

Produttori di Pasta... dal ricordo dei tempi...

Produrre pasta a Gragnano è un'arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Nascere e vivere a Gragnano vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi esaltanti della semola di grano duro, della pasta che ne deriva, e...come per magia...non ne puoi più fare a meno!!! Mario Moccia nostro padre, nel 1976, pur essendo un importante e storico stagionatore di formaggi, non seppe resistere al richiamo dell'essere di Gragnano...ed acquistò un pastificio famoso, ma in profonda crisi, dedicando, "con non poche difficoltà, in un momento infelice per il mercato della pasta", tutta la sua vita al restauro totale dell'edificio nel centro storico, alla costruzione del nuovo stabilimento, nonché alla nascita e al rilancio della pasta e dei suoi marchi, alla nascita del primo consorzio dei pastifici di Gragnano: il COPAG, contribuendo in modo fattivo ed importante all'affermazione ed alla riqualificazione della pasta di Gragnano sui mercati di tutto il mondo. Dopo anni (dal 1994 anno in cui vendemmo il pastificio) per amore - per passione in onore di nostro padre, abbiamo rifondato un pastificio artigianale con una produzione di grande qualità. Anche noi non abbiamo saputo resistere alla Magia...dei sapori e dei profumi esaltanti di Gragnano!!

Dedicato a te Papà !

Ciro - Antonino - Marianna - Susanna

Pasta makers since ever...

Producing Pasta in Gragnano is an art, heritage made of history, culture, traditions and secrets. Born and live in Gragnano it means be pervaded by tastes, and by the perfumes of durum wheat flour and by the pasta that derives from it. And like a magic, you can't live without it! Mario Moccia, our father, in 1976, even if he was an important maker of cheese, didn't resist to the call of the essence of Gragnano. He bought a famous but in crisis, pasta factory dedicating "with many difficulties, in a bad moment for pasta trade", his life to the restoration of the building in the historical centre and also to the construction of the new one, relaunching pasta and his trademarks, forming the first consortium of Gragnano pasta factories: COPAG, contributing in an active way to the affirmation and requalification of Gragnano pasta in all the world. After many years (in 1994 we sold the factory) for love, for passion in honour of our father, we found again the artisanal factory with an high quality production. We couldn't resist to the Magic of tastes and fragrances of Gragnano.

This is for you Dad!

Ciro - Antonino - Marianna - Susanna



*500 Anni
di Sapori e Saperi*

*Pregiata Pasta
Artigianale*

il Nostro Museo Privato...

Our Private Museum...

Frutto di anni di ricerche di antica repertistica museale ed impreziosito da numerosi reperti delle prime Fabbriche di Famiglia, il Museo privato de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano" - dedicato dagli eredi a tutti gli Estimatori - rappresenta oggi un autentico fiore all'occhiello della centenaria tradizione e storia della Pasta di Gragnano!

Antichi torchi in legno di straordinaria fattura, canne in bambù con pasta stesa ad asciugare, antiche trafile e strumenti di Pastai, uno dei primissimi trabatti in legno, rarissime immagini e foto di Gragnano, e molto altro ancora, danno vita ad un percorso museale ricco e affascinante, che lascia tutti i visitatori letteralmente in visibilio. Più di 500 reperti, alcuni dei quali risalenti al '700, compongono una collezione unica, visitabile ogni giorno nella nostra Fabbrica nel cuore di Gragnano... per un suggestivo "Viaggio nel tempo"!

Una fantastica visita guidata, oltre al Museo, dove Antonino "il Pastaio" vi spiegherà alcuni dei suoi 32 segreti, di come ogni giorno si produce la "Vera" e Pregiata Pasta artigianale di Gragnano.

After years of diligent research we were able to start an ancient museum of the Pasta which already has numerous artefacts coming from the first Family run Factories. This private museum of "The Gragnano Pasta" is dedicated by the heirs to all the Estimators. It represents today the centenary tradition and history of the Pasta production di Gragnano!

Ancient wooden presses of extraordinary workmanship, bamboo canes for drying paste, ancient dies and tools of the Master "Pastai", one of the very first wooden trabatto, very rare images and photos of Gragnano, and much much more. More than 500 artefacts, some of which dated back to the 18th century, a unique collection that can be visited every day in our factory right in the heart of Gragnano ... for an evocative "Time travel"!

A fantastic guided tour, in addition to the Museum, where Antonino "il Pastaio" will explain some of his 32 secrets about how, every day, we produce the "Real" and Precious Pasta of Gragnano.



1. Documentazione storica della Famiglia Moccia
Historical documentation of the Moccia Family

2. Il nostro suggestivo showroom museale
Our evocative museum showroom

3. Pasta stesa ad asciugare sulle originali canne di bambù
Pasta drying on the original bamboo stick



2

3





4.

4. Collezione arte contadina, dal '700 al '900
Peasant art collection, from the 18th to the 20th century

5. Antonino e Mario, terza e quarta generazione di Pastai
Antonino and Mario, third and fourth generation of Pastai

6. Sala degustazione, all'interno del Museo
Tasting room, inside the museum

7. Impastatrice, Gramola e Pressa, rari esemplari inizio '900
Kneading machine, Gramola and Press, early 20th century specimens



5.



6.



7.

3



The 1st Factory in the world
with the P.G.I. Certificate!
il Primo Pastificio al Mondo
certificato IGP!!!



CERTQUALITY
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
ATTESTAZIONE DI IDONEITÀ*

Attestato n° 1/12

Accertato l'esito positivo della verifica effettuata in azienda in data 13/04/2012,
SI ATTESTA

che l'azienda **La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s. di Moccia Antonino**
unità operativa Viale San Francesco, 30 - 80054 Gragnano (NA)

E' CONFORME

ai requisiti dei Disciplinari di produzione della **Indicazione Geografica Protetta Pasta di Gragnano**
e del Piano dei controlli di conformità di Certquality;

E' INSERITA

nell'elenco Certquality relativo agli operatori per la produzione di **Pasta di Gragnano IGP** con codice **PR01/12**
ai sensi del Decreto di protezione transitoria del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 20 aprile 2011;

E' AUTORIZZATA

alla produzione di **Pasta di Gragnano IGP** nel rispetto dei requisiti indicati nel Piano dei controlli di Certquality,
approvato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con D.M. del **28 ottobre 2011**

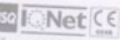
IL PRESENTE ATTESTATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER IL CONTROLLO E LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI REGOLAMENTATI

