## 



## 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 womens: 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**





### **PLASTIC FREE**



WATER FROM LATTARI MOUNTAINS



### **100% MADE IN ITALY**



BRONZE WIRE DRAWING



## **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

PASTIFICIS

RACHAN

# THE PACKAGING: **DESIGN AND TRADITION**



VESUVIO

interna apre Ma distanti

Hand packaging in biodegradable boxes

PLASTIC FREE



DESIGN

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.

TRADITION



## 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"















Afetr 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 confortable and tasta the dishes that make our exquisite pasta their undisputed queen.

CONTRACTOR OF THE OWNER OWNE



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".

### **ABOUT US - PRESS**

#### MACRO Blovedi 9 Genasie 2020 M



Antonella LangeClotte e Daniela una pasta (realizana, per ora, in Il pastificio Ducato d'Amati. 30 formati diversio che consolida nella produzione artigianale to nella produzione antigianala della pasta di Grugmano iggi con solo grano 100 per cento italiano spetto dell'ecosostenibilita. Nello sato granica tato per centro natanti-spetto derin ecitoritoritati. Nello-deri Menti Lattari Per Empesion-ritati presenti sistema contexe encoder dell'assistazione la fescinica giedigali e gotoritati innovative nello divina te tecnolo-bronove, rispettorito la la tecnica-gia dell'assistazione lenta e il conte-casato missioni, nuttavia, bene prio sionamento avviete rigrossi-a ambitusia, rispostrenziaria contesta e pro-sonante nello avviete rigrossi-a mbitusia e propresentario sollo di

"Agliantico a Roma" 2 per la primo resultaria de Boma Il primo festival deivini del Stud Italia e che saria suddivisio in 1 due sonnenti, uno a legata i resiste uno a legata i resiste uno a legata a bianchi i resul. La prima tappo a diquesto percorso alla seoperta delle sittgaie a devisio addi Moridione	febbraio, dalle 14 alle 20. e domenica 2 febbraio 2008, dalle 11 alle 19 all'interno delle salle del Halli sono Illi, Hotei di Homa dovci assaggio e siemi nari ternatici, operatori e appassionati di tutto il mordo potramo scoprire e degustare oltre 200 vini rossi: Interesso allo	inamifestazione (non occurre prenotazione): costo 2542 Beriannoci Bud - Pestival dei Vini Rossi dei Stoi funia Sabato 1 febbraio 2020 orre (14.00 - 20.00 Domenica 2 febbraio 2020 orez 14.00 - 19.00 Rudisson Blu Hotel, Via Elippo Tarati 181 - Roma, Info coccredit noerrelitàgi riservagnan- decom
--	---	---



Luciano

Pignataro



mente a mano. Il risultato linale è IL VERO SEGRETO GRANDE QUALITA' **DELLA MATERIA** ED ESSICCAZION MOLTO LENTA E CONTROLATA

POSTO

Acuradi

Santa Di Salvo

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



con scarola a crudo

zioni. Accanto alla produzione arti-gianzia della pasta secondo il di-cipitaria eggi indeali, il pastificio especiale della pasta della di-diale. Il visitario nel pastificio bacato d'amattivio un esperito-za sensoriale a 360 grati. Otto ad accedere ad una dispensa e ad una tras diguinazione indocurre una tras diguinazione indocurre ad una rea degianzano e indocurre ad una dispensa e ad una rea diguinazione indocurre anti anti disconte di della toccia della peodazione gra-ganaese e particetigare a work-Caserta a due passi dalla Reggia. E il nicio di lavoro e d'amore di Vistorio Vespignani e Maria Domenica Paone dove a bisatto manciato mono dove a bbiarrio risangiato una pizza a impasto diretto buona in ursa atmosfera casalinga e famili atmosfera casolinga e familiare che questo monde troppo competitivo sta perdendo. Ad accompagnarela prima margherita del ousvo imilianato qui os tropissos repieno al formo en scarrola a crido. Non é l'uni coa afue, ma el è piaciuto molto sopratituito il gluto conditivio can di boriliatte i mentio gnanese e partecipare a work shop, eventi privati, «Show Coo king=c=Cooking Class=. All'inter-no del pastificio, in fatti, è attivo il primo museo virtuale della pasta equilibrio con il fiordilatte, inserite nella giusta proporzione ha ha rest Chiara Caso, Isureanda in Eco amido il tutto senza tori e come spesso accade, il vegetale. Lpigna nomio e Commercio presso l'Uni rersità degli Studi di Salerno, ha



con la storica Valle dei Multini.

