

*La Storia l'ha resa
celebre il suo sapore
vi conquisterà!*



PASTA DI GRAGNANO IGP



Catalogo



Chi siamo:

*Il **pastificio Antonio Massa**, già attivo a Gragnano nel lontano 1920, nel 2014 torna sul mercato grazie alla volontà e alla grande passione per la pasta del suo fondatore, Antonio Massa, iniziando dapprima a commercializzare e successivamente a produrre quel prodotto che oggi rappresenta uno dei fiori all'occhiello del **Made in Italy**: la **PASTA DI GRAGNANO IGP**.*

Il nostro core business è rappresentato da una clientela medio-alta selezionata fra migliori negozi, hotel e ristoranti sia in Italia che all'estero tra cui Canada, Svizzera, Germania, Francia, Inghilterra e Stati Uniti. La nostra pasta, oramai riconosciuta in tutto il mondo come sinonimo di alta qualità, punta a crescere ogni anno mantenendo inalterato il gusto e la lavorazione sempre lenta e attenta e utilizzando solo i migliori grani 100% italiani.

Riconoscimenti:

*2015 Primo Premio Internazionale Roma capitale in **CAMPIDOGLIO**; 2016*

Premio le Eccellenze campane Amalfi;

2016 Eccellenze napoletane nel mondo Scoop travel;

2017 Story riders Palazzo ducale Torchiara;

*2017 Premio **CHEF & MAITRE** c/o Taste of Rome;*

*2017 Premio **ITA (italian talent food)** presso la **CAMERA DEI DEPUTATI**;*

2019 Premio Bio Ambassador day 2019;

2021 Gran premio internazionale leone d'oro di Venezia migliore impresa 2021

*2023 Premio Migliore impresa artigianale **A.I.C.***

IL FATTORE GRAGNANO

La pasta si ottiene impastando la semola di grano duro con l'acqua. A Gragnano l'acqua della falda locale è meno calcarea ed il clima è perfetto per l'essiccazione naturale.

SUPERFICIE RUGOSA

Sebbene i formati siano tutti diversi, frutto della fantasia dei pastai gragnanesi, la superficie è rugosa, perfetta per trattenere sughi e condimenti.

TRAFILATURA IN BRONZO

Se è così ruvida e porosa è perché le trafille che lavorano la pasta di Gragnano sono tutte in bronzo. Intendiamoci, anche una trafilatura in teflon ben eseguita garantisce una pasta gialla ambrata, levigata e dal buon sapore, ma quelle in bronzo rendono migliore la finitura della superficie, rendendola ruvida e biancastra. Oltre ad assimilare meglio il condimento, una maggiore porosità facilita l'assorbimento dell'acqua durante la cottura.

SEMOLA DI GRANO DURO

E' il simbolo della pasta di qualità per un motivo molto semplice: la ricchezza proteica del grano duro è superiore rispetto a quella del grano morbido.

Da una percentuale di proteine superiore al 12,5% deriva un elevato indice di glutine e il relativo "dente" durante la cottura.

La prova del nove si fa in pentola. Se l'acqua di cottura è biancastra e viscosa significa che la pasta ha perso molto amido, per cui è a basso indice di proteine del glutine, vale a dire di qualità modesta.

ESSICCAZIONE LENTA E A BASSA TEMPERATURA

A seconda del formato, la pasta di Gragnano viene essiccata a una temperatura compresa tra i 40° e i 75°C, per un tempo che va dalle 8 alle 36 ore in celle statiche.

Per avere un termine di paragone: l'essiccazione delle paste comuni dura 4-7 ore a 75°C.

LA MATERIA PRIMA

Dal tipo di grano utilizzato derivano il sapore della pasta, la capacità di tenere la cottura e quella di assorbire il condimento. Il metodo di coltivazione influenza la qualità del chicco di grano, un grano che subisce forti trattamenti chimici nel campo ne porta le tracce sin dentro il piatto.



IL CONFEZIONAMENTO

Da disciplinare, come per la produzione, può avvenire nel solo comune di Gragnano e a distanza di 24 ore dal termine della essiccazione.

