratuito.

IN VINO VERITAS

PRIMA ROSA 2018 PASTIM IGT CANTINE BARONE
L'Aglianico rosa è la rivelazione nel Cilento

Luciano Pignataro

Anche l'innata qualità e poi il tempo. Il fatto decisivo per ogni vino come il rosso per l'Aglianico. Provenienza, qualità, clima, collina e storia che ha il suo fascino e sempre interessante di Vincenzo Mercurio in uno storico locale di Sud. Un'idea. Nasce un vigneto che si estende a forma di arco 400 metri, sempre esposti a venti di mare e di terra che favoriscono la gestione biologica della vigna. Un mosto fresco, ricco di fatto, viene al nuovo palato ma anche sapido, minerale, vitigno che lo rende

IL POSTO GIUSTO



Acma di Santa Di Salvo

STAJ NAPOLI

Ramen caldo e panini brio da Lucio-san



Acma di Santa Di Salvo

Certo, voglio e ci ostino di più in una cucina orientale. Ci siamo, ci siamo. Specie se non ci piace, non ci piace. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono.

PRIMA ROSA 2018 PASTIM IGT CANTINE BARONE
L'Aglianico rosa è la rivelazione nel Cilento

DASCOPIRE



CASERTA

Il ripieno al forno con scarola a crudo

Una saletta da 38 posti nel cuore di Caserta a due passi dalla Reggia. E lì, al centro di un'area di 10 ettari, c'è un'atmosfera conviviale e familiare che questo mondo troppo compositivo sta perdendo. Ad accogliere la prima mangheria del nuovo edificio, un'atmosfera che si ripete al forno con scarola a crudo. Non è l'unica, ma ci è piaciuta molto soprattutto il giusto equilibrio con il formaggio, merito della giusta proporzione che ha reso un tutto senza sovrastrutture, come spesso accade, il vegetale.



NAPOLI

La più verace delle pizzerie veraci



tummaso esposito

VEDARE PER PASSIONE NAPOLI
Via Capocannoni 13A
Tel. 320.949470 (pranzo e cena)

A partire dal secondo marzo Milano con pinella di malta, brodo di polli d'acqua. Altre tre le migliori versioni (Sala, Sala) con polli verdure pesce e albore. Shiro, con salsa di soia. Vignolo con seccato all'olio, fagioli, patate e sedano rapa. Nel menu invece la trinità pasta all'olio per gli spaghetti di polli. Vignolo e per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono.

IN TASCA UNA LAUREA IN ECONOMIA. E HA 23 ANNI, APPENA COMPIUTI. CHIARA CASO POTREBBE FARE COME TANTE SU AMICHE: SPICCAR IL VOLO, LASCIARE IL NIDO, ESPATRIARE IN UN PAESE DOVE TUTTO È PIÙ FACILE. INVECE NO, CHIARA RESTA A GRAGNANO, PROVINCIA DI NAPOLI:

«Sono una gragnanese doc, amo la mia terra, sento l'urgenza di impegnarmi per rendere ancora più bella e viva questa città». Al liceo si impegna come rappresentante d'istituto, ai tempi dell'università si butta in politica, prima come consigliere comunale, poi assessore alle Politiche Giovanili, e una volta finiti gli studi decide di fondare un'azienda innovativa: il Pastificio Ducato d'Amalfi. Non una semplice azienda alimentare, ma una start up plurimedica capace di legare cultura, storia, tecnologia, tradizione, qualità e tutto il meglio che Gragnano, stretta fra mare e montagna, può offrire.

La storia di Chiara è certamente un'eccezione, ma non è l'unica: fortunatamente, come racconta a D il ministro per il Sud Giuseppe Provenzano, qualcosa sta cambiando, soprattutto grazie alla tenacia e alla visione di donne come Chiara. Sarà merito della loro capacità di avere cura di questa terra se il Sud recupererà parte del divario che lo separa dal Nord Italia. «Il Sud ha grandi potenzialità e non è vero che qui non si possa fare impresa. Ovviamente è una sfida ambiziosa e ci vuole molto coraggio. Del resto ci vuole tanta intraprendenza anche per aprire un'attività al Nord, dove non credo che la sfida sia meno ardua. Allora tanto vale farlo qui, dove esistono opportunità di finanziamento (per chi le sa cogliere) e uno Stato che incoraggia le start up, perché l'Italia è pronta a sostenere progetti che sappiano valorizzare la tradizione attraverso l'innovazione», dice infatti Chiara Caso, che ha appena attivato un accordo con Invitalia, l'agenzia nazionale per lo sviluppo d'impresa, per poter vendere fusilli e spaghetti all'estero. «Gragnano è l'unico paese al mondo che vanta una pasta igp, speciale perché la semola di grano duro viene impastata con acqua sorgiva dei Monti Lattari, per poi essere trafilata in stampi di bronzo, che danno quell'aspetto rugoso,

D – la Repubblica

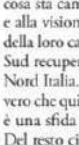
Il ripieno al forno con scarola a crudo

Una saletta da 38 posti nel cuore di Caserta a due passi dalla Reggia. E lì, al centro di un'area di 10 ettari, c'è un'atmosfera conviviale e familiare che questo mondo troppo compositivo sta perdendo. Ad accogliere la prima mangheria del nuovo edificio, un'atmosfera che si ripete al forno con scarola a crudo. Non è l'unica, ma ci è piaciuta molto soprattutto il giusto equilibrio con il formaggio, merito della giusta proporzione che ha reso un tutto senza sovrastrutture, come spesso accade, il vegetale.