soprattutto nella preparazion del ramen. Il brodo orientale a

redido e corne una coperta

calda. Paciello si scatena con

ase dimondles, che quando fi

#### La più verace delle pizzerie veraci

giovane assessore della storia dei Gragnatio n. soli ventuano anni con delega alla Pubblea. Istruzio-ne e formazione. Politiche Gova-nili e Servaziani Territoria, nettori venttre 2018 los trassignizio de di-missiori dalla carica di assessore per dell'armitti dalla carica di assessore per della contro di assessore per della contro della produzione la famili e della produzione pianti ficzione della produzione della ropporti con Toar Operatore della ropporti con Toar Operatore Più versor di covit È il coso di dirlo rea versice director, in caso di cir so ora che nella sede dell'Associazione Verace Pizza Napoletaria è aperta la pizzeria affidataia Enzo Esposito, figlio di Gastano II Casullere, e a Torritto di Mattematica Agenzie turistiche nazionali e in erriazionali. Il progetto del pasti-icio Ducato d'Amalfi, infatti, e an'idea giovane, ma con radici sensolide sulterritorio che affonommaso Mastromatteo, un iowane cresciuto tra so in una realtà da sempre la sancone e for no. Non vi ata all'scro biancos. Con l'entu bancone e forno. Non vi sono dubbi: la margherita b la Margherita e la marinora e la Marinara. Poi potrete divertitvi assaggiando i fritti e quello che offre il mernatra nore Charliche Stratendi - Sta gata all'eroto biancos. Con l'ertite sistema giovande del marage-mento da biara l'esperienza all'in-terrosciella all'interna rapprosenta-torrosciella all'interna all'anterna all'ante lo un mestro pastini nun basta. "Den Vincencio è un surrigizzo con i postet di un magos. Merco-ris surrito da Garganzo, oltre ad essere il castode di un amora inte marandata da gadare in figlio filos des operativo di questa establica-sistema data casto antelizza-to estato di questa establica-sistema data una interna ante-da casto di questa establica-sistema data autori un i nosa. ezze Classiche, Stagionali e Special ome una ghiotta Friarielli e Sobirria VERACE PER PASSIONE NAPOLI Via Capodimonte Lita Tel: 320.9490470 pranzo e cetta start-up in rosa





D – la Repubblica



#### IN TASCA UNA LAUREA in Economia, E ha 23 anni, Giovane appena compiuti. Chiara Caso potrebbe fare come economista, tante sue amiche: spiccare il volo, lasciare il nido, vive espatriare in un Paese dove tutto è più facile. Invece a Gragnano, no, Chiara resta a Gragnano, provincia di Napoli: in provincia «Sono una gragnanese doc. amo la mia terra, sento di Napoli. l'urgenza di impegnarmi per rendere ancora più Dove con bella e viva questa città». Al liceo si impegna come altre quattro rappresentante d'istituto, ai tempi dell'università si socie habutta in politica, prima come consigliere comunale, fondato poi assessore alle Politiche Giovani, e una volta finiti un pastificio gli studi decide di fondare un'azienda innovativa: che unisce il Pastificio Ducato d'Amalfi. Non una semplice tradizione

azienda alimentare, ma una start up pluripremiata e sostenibilità capace di legare cultura, storia, tecnologia, tradizio- a tecnologie ne, qualità e tutto il meglio che Gragnano, stretta innovative. 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 Le foto chi le sa cogliere) e uno Stato che incoraggia le start di queste up, perché l'Italia è pronta a sostenere progetti che pagine hanno fatto sappiano valorizzare la tradizione attraverso l'innola storia vazione», dice infatti Chiara Caso, che ha appena della fotografia attivato un accordo con Invitalia, l'agenzia nazionale Le abbiamo per lo sviluppo d'impresa, per poter vendere fusilli scielte ner e spaghetti all'estero. «Gragnano è l'unico paese al contrasto. per raccontars mondo che vanta una pasta Igp, speciale perché la I superamento semola di grano duro viene impastata con acqua del cliché sorgiva dei Monti Lattari, per poi essere trafilata in della donna stampi di bronzo, che danno quell'aspetto rugoso, dei Sud.