PRIMA EMISSIONE 13/04/2012
FIRST ISSUE
EMMISSIONE 13/04/2012
CURRENT ISSUE
DATA SCADENZA 12/04/2016
EXPIRY DATE

[Signature]
CERTQUALITY S.p.A. PRESIDENTE
IN CARICA PER LA CERTIFICAZIONE

C PTI-IGP ED 00 160910

CERTQUALITY S.p.A. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
Via Garibaldi, 11 - 20123 (MI) (Italy)
Tel. 02 86461111 - Fax 02 86461110 - info@certquality.it - www.certquality.it
C.S. a R.l. 000000001001 - Reg. Imp. 19/047010001 - I.C.E.A. 01/1000011 - C.A.B. 01/0000011



CERTQUALITY
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Certificate no. 1/12

After having ascertained the positive result of the audit carried out at the company on 13/04/2012,
IT IS HEREBY CERTIFIED

that **La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s. di Moccia Antonino**
operative unit Viale San Francesco, 30 - 80054 Gragnano (NA)
COMPLIES

with the requirements set out by the production regulations of Protected **Geographical Indication of Pasta di Gragnano**
and with Certquality's plan of compliance controls;
IT IS INCLUDED

in the Certquality's list of operators who produce **Pasta di Gragnano PGI** with the code **PR01/12**
under the provisional protection Decree of the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies of 20th April 2011;

IT IS ENTITLED
to produce **Pasta di Gragnano PGI** in compliance with the requirements indicated in Certquality's plan of controls,
approved by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies with the D.M. (Ministerial Decree) of **28th October 2011**

THIS CERTIFICATE IS BOUND TO REFLECTING THE REGULATION FOR THE CONTROL AND CERTIFICATION OF THE REGULATED PRODUCTS

FIRST ISSUE 13/04/2012
CURRENT ISSUE 13/04/2012
EXPIRY DATE 12/04/2016

[Signature]
CERTQUALITY S.p.A. PRESIDENT
IN CARICA PER LA CERTIFICAZIONE

C PTI-IGP ED 00 160910

CERTQUALITY S.p.A. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
Via Garibaldi, 11 - 20123 (MI) (Italy)
Tel. 02 86461111 - Fax 02 86461110 - info@certquality.it - www.certquality.it
C.S. a R.l. 000000001001 - Reg. Imp. 19/047010001 - I.C.E.A. 01/1000011 - C.A.B. 01/0000011



CERTIFICATE REGISTER NO. 19195

AUDIT DATE: 24-25-26/03/2014

DATE OF ISSUE OF CERTIFICATE: 18/10/2014

CERTIFICATE VALID UNTIL: 30/10/2015

NEXT AUDIT TO BE PERFORMED WITHIN THE TIME PERIOD: 01/06/2015 - 30/06/2015

MILAN, 18/10/2014



CERTIFICATO DI CONFORMITÀ
CONFORMITY CERTIFICATE
Reg. CE 834/07 - PRODOTTO BIOLOGICO e ORGANICO PRODUCT

numero n° **19850**

allegato al documento giustificativo del 07/04/2016

rilasciato a / issued to
LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO SAS DI MOCCIA ANTONINO

VIALE SAN FRANCESCO 30 - 80054 GRAGNANO (NA)
Codice di avviamento n° **19850**
n° **19850**
IT 800 007 3437

elenco dei prodotti autorizzati / list of authorized products

categoria / name - qualità / category - name - quality

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

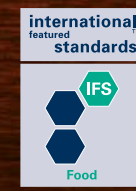
00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat

00121 pasta - grano duro / 00121 pasta - durum wheat



Certificazione n° 1 PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
PASTA DI GRAGNANO P.G.I. certificate n° 1

Factory certified - Fabbrica certificata



Nel Cuore dei Monti Lattari...

Incastonata nei Monti Lattari, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano", è l'unico Pastificio Artigianale dove si produce Pregiata Pasta con i Sapori ed i Saperi di un tempo, in uno straordinario contesto naturale assolutamente incontaminato, poco distante dalla secolare Sorgente "Imbuto", che dona ogni giorno l'acqua per le nostre produzioni. Dalla Fabbrica si ammira il golfo di Sorrento, l'isola di Capri, il Vesuvio, il Santuario della Madonna di Pompei e... l'antica via di accesso per arrivare ad Amalfi: La Valle dei Mulini!

In the heart of Lattari Mountains

Set between Lattari Mountains, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano" is the sole Artisanal Pasta Factory that produces Precious Pasta with the Tastes and the Wisdom of Ancient Times, in an extraordinary uncontaminated natural environment, not far from the ancient spring "Imbuto", used for our Pasta. The landscape from La Fabbrica consists in the Gulf of Sorrento, Capri Island, Vesuvio, The church of Pompei and the ancient street to get to Amalfi: the valley of Mills!



1st Factory in the world that uses ONLY Gragnano's spring water cert. GORI. 24/86085274 il primo Pastificio ad usare SOLO acqua di sorgenti di Gragnano

View of the Gulf of Naples, from our Factory located in the heart of Lattari Mountains Veduta del Golfo di Napoli dalla nostra Fabbrica nel cuore dei Monti Lattari



'a Caccavella

'a Caccavella è una delle più geniali invenzioni di Antonino "il Pastaio", divenuta Brevetto Europeo n° 008663825 - n° 001658576. È il formato di Pasta monoporzione più Grande al Mondo... con un peso netto di 50g e un diametro di circa 10cm. Di grande fascino e impatto visivo, 'a Caccavella è apprezzatissima sia dagli chef che dai semplici avventori che si diletano ogni giorno nell'inventare sempre nuove ed entusiasmanti ricette!

'a Caccavella is one of the most ingenious inventions of Antonino "il Pastaio" (patent no. 008663825 - no. 001658576). The Caccavella is the largest single-portion pasta in the world ... with a net dry weight of about 50g and a diameter of approx. 10cm. This shape is appreciated by both chefs and customers who invent new and exciting recipes every day!



le 4 Caccavelle - La Ricarica

cod. 597



i 4 Soli 'e Capri

cod. 727



i Cuori

cod. 728



la Ruota dell'Amicizia

cod. 499



le 4 Stelle

cod. 729



le Monoporzioni



LA FABBRICA DELLA PASTA
Gragnano
Nugoli

Speciali
Trafilata in Bronzo
Borace Die - Trellage en Borace - Borace Clavon - Mokle de Borace
le 4 Caccavelle
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. CERTIFICATO DA
CANTIERO DI CONTROLLO AUTORIZZATO S.M.A.C.P.
Cottura 16 min.
GRAGNANO
CITTÀ DI PASTA

IL CANOVACCIO
Italia
in REGALO
a GIFT
for YOU

Un'emozione di... Primo
* Il primo Pastificio ad inventare la "Pasta Monoporzione"