DESIDIO SCAACABERTIA
Via Capocannoni 13A
Tel. 0823387001. Sempre aperto

NAPOLI

La più verace delle pizzerie veraci



tummaso esposito

VEDARE PER PASSIONE NAPOLI
Via Capocannoni 13A
Tel. 320.949470 (pranzo e cena)

A partire dal secondo marzo Milano con pinella di malta, brodo di polli d'acqua. Altre tre le migliori versioni (Sala, Sala) con polli verdure pesce e albore. Shiro, con salsa di soia. Vignolo con seccato all'olio, fagioli, patate e sedano rapa. Nel menu invece la trinità pasta all'olio per gli spaghetti di polli. Vignolo e per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono. E per i panini brio che ci vogliono, non ci vogliono.

PRIMA ROSA 2018 PASTIM IGT CANTINE BARONE
L'Aglianico rosa è la rivelazione nel Cilento



Chiara Caso

Giovane economista, vive a Gragnano, in provincia di Napoli. Dove con oltre quattro soci ha fondato un pastificio che unisce tradizione e sostenibilità a tecnologie innovative.

Le foto di queste pagine hanno fatto la storia della fotografia. Le abbiamo scelte per contrasto, per raccontare il superamento del cliché della donna del Sud.

L'elemento essenziale per tutte è avere un sogno da realizzare, come quello che oltre vent'anni fa ha spinto Rachele Furlaro, quando aveva 34 anni e con tre figli piccoli, a lasciare un sicuro lavoro da insegnante in una scuola pubblica per fondare a Napoli, nei Quartieri Spagnoli (dove vive il 10% dei bambini napoletani e c'è un tasso d'abbandono scolastico fra gli 8 e i 13 anni fra i più alti d'Italia), una scuola diversa, che non si limitasse a impartire nozioni, ma fosse "Dalla parte dei bambini", diventando oggi un nuovo metodo educativo replicato in altre parti del Paese. Oggi Rachele conduce un'impresa

Il Mattino



Gragnano



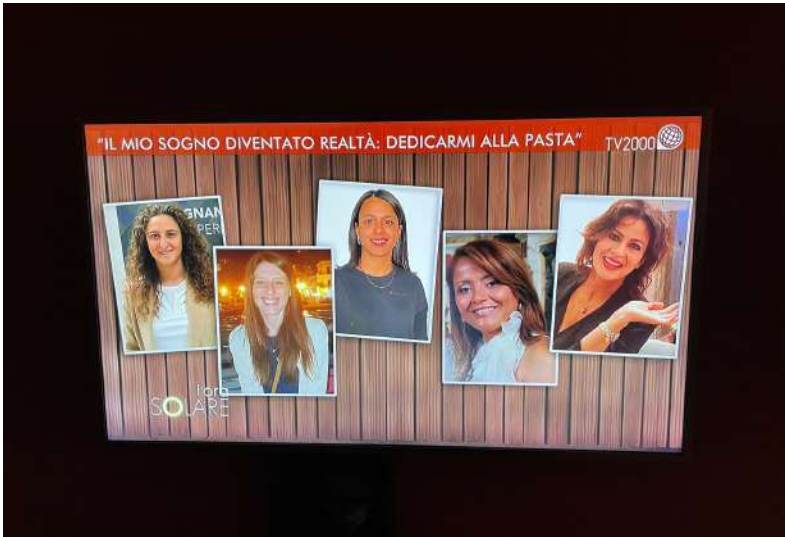
I segreti della pasta spiegati al ministro

Hanno offerto una originale performance delle loro capacità tra i fornelli sotto l'occhio curioso del ministro per il Sud Giuseppe Provenzano, intervenuto al vernissage del nuovo Pastificio «Ducato d'Amalfi» di Gragnano. Una ulteriore opportunità per gli allievi della sezione alberghiera dell'Istituto San Paolo di Sorrento. Gli studenti del quinto anno, guidati dai docenti di sala e cucina, Luca Cioffi e Ennio Piemonte, Danilo Di Vuolo e Alessio Imperiale, con la partecipazione del maestro di enogastronomia, Enrico Cosentino, hanno proposto una ampia tipologia di primi piatti, spaziando dagli spaghetti con il pomodoro del piennolo, al Vesuvio alla genovese, al mezzo pacchero con puttanesca di calamari, pasta mista con fagioli e cozze. Una vetrina di sapori con uno speciale menù particolarmente apprezzato dal ministro, il quale ha sottolineato l'importanza della sinergia della formazione professionale degli studenti con il nuovo progetto dell'azienda «Ducato d'Amalfi». Nel corso della visita è stata illustrata la produzione artigianale della pasta di Gragnano igp e il ministro ha visitato il primo museo della pasta immergendosi nella storia e nel gusto della pasta gragnanese.

antonino siniscalchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ABOUT US - TV



ABOUT US – SOCIAL



ABOUT US – SOCIAL



**THE BEST DELICATESSENS
CHOOSE
#PASTIFICIODUCATODAMALFI**



PASTIFICIO
DUCATO
AMALFI
GRAGNANO