Chiara Caso

ed essiccata lentamente, a bassa temperatura. Poi c'è la magia della città, la qualità dell'aria, le condizioni climatiche particolari che rendono questo prodotto unico al mondo. E così di pastifici ne sono sorti parecchi, ma il nostro è unico», parla al plurale Chiara. perché nell'avventura imprenditoriale ha imbarcato altre quattro socie: Tullia Vanacore, Anna Cimmino, Antonella Langellotto e Daniela Ruocco. Il Pastificio Ducato D'Amalfi è nato nell'autunno del 2019 e pochi mesi dopo ha ricevuto il premio Smau come esempio virtuoso nell'adottare tecnologie digitali e soluzioni innovative: «Infatti, oltre alla produzione vera e propria, abbiamo realizzato un museo multimediale per raccontare ai visitatori come nasce la pasta di Gragnano. Indossando un visore 4D ci si immerge nella realtà del '900 di Gragnano, fino ad arrivare ai giorni nostri. Poi si accede a una sala che consente di assistere, dal vivo, alla lavorazione: così si può confrontare il passato, con le tecniche più all'avanguardia, e ascoltare la spiegazione affidata a un team di comunicatori multilingue». Essendo un'azienda giovane, priorità assoluta è stata la sostenibilità e infatti la pasta viene confezionata a mano in scatole riciclabili e l'intera filiera è a basso impatto ambientale. Più di recente è sorta una sala degustazione, in realtà una terrazza vista Vesuvio dove poter assaggiare i prodotti del Ducato d'Amalfi: «La nostra mission è incarnare un'alternativa moderna, nel rispetto delle tradizioni, che dia a Gragnano la visibilità che merita».

L'elemento essenziale per tutte è avere un sogno da realizzare, come quello che oltre vent'anni fa ha spinto Rachele Furfaro, quando aveva 34 anni e con tre figli piccoli, a lasciare un sicurissimo 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", divenuto 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

## **ABOUT US - TV**



"IL MIO SOGNO DIVENTATO REALTÀ: DEDICARMI ALLA PASTA"



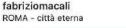
"IL MIO SOGNO DIVENTATO REALTÀ: DEDICARMI ALLA PASTA"

SOLARE

## **ABOUT US – SOCIAL**



Piace a chiaracaso.\_ e altre persone alessialoretel The Queen of italian pasta. Thank you! @pastificioducatodamalfi



...



jana\_italyfoodprn 🥝 Napoli



jana\_italyfoodprn E appena uscita la seconda videoricetta della rubrica di Italy Food Porn "Pasta della libertà" con @pastificioducatodamalfi "Vesuvio in fiore" con pasta "Vesuvio", salsiccia sbriciolata e crema di fiori di zucca saltati in padella e ricotta di fuscella. @vincenzofalconedelicious l'ha

....



innovativa ma che ben rispetta la tradizione? Complimenti @pastificioducatodamalfi per l'ottima pasta!!

Mezze candele @pastificioducatodamalfi

## **ABOUT US – SOCIAL**



Q
Piace a danielaruocco89 e altre persone
who\_is\_fabiuccio Puttanesca

Quanti di voi Conoscono questo piatto? 😏

Gli spaghetti alla puttanesca sono un primo piatto tipico della cucina napoletana, detto anche semplicemente aulive e chiapparielle (olive e capperi).





#### Piace a adolfo\_fortunato e altre persone

mistermario\_ Ragù dı Pescatrıce

Un po' brutta 🐸 è vero ma quanto è buona però? 🙂 Calamarata fantastica ultimata nel suo fumetto, quindi sapori esaltati al massimo, qualche datterino e il filetto di Rana Pescatrice! 👺 Purtroppo in foto



Come avrete notato guardando il procedimento nelle

mistermario\_ Caserta



...

Q
Piace a fabriziomacali e altre persone

mistermario\_ Cozze e Datterm

Trovare il giusto equilibrio tra Cozze e Pomodoro, Datterini in questo caso, per non coprire i sapori ma l'uno che esalta l'altro

### THE BEST DELICATESSENS CHOOSE #PASTIFICIODUCATODAMALFI