* The First Factory to invent the "Monoportion pasta"
1*

Monoportion Pasta

La Sole 'e Capri



à Caccavella con Terrine

cod. 705





'a Caccavella con Terrine Italia

cod. 951

'a Caccavella con Terrine
multicolore

cod. 952

i Fusilli lunghi



Long Fusilli



*i Fusilli della Regina
"lavorati a mano"*

cod. 512

*Colonne Pompei
"lavorate a mano"*

cod. 577

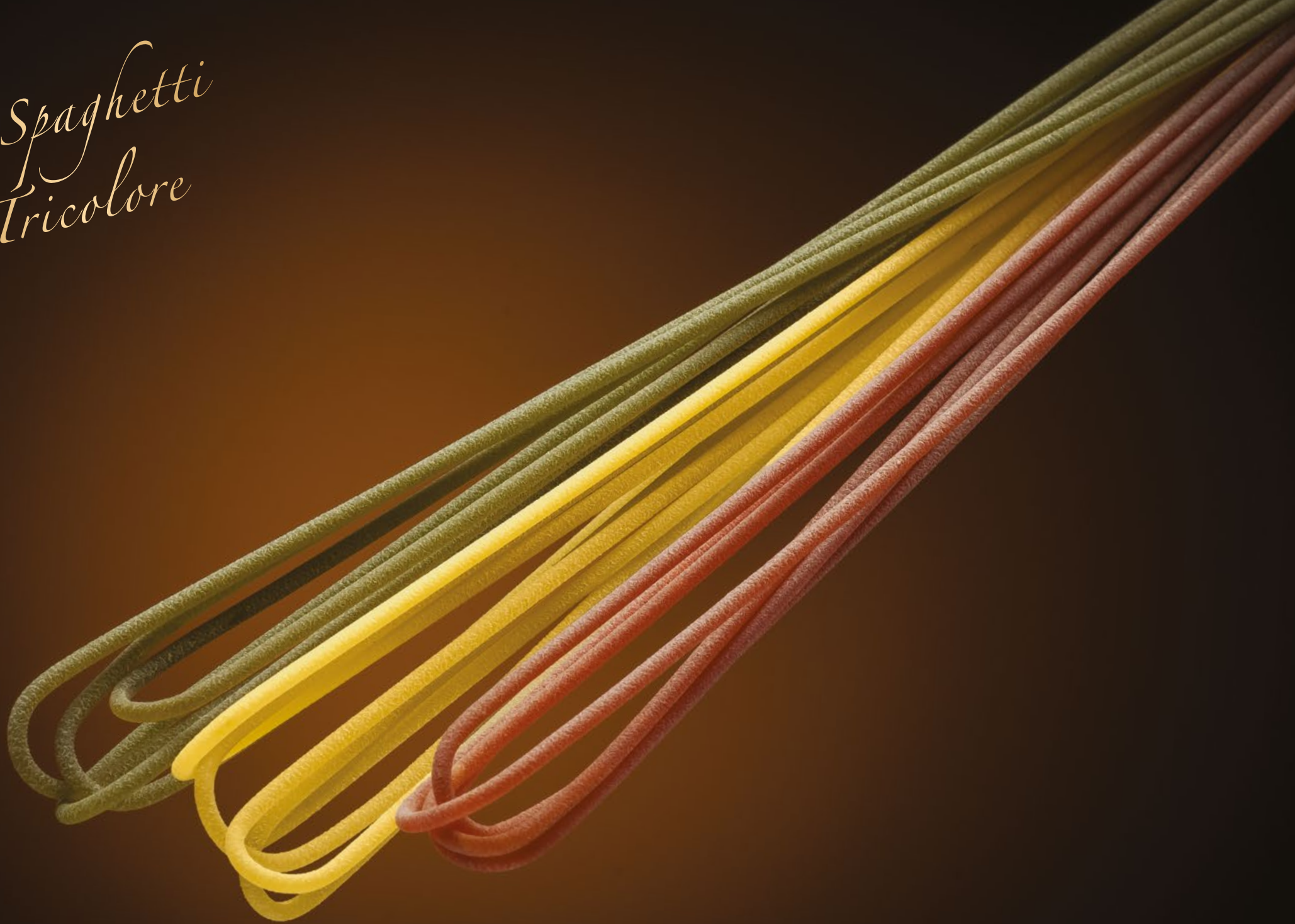


*i Fusilli di Gragnano
"lavorati a mano"*

cod. 579



*1^e Spaghetti
Tricolore*



*'e Caserecce long
"lavorate a mano"*

cod. 555



*Fusilli Capri
"lavorati a mano"*

cod. 585



gli Storici



Historical



'e Paccheri di Gragnano

cod. 538



'e Paccheri di Gragnano rigati

cod. 543



'e miez Paccheri di Gragnano

cod. 554



'e miez Paccheri di Gragnano rigati

cod. 550

'a Calamarata rigata

cod. 544



'e Rigatoni

cod. 572

'e Mezze Maniche rigate

cod. 490



'a Calamarata liscia

cod. 539



la Gnocca



il Lumacone





la Gnocca

cod. 471



i Lumaconi giganti

cod. 553



i Conchiglioni grandi

cod. 542



i nostri Cannelloni

cod. 263

“ca’ Pont”





'e Candele ca' Pont

cod. 529

'o miez Pennone

cod. 532



*'e mez Penne
"de zite" rigate*

cod. 524



l'Elicopenna

cod. 549



'e Paccheri ca' pont

cod. 556





'e Rigatoni ca' pont

cod. 946



'e Pennette lisce

cod. 534



'e Pennette Rigate

cod. 558

'e Penne "de zite" rigate

cod. 521



'e Penne "de zite" lisce

cod. 525



L'Eliscopenna



i Fusilli Corti





'e Fidanzati Capresi

cod. 552



'e Fusilloni

cod. 546



'e Puntiglius "lavorati a mano"

cod. 561



i Riccioli

cod. 589

Le Puntiglius





'e Scialatielli al bronzo

cod. 591



'e Cavatappi

cod. 947



'e Caserecce

cod. 545



'e Gigli di Gragnano

cod. 764



i Fusilli Pugliesi caserecci

cod. 719



le Trofie

cod. 720



i Fusilli dei preti

cod. 715



i Fusilli al ferretto

cod. 717

*1^a Fidanzati
Capresi*



la Pasta Corta



'o Tubettone

cod. 533



gli Straccetti

cod. 964

'o Vesuvio

cod. 540



i Cuori di Gragnano

cod. 489



gli Straccetti





'e Ditaloni lisci

cod. 527



'e Ditaloni rigati

cod. 523

l'Elicotubetto

cod. 548



'e Tubett lisci

cod. 536



'e Tubett rigati

cod. 531



gli Elicoidali

cod. 547



'o Mozzone 'e candela

cod. 530



'e Maccarun lisci

cod. 526



'e Maccarun rigati

cod. 522

'e Maccarunciell lisci

cod. 535



'e Gnocchetti Rigati

cod. 721



'a Mista corta napoletana

cod. 551



'e Maccarunciell rigati

cod. 560



le Schiacciatine atigianali

cod. 718



gli Anelli Siciliani

cod. 453

'e Spaghetti al centimetro

cod. 559



l'Orecchietta artigianale

cod. 712



i Fagioloni Paesani

cod. 714

1ª Vesuvia



la Pasta lunga



Long Pasta



'e Spaghetti di Gragnano

cod. 501



gli Spaghetti al mandolino

cod. 517



'e Linguine 'a piatt 'e palumm

cod. 502

'e Tagliatelle

cod. 503

'e Bucatini 'e perciatiell

cod. 504

'e Ziti luong

cod. 508

le Pettegole Pappardelle

cod. 510



'e Mafaldine

cod. 505



"a Metro"