L'ESPERIENZA INSEGNA

La relazione tra l'arte bianca e l'area di Gragnano dura da almeno 500 anni; la cittadina è riconosciuta capitale della pasta dalla metà del 1800. Oggi la pasta di Gragnano I.G.P. rappresenta un fiore all'occhiello dei prodotti italiani esportati nel mondo ed è per questo che la nostra azienda è sempre attenta al risultato finale e alla soddisfazione del cliente.



Processo di lavorazione

La semola di grano duro utilizzata è esente da OGM ed è di produzione 100% italiana .

La pasta trafilata in bronzo è prodotta, confezionata, conservata nel rispetto delle disposizioni legislative concernenti l'igiene degli alimenti vigenti.

La nostra pasta è ottenuta dall'impasto della semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale proveniente dalle sorgenti dei monti lattari. I formati immessi al consumo sono circa 70, alcuni tipici, alcuni esclusivi e altri sono frutto della fantasia dei nostri pastai.

Sotto il profilo delle caratteristiche fisiche, la nostra pasta ha un aspetto esterno omogeneo, senza macchie, tagli, fessure o bolle d'aria. La sezione di frattura della pasta è vitrea e il suo colore è giallo paglierino. Alla cottura ha una consistenza soda ed elastica al contempo con una eccellente tenuta di cottura tale da garantire uniformità e assenza di collosità e da essere la preferita dai migliori ristoratori e chef italiani. Un'altra caratteristica del nostro prodotto è il caldo e avvolgente profumo di grano che si sprigiona quando si apre il pacco di pasta. Sotto il profilo delle caratteristiche chimiche mantiene un'umidità non superiore al 12,5% del prodotto finito così come consentito dalla legge. Le proprietà organolettiche della nostra Pasta le conferiscono un sapore sapido con gusto deciso di grano duro mantenendo l'odore del grano maturo pronto per la raccolta.



La Nostra Selezione
della Pasta di
Gragnano IGP



Gragnano



eliche giganti

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x24,5x50
- 36 (216kg)



anelli ondulati

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x24,5x50
- 36 (216kg)



calamarata

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x24,5x50
- 36 (216kg)



elicoidali

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x25,5x35,5
- 50 (300kg)



mezze maniche

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x24,5x50
- 36 (216kg)



fusilli siciliani

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x25,5x35,5
- 50 (300kg)



lumachine

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x25,5x35,5
- 50 (300kg)



lumaconi

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x24,5x50
- 36 (216kg)



conchiglioni

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x25,5x35,5
- 50 (300kg)



mezze penne rigate

- 500g
- 12 pacchi
- 31,5x25,5x35,5
- 50 (300kg)



mezzi paccheri rigati

500g

12 pacchi

31,5x24,5x50

36 (216kg)



paccheri lisci

500g

12 pacchi

31,5x24,5x50

36 (216kg)



paccheri ondulati

500g

12 pacchi

31,5x24,5x50

36 (216kg)



paccheri rigati

500g

12 pacchi

31,5x24,5x50

36 (216kg)



penne a triangolo

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



penne lisce

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



rigatoni

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



la Corta



penne rigate

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



penne a candela

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



pennoni lisci

500g

12 pacchi

31,5x24,5x50

36 (216kg)



trecione vesuviano

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



tubettone liscio

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



vesuviotti

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



mista corta

500g

12 pacchi

31,5x18x25

84 (504kg)



la Ricetta

Pacchero alla tradizione Napoletana ed affumicato di Agerola

INGREDIENTI PER 2 PAX

Paccheri Antonio Massa gr.140
Porcini del Faito gr.50
Puntine di maiale gr 70
Zucchine gr.50
Pomodorini del piennolo gr.100
Basilico Q.B.
Olio extra vergine di oliva,sale
Cipolla bianca gr 30
Aglio in camicia n°1 spicchio



PROCEDIMENTO

Tagliare finemente i porcini e cuocere a fiamma moderata in olio e aglio in camicia. Tagliare le zucchine a rondelle molto fine, friggerle in olio evo e asciugarle su un foglio di carta paglia.