Specialità
Trafilata in Bronzo
Borace Die - Trofarelli on Borace - Borace Occhio - Mafalde a Metro
e Candeloni
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. certificata dal
CONSIGLIO REGIONALE CAMPANIA
Cottura: 12 minuti
GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA

Specialità
Trafilata in Bronzo
Borace Die - Trofarelli on Borace - Borace Occhio - Mafalde a Metro
e Spaghetti a Metro
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. certificata dal
CONSIGLIO REGIONALE CAMPANIA
Cottura: 11 minuti
GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA

Specialità
Trafilata in Bronzo
Borace Die - Trofarelli on Borace - Borace Occhio - Mafalde a Metro
e Mafaldine a Metro
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. certificata dal
CONSIGLIO REGIONALE CAMPANIA
Cottura: 6 minuti
GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA

LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Cinquecento anni
Saperi e Sapori
Pasta di Gragnano I.G.P. certificata dal
CONSIGLIO REGIONALE CAMPANIA
Made in Italy

LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Cinquecento anni
Saperi e Sapori
Pasta di Gragnano I.G.P. certificata dal
CONSIGLIO REGIONALE CAMPANIA
Made in Italy

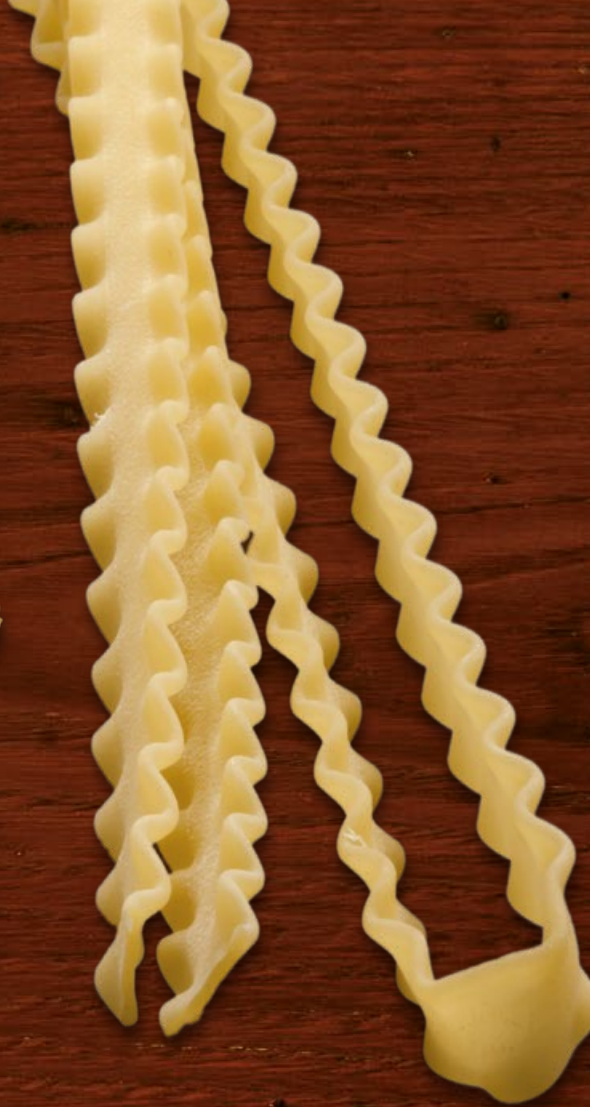
LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Cinquecento anni
Saperi e Sapori
Pasta di Gragnano I.G.P. certificata dal
CONSIGLIO REGIONALE CAMPANIA
Made in Italy



*'e Candeloni
a metro
cod. 519*



*'e Ziti luong
a metro
cod. 518*



*'e Mafaldine
a metro
cod. 515*



*'e Spaghetti
a metro
cod. 511*

"le Lasagne"





'a Pettola Napoletana

cod. 594



'o Lasagnone ricciolone

cod. 566

*il Lasagnone
Ricciolone*



le "Matasse in Sacchetto"

Tagliatelle

cod. 461



Tripoline

cod. 468



Tagliolini

cod. 466



Pappardelle

cod. 467

“le Matasse in Vassoio”



Tagliatelle 'e Matasse in vassoio

cod. 420



Tripoline 'e Matasse in vassoio

cod. 427



Pappardelle 'e Matasse in vassoio

cod. 419



Tagliolini 'e Matasse in vassoio

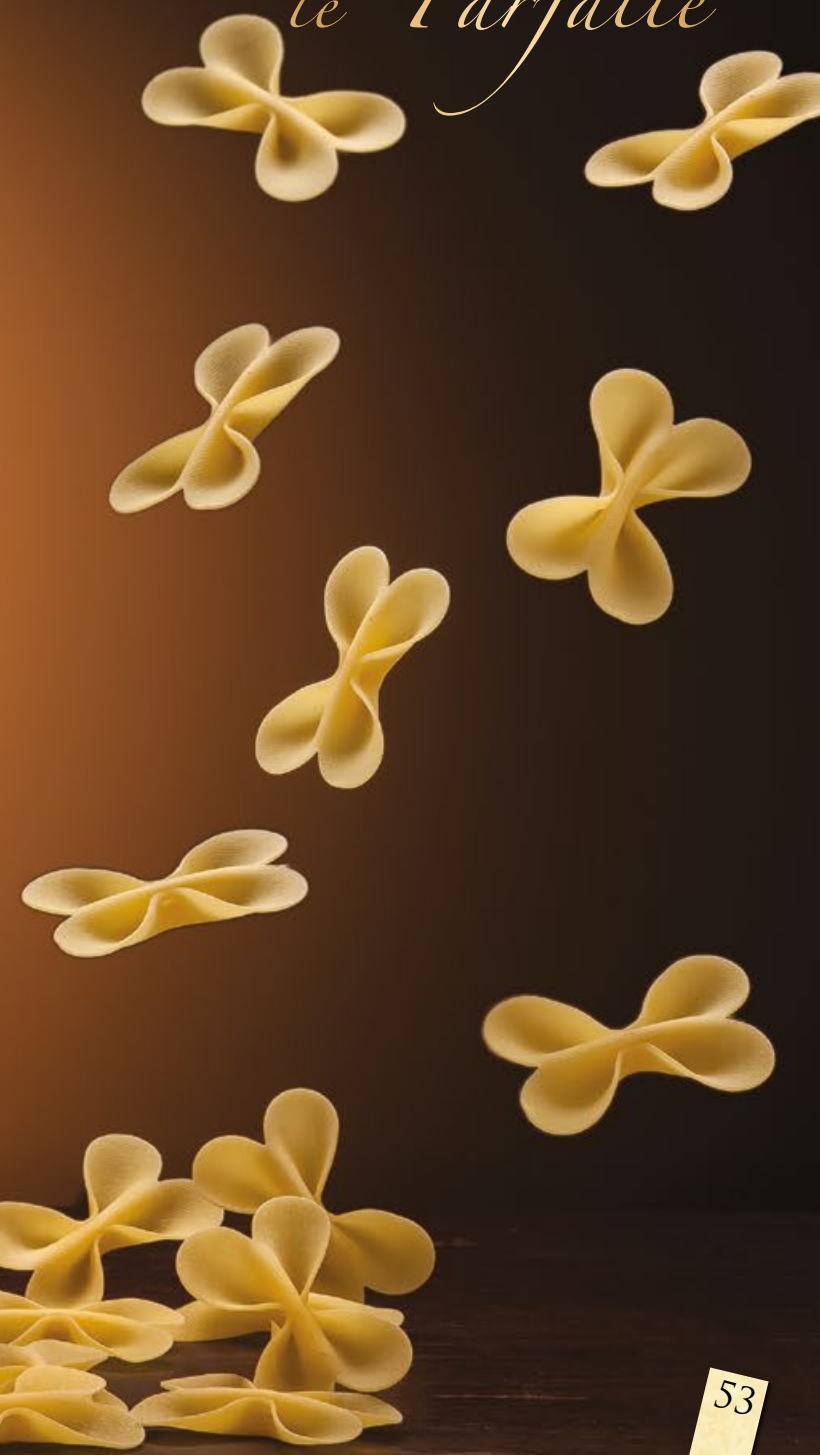
cod. 418

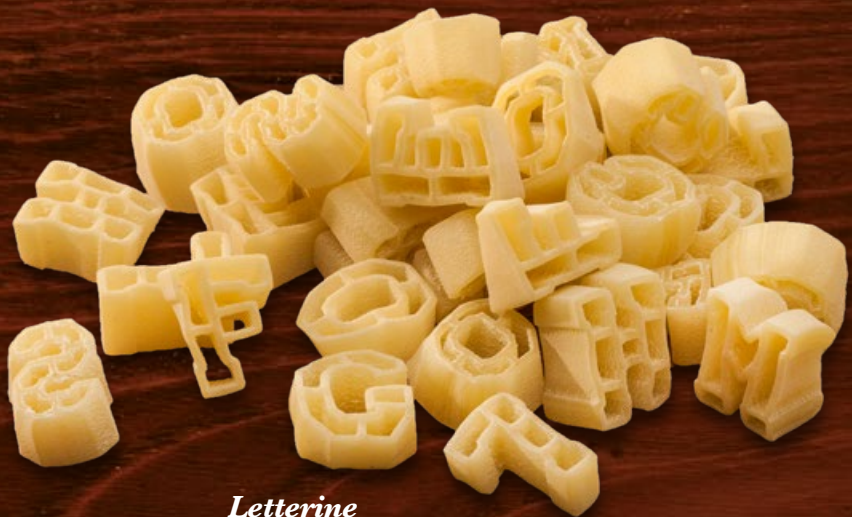


for Kids



“le Farfalle”





Letterine

cod. 464



le Ruote

cod. 738

Macchinine, Aeroplanino, Trenino

cod. 465



i Farfalloni

cod. 463



le Farfalle Giganti

cod. 462

il Farfallone



o Curniciell Portafortuna

European Patent - Nostro Brevetto Europeo n. 005883749

Non é vero ma ci credo...

It isn't true, but I believe it...

We transformed into pasta a symbol of Neapolitan culture. It's is something that don't let anybody indifferent. Is the best way to keep away "la mala sorte" misfortune. Is a fashionable and very used charm : earrings, bracelets, necklaces, pens, candles, chocolates, tools...Neapolitan superstition has an ancient history inherited by our ancestors: It was one of the first charm used against evil eye, rigorously red and handmade.

Noi abbiamo trasformato in pasta un simbolo della cultura profondamente Napoletana... ma che non lascia indifferente nessun popolo! E' il miglior rimedio per allontanare "la mala sorte", la sfortuna. E' uno scongiuro molto utilizzato ed anche di gran moda: orecchini, bracciali, collane, penne biro, candele, cioccolatini, utensili... La superstizione napoletana ha radici antiche ereditate dai nostri avi: è stato tra i primi amuleti utilizzati contro "il malocchio", rigorosamente rosso e preferibilmente fatto a mano.





*'a Mista corta
"dolce e piccante"*

cod. 758

l'Arrabbiatella

cod. 541



*'e Curniciell
portafortuna*

cod. 590



*'e Linguine
al peperoncino*

cod. 514



“al Succo di Limone” fresco





*'e Scialatielli
al Succo di Limone*

cod. 592



*'e Pennette lisce
al Succo di Limone*

cod. 948



*i Riccioli
al Succo di Limone*

cod. 949

*'e Linguine 'a piett 'e palumm
al Succo di Limone*

cod. 516



“al Nero di Seppia”



*'e Miez Paccheri rigati
al nero di seppia*

cod. 595



*'e Penne "de zite" rigate
al nero di seppia*

cod. 574



*'e Spaghetti di Gragnano
al nero di seppia*

cod. 575



*'e Linguine 'a piett 'e palumm
al nero di seppia*

cod. 576



“l'Integrale”





'e Fidanzati integrali Capresi

cod. 737



'e Fusilloni integrali

cod. 734



l'Elicopenna integrale

cod. 756

'e Scialatielli integrali

cod. 726



'e Paccheri integrali di Gragnano

cod. 495



“la Tricolore”