In un tegame versare poco olio, cipolla tritata, aggiungere le puntine di maiale tagliate a piccoli pezzetti e far rosolare. Incorporare i porcini, le zucchine ed i pomodorini precedentemente tagliati a spicchi, ultimare la salsa alla densità giusta. Cuocere la pasta in abbondante acqua, sale e mantecare con julienne di scamorza affumicata di Agerola e qualche fogliolina di basilico.



bucatini

500g

12 pacchi

35x18x25

84 (504kg)



candele

500g

12 pacchi

65x17x19

72 (432kg)



la Lunga



mafaldine

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)



fusilli napoletani

500g

12 pacchi

31,5x25,5x35,5

50 (300kg)





linguine

- 500g
- 12 pacchi
- 35x18x25
- 84 (504kg)



mezzanelli

- 500g
- 12 pacchi
- 35x18x25
- 84 (504kg)



spaghetti

- 500g
- 12 pacchi
- 35x18x25
- 84 (504kg)



tagliatelle

- 500g
- 12 pacchi
- 35x18x25
- 84 (504kg)



spaghetti alla chitarra

- 500g
- 12 pacchi
- 35x18x25
- 84 (504kg)



ziti

- 500g
- 12 pacchi
- 67x17x19
- 72 (432kg)



.....



la Ricetta

Fusillone alla carbonara di mare

INGREDIENTI

burro, olio extravergine di oliva pancetta, vino bianco, tuorlo d'uovo, parmigiano reggiano, pecorino romano, prezzemolo, sale, pepe nero, gamberi rossi, sedano, crema di latte fresca

PROCEDIMENTO

sgusciate i gamberi tenendo da parte la polpa tagliata a tocchetti conditi con sale pepe e olio intanto prendete le carapaci ed insapori teli generosamente con sale e pepe e fate cuocere finché non saranno un rosa intenso e aggiungendo un po' di acqua, frullate e passate al setaccio. Fate riscaldare su fiamma il burro e l'olio, quando il burro sarà fuso aggiungete la pancetta e fatela soffriggere fino a che non raggiungerà la giusta rosolatura ma non croccante. Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare per metà, allontanate dal fuoco e tenete da parte e contemporaneamente alla cottura della pasta, sbattete in una bacinella i tuorli, i due formaggi, il prezzemolo, il pizzico di sale e una buona spolverata di pepe. Quando la pasta è cotta rimettete il pentolino della pancetta su fiamma alta, scolate la pasta e ponetela nella cassuola aggiungendo il brodo di gamberi, i gamberi a tocchetti e la crema di latte irrorate il tutto.



*Vi presentiamo
la nostra selezione
di pasta aromatizzata
con aromi
100% naturali*

Pasta trafilata al bronzo ed aromatizzata con spezie e aromi naturali, per non far rinunciare a chi vuole un po' di colore e allegria in tavola alla genuinità del prodotto, che è da sempre la caratteristica principale dei prodotti della nostra azienda.



Spaghetti Italia
Semola, peperoncino, spinaci.



Linguine ai Porcini



Spaghetti Nero di Seppia



Linguine al Basilico



Spaghetti Peperoncino



Linguine al Limone





Cortecce



Orecchiette

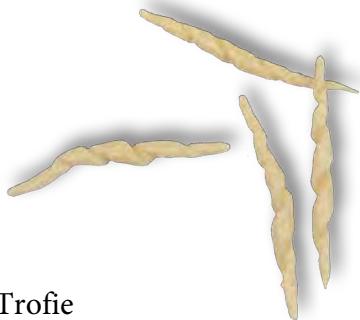


Scialatielli

Formati regionali anche agli aromi di limoni



La foto è solo di esempio
i regionali non sono igp



Trofie



Fusilli al ferretto



Fusilli avellinesi

Galleria foto VIP (very important pasta)





PASTIFICIO ANTONIO MASSA srl
via G. Gigante, 44 - 80054 Gragnano (Na) Italy
(+39) 081.8703984 Whatsapp: (+39) 393 4421524
<http://www.pastamassa.it> - info@pastamassa.it