*'e Fidanzati Italiani
tricolore*

cod. 584

*'e Fusilloni
tricolore*

cod. 581



*'e Paccheri di Gragnano
rigati tricolore*

cod. 583



*'a Calamarata rigata
tricolore*

cod. 582



le Farfalle Giganti Tricolore

cod. 486



*i Cuori Tricolore
tricolore*

cod. 488



*le Ruote Tricolore
tricolore*

cod. 433



*i Lumaconi
tricolore*

cod. 774



*i Gigli italiani
tricolore*

cod. 755



*e' Rigatoni ca' Pont
tricolore*

cod. 940




*i Cuori
Tricolore*



*le Farfalle
Tricolore*





*L'Orecchietta artigianale
tricolore*

cod. 713



*'e Mafaldine
tricolore*

cod. 580



*'e Spaghetti
tricolore*

cod. 520



al Tartufo estivo



*le Pettegole
al tartufo estivo*

cod. 761

Truffle Pasta

“ai Funghi Porcini”



*le Pettegole
ai Funghi Porcini*

cod. 513



“al Caffè”



*'e Fusilloni
al Caffè*

cod. 762



*'a Caccavella
al Caffè*

cod. 494



*'e Miez Paccheri rigati
al Caffè*

cod. 919



*'e Paccheri rigati
al Caffè*

cod. 500



la Pasta e Lenticchie

cod. 593



la Spaghettiera

cod. 860



il Sacco Scorta

con Passata di pomodori cod. 570

solo Pasta cod. 410



"80" Tanta Voglia di Pasta

cod. 496

"80" tanta voglia di Pasta di Gragnano I.G.P.

Macaroni Product / Durum wheat semolina Pasta with spinach and tomato / Pasta di semola di grano duro

I Love Artisan P.G.I. Gragnano's Pasta
Durum wheat semolina Pasta / Pâtes de semoule de blé dur / Teigwaren aus Hartweizenmehl



1 Five hundred years of savours and knowledge
2 PRECIOUS HAND MADE PASTA
3 2.000g e - net weight 70.4oz (4.4 lb)

50 ANNI
Cinquecento anni di Saperi
Cinco siglos de sabores y conocimientos
PÂTES ARTISANALES
PASTA ARTIGIANALE

la 24 ore...
di Saperi!

cod. 428

con sughi pronti della migliore
tradizione !!!
with ready sauce as the best tradition !!!

la 24 ore...
di Saperi!
the Tasty Briefcase!

1.360g e-net weight 48oz (2.9lb)

Gragnano

Napoli
Italy

Cinquecento Anni
di
Saperi e Saperi

Durum Wheat Semolina Pasta
Pasta di Semola di Grano Duro
PREGIATA PASTA ARGIANNI

Made in Italy

Trafilata in bronzo
Borze De - Puffler en Bronze - Borze Cusin - Mille à Bonne

Paccheri Rigati di Gragnano

PASTA DI GRAGNANO I.G.P. COTTURA 10 MIN
500g e-net weight: 17.6 oz (1.1lb)

Italia

Capri

Ischia

Sorrento



Cinquecento Anni
di
Saperi e Saperi

Pasta di Semola di Grano Duro
Specialità Pasta di Grano Duro
Pasta di Semola di Grano Duro
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. COTTURA 10 MIN

Made in Italy



la Pasta
Piccolore

500g e-net weight: 17.6 oz (1.1lb)

Maccaroni Product / Durum wheat semolina Pasta with spices
Pasta di semola di grano duro / Ready sauce / Sughi pronti



Vesuvio
Pompei
Gragnano

il Tris Simpatia

cod. 974



il Tris Salvafreschezza

Tris con Pasta tricolore

cod. 474

Tris con Pasta bianca

cod. 476



il Vaso Anfora



il Vaso della Fortuna



Quando un regalo con la Pasta diventa un oggetto di stile e design...

A Pasta gift becomes an object of style and design...



il Vaso della Felicità

Vaso con Pasta tricolore

cod. 950

Vaso con Pasta bianca

cod. 749



Incartata a mano... Come una volta...

e Mafaldine a metro

cod. 709



e Spaghetti a metro

cod. 708



Handcrafted... as tradition...

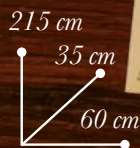
**Subito
in Forno!**
oven ready!

Condisci & Cuoci!
Add Flavour & Cook it!
Assaisonnez & Cuisez!
Würzen Sie & Kochen Sie!

Abbiamo completamente ridefinito il modo di preparare Le Lasagne, con una nuova sfoglia sottile, di grande gusto e sapore, che può essere farcita e messa direttamente in forno, senza essere precotta! Una proposta artigianale innovativa, in co-branding con Cuki che ha dedicato alle lasagne delle particolari vaschette riutilizzabili in alluminio e rame.

We have completely redefined the way to prepare Lasagne, with a new thin sheet of great taste and flavor, which can be stuffed and put directly in the oven, without being precooked! An innovative handcraft proposal, realized in co-branding with Cuki who dedicated to the lasagna a special reusable aluminum and copper containers.

in collaborazione con
Cuki
PROFESSIONAL



la Lasagnetta
contiene circa 20 sfoglie - contains 20 pasta sheets

cod. 435

la Lasagna per la Famiglia
contiene circa 7 sfoglie - contains 7 pasta sheets

cod. 443



la Lasagna simpatica
contiene circa 15 sfoglie - contains 15 pasta sheets

cod. 444

la Lasagna Finger
contiene circa 8 sfoglie
contains 8 pasta sheets

cod. 445



la Lasagna con gli Amici
contiene circa 8 sfoglie - contains 8 pasta sheets

cod. 446

Display & Merchandising

Siamo il primo Pastificio Artigianale di Gragnano che ha utilizzato un pacchetto esclusivo: un packaging unico, raffinato, elegante, accattivante, che non passa sicuramente inosservato! Esporre la nostra Pasta Artigianale, rende infatti ancora più bello e prestigioso il punto vendita! Sia su scaffale, che in corner dedicati, i nostri formati attirano l'attenzione del cliente finale, stimolato nell'acquisto di impulso, invaso dal desiderio di provare un momento di alta gratificazione culinaria. L'ampio assortimento rende l'esposizione un momento di grande emozione, oltre ad un importante argomento di vendita, con formati dedicati alle varie stagionalità dell'anno. Le spettacolari confezioni di idee regalo si prestano a realizzare eccezionali fuori banco, con ottime performance di vendita, per l'emozione del "regalo diverso dal solito". Ai clienti offriamo la disponibilità di ottimi display espositori in cartone rigido (figura a lato), per promuovere ancora di più una perfetta esposizione del prodotto. La nostra collezione di foto emozionali è a disposizione per realizzare esclusivi panel dedicati.

We are the first Artisan, Traditional PGI Gragnano's Pasta that decided to use an exclusive package: A unique, refined, elegant, captivating packaging that certainly does not pass unnoticed! Whether on shelf or in dedicated corners, our shapes attract the attention of the end consumer. It stimulates the purchase by impulse, persuading your customer to experience a moment of high culinary gratification. The wide range of shapes makes the exhibition of Our Pasta a moment of great emotion, as well as an important sales topic, also thanks to several shapes that could match the seasons.

The spectacular gift ideas range helps increase the sales performance, and could certainly be considered a "gift different from the usual".

We could also offer to our customers some excellent display units in hard compressed paper (see figure on the side), to help promoting our pasta. Our collection of emotional photos is available to create exclusive and dedicated panels.



The height includes crown, detachable, about 30 cm. - L'altezza include il crown, staccabile, circa 30 cm



le Esposizioni nel Mondo
the Exhibitions in the World

Parlano di Noi... Press Review

Alcuni degli articoli, interviste e recensioni sulla nostra Fabbrica artigianale, nella sua terza generazione, che raccontano, negli ultimi anni, la nostra storia, le innovazioni realizzate, e gli innumerevoli riconoscimenti ottenuti.

Some of the articles, interviews and reviews on our artisan Pasta Factory, in its third generation, that tell, in recent years, our history, innovations, and numerous awards.

Qui Napoli. Le origini risalgono al 1848 Pasta di Gragnano racconta la sua storia

CAMPANIA

Francesco Prisco
GRAGNANO (NAPOLI)

Una sala piena di memorie familiari, la stessa che la Fabbrica della Pasta di Gragnano utilizza per ricevere buyer provenienti da tutto il mondo. Stavolta, però, intorno ai tre fratri disposti a "u" ci sono i ragazzi dell'istituto "Romano" di Torre del Greco che ascoltano il presidente di Piccola industria Vincenzo Boccia e le parole di Antonino Moccia, uno dei quattro fratelli titolari dell'azienda pastaria gragnanese le cui origini risalgono al 1848.

LAVORAZIONI DI QUALITÀ

Si parla di una realtà che nell'ultimo lustro ha visto salire la produzione da cinque a 60 quintali al giorno

Il celebre pastificio ha rappresentato la prima tappa campana del Pmi Day. «Siamo ospiti di un'impresa» ha spiegato il numero uno della Piccola industria regionale Bruno Scuto - che si confronta con i mercati internazionali, guarda al futuro tenendo i piedi ben piantati nella tradizione. Caratteristiche che, secondo il presidente delle pmi napoletane Paolo Mimucci Benicivenga, «sono proprie delle piccole e medie imprese d'eccellenza che, spesso e volentieri, esprimono il meglio del nostro Made in Italy».

Gli studenti hanno seguito con attenzione la storia imprenditoriale della famiglia Moccia che, come non manca di sottolineare il presidente Boccia, «sa di bello, equilibrio e gusto. Ossia tutto ciò che rende il nostro Paese unico nel mondo». Si parla di una realtà produttiva letteralmente ri-

fondata nel 1989 che, negli ultimi cinque anni, ha visto crescere la propria produzione da cinque a sessanta quintali al giorno, così da impiegare 250 persone. Tutto all'insegna della lenta lavorazione e dell'alta qualità dei suoi prodotti.

«La nostra - dichiara con orgoglio il general manager Ciro Moccia - è una pasta che non si vende, si racconta. Il presente si chiama tradizione, il futuro export». Parlano i numeri: oggi le vendite oltre confine valgono il 35 per cento del fatturato di Fabbrica della Pasta,



L'aria che tira
Michele
Cucuzza

mikucuzza@gmail.com

Intervista a

Ciro Moccia, 45 anni, è il direttore generale e marketing della Fabbrica della pasta di Gragnano, una dei 12 pastifici nati e cresciuti all'interno della cultura sartoriale e artigianale conosciuta come "la città dei maccheroni".



Nei giorni dell'Expo, Gragnano a tutta pasta.

Tradizione e innovazione alla base del successo di fusilli e paccheri: "La burocrazia il problema maggiore".

1 A Gragnano adesso c'è anche un museo della pasta: appropriato, nei giorni dell'Expo dedicata al cibo.

«In un pastificio dell'800, porta d'ingresso dell'antica valle dei mulini che si estendeva fino all'antica repubblica di Amalfi, proponiamo un viaggio tra le memorie e i fasti di Gragnano, unica città al mondo titolare - oltre alla denominazione di origine controllata per il vino anche del logo europeo IGP (indicazione geografica protetta) per spaghetti e site di produzione locale: tra aratri, torchi e maledizione i turisti di tutto il mondo si rendono conto di come la pasta dalla semola ricca di proteine, miscelata con acqua delle ser-

genti locali, sia prodotta ancora secondo i dettami antichi della trafilatura al bronzo che dà vita a una sfoglia porosa e ruvida, in grado di impegnarsi dei condimenti con un'asciugatura a temperatura bassa che rende il prodotto facilmente digeribile».

2 Regole tramandate nel tempo. Nel vostro caso?

«Siamo pastai da tre generazioni: ho cominciato io in un mio padre. Nei primi anni duemila c'è stata una pausa, superata grazie anche a Slow Food e agli altri movimenti per la qualità dei prodotti alimentari. Per noi quattro fratelli di ultima generazione c'è stato un evento determinante: il pranzo di Natale del 2006, quando per la scarsa attività dei pastifici locali non siamo riusciti ad avere a tavola i nostri classici fusilli. Diamo da fare noi, riprendiamo il marchio di famiglia, ci siamo detti, un piccolo pastificio. E siamo ripartiti: mio fratello è un ottimo pastaiere, le mie due sorelle si occupano di amministrazione e export, io faccio marketing e progetto nuovi prodotti, compresa la pasta monoporzionata, chiamata la caccavella, come la preoliva napoletana, che adesso è ovunque nei menu, in Umbria come in Armenia. Avevamo 8 dipendenti: con l'Inveniva e la sana rabbia necessaria per portare avanti

un'azienda, oggi abbiamo 90 addetti, esportiamo in 80 paesi di tutto il mondo e siamo uno dei più importanti pastifici artigianali d'Europa».

3 La tradizione e l'innovazione hanno bisogno di scuola.

«Produciamo 140 formati di pasta, 18 dei quali creati da noi, dal corno portafortuna allo gnocco campano, ai paccheri lunghi un metro che si cucinano nel forno delle pizze. Il tutto da sommare ai prodotti degli altri pastifici di zona, con i quali puntiamo a formare un consorzio di tutela della pasta di Gragnano: c'è bisogno di una speciale manualità per l'innovazione e per trasferire le regole della tradizione alle nuove leve. Il 90% della nostra forza lavoro è formata da giovani donne, entusiaste della formazione che abbiamo dato loro».

4 Ostacoli?

«La burocrazia. Ho 45 anni e me ne sento 20 di più: ogni cosa è complicata, difficile. Per avere un aumento di potenza dell'energia elettrica abbiamo aspettato 9 mesi. Per ottenere autorizzazioni che all'estero si ottengono in 60 giorni, ci sono voluti 18 mesi. Dietro i nostri successi ci

sono momenti di sconforto per gli ostacoli continui. Tuttavia la voglia di fare, la soddisfazione di inserire i figli che crescono in azienda, come mio figlio appena diplomato che apre la strada alla quarta generazione di pastai, mentre mia figlia tira tardi fino alle due di notte vicino a me, danno una carica più forte di ogni ostacolo».

5 Nessun fastidio dalla criminalità?

«Gragnano è un'isola felice. Non abbiamo mai avuto problemi. In ogni caso, alla minima difficoltà ci rivolgeremo ai carabinieri e alla magistratura».



Antonino Moccia: con il fratello Ciro e con le sorelle Susanna e Marianna gestisce la Fabbrica della pasta di Gragnano.

QUESTA FABBRICA È UN AFFARE DI FAMIGLIA

Da Gragnano i Moccia esportano 140 tipi di pasta in 62 Paesi.

Dicembre 2006. Ciro Moccia è a tavola per il pranzo di Natale con le sorelle, il fratello e la mamma. Nei piatti manca il tradizionale fusillo. La famiglia gestisce una catena di supermercati, ma il fornitore è rimasto indietro con la produzione. Durante il pranzo Ciro la butta lì: perché non apriamo noi un piccolo pastificio? Sette mesi dopo viene inaugurata la Fabbrica della pasta di Gragnano, con cinque dipendenti e l'idea di fare solo sei tipi di pasta. Oggi l'impresa ha 60 dipendenti, che aumentano a 90 durante le feste, e produce 140 formati di pasta esportati in 62 Paesi, dalla Birmania al Cile, dalla Thailandia all'Australia. I Moccia lavorano tutti in azienda: Ciro si occupa del settore commerciale e del marketing. Susanna segue l'export; Marianna la parte finanziaria; Antonino è il pastaio,



Napoli può diventare il trampolino per il rilancio dell'economia del Sud? Di' la tua sulle pagine Facebook di Panorama.

58,2

miliardi di euro il Pil della provincia di Napoli nel 2014: è la terza città italiana, dopo Milano e Roma

custode di 32 segreti di produzione che non confida neppure al fratello. La filosofia dell'azienda è raccontare la pasta prima che venderla, ma alla base di un successo imprenditoriale studiato con 16 tesi di laurea, Bocconi compresa, c'è proprio la famiglia, il legame forte che li unisce e che cercano di tramandare ai figli, che al compimento dei 14 anni hanno l'obbligo di iniziare a lavorare per due mesi in estate dentro l'azienda, partendo dai lavori più umili.

Lucia Altucci, seconda da sinistra con tre suoi collaboratori di Epi-c.



Le nostre Ricette: un mosaico di Emozioni...



'a Caccavella with broccoli cream
'a Caccavella con Crema di broccoli



'a Caccavella with mashed potatoes and octopus
'a Caccavella con purè di patate e polpo



'e Farfalloni with asparagus and turmeric
'e Farfalloni con asparagi e curcuma



'e Miez paccheri al caffè tiramisù
'e Miez paccheri al caffè tiramisù



'e Linguine alla puttanesca
'e Linguine alla puttanesca



'o Vesuvio with swordfish
'o Vesuvio con pesce spada

Our Recipes: a mosaic of Emotions...



Timbale of Linguine
Timballo di Linguine



'a Gnocca with chicken, shimps, ginger and soy sauce
'a Gnocca con pollo, gamberi, zenzero e salsa di soia



'e Fusilloni integrali with tomatoes and potatoes
'e Fusilloni integrali con pomodori e patate



'e Colonne di Pompei with mussels and pecorino cheese
'e Colonne di Pompei con cozze e pecorino



'e Farfalle giganti tricolore in mediterranean flavours
'e Farfalle giganti tricolore ai sapori mediterranei



'a Caccavella gluten free with squid
'a Caccavella senza glutine con calamari

Teri come oggi... un sapiente metodo Artigianale



Straordinarie Storie di Pasta affondano le loro origini in tempi antichissimi... Strade attraversate da suggestive colonne di carri stracolmi di sacchi di semola di grano duro, inebrianti profumi della pasta stesa ad asciugare, che danzava al ritmo dei venti, il ghigno degli scugnizzi, che raccoglievano la pasta rotta, le giovani fusillaie che cantavano d'ammore... le trombe dei venditori ambulanti... questo è lo scenario dove già 500 anni fa si produceva a Gragnano con grande maestria e amore la migliore Pasta al Mondo! La produzione artigianale nasceva dall'unione di limpida acqua di Gragnano e semola che avveniva in una vasca impastatrice (fig 1); l'impasto veniva poi meglio amalgamato nella gramola (fig 2). Torchi a mano, e successivamente meccanici (fig 3), trafilavano in bronzo il prezioso impasto, con l'attenzione costante del Pastaio, dando vita ai tanti formati di Pasta, asciugati all'esterno adagiati su canne di bambù (fig 4) accarezzati dall'abbraccio dei venti dei Monti Lattari e del Golfo di Sorrento. La sapienza del Pastaio completava la produzione con un attento e costante controllo sullo stato di asciugatura della Pasta.

Extraordinary Stories of Pasta are rooted in ancient times ... Roads were full of carts loaded with sacks of durum wheat semolina, scents of dried Pasta hanging on canes, moved by the winds, the noise made by the "scugnizzi" (street-urchin), who picked up the broken pasta... the trumpets of street vendors ... this is the scenario where 500 years ago the best Pasta in the World was produced in Gragnano! The artisan production was born from the mix of Gragnano's natural spring water and the durum semolina that took place in a mixing tank (fig 1); the Pasta was then amalgamated in the "gramola" (Fig 2). Hand pressed (in ancient time) and then mechanical ones (fig.3), the precious mixture was pushed through a bronze die, by the Pastaio. Different Bronze die will produce many different pasta shapes that were then dried under the sun off the streets of Gragnano on bamboo canes (fig 4) caressed by the hug of the winds of Lattari Mountains and Sorrento gulf. The skill of the Pastaio completed the production with a careful and constant control on the drying of Pasta.

Yesterday like today... a skilled Artisan method of Production



Oggi produciamo con gli stessi metodi e tempi di 500 anni fa! Selezioniamo la migliore semola di grano duro dal cuore del chicco di grano, di prima estrazione, conservata in silos di tela, che permettono alla semola di respirare e rimanere fragrante. L'impasto della semola avviene solo con l'acqua fresca di un'antica sorgente di Gragnano, ricca di Sali minerali, con una prima delicata fase che dura oltre 15 minuti (fig.5). La trafilatura è solo al bronzo (fig.6), molto lenta. La Pasta è ruvidissima, di un colore vivo (fig.7), assorbe in modo meraviglioso ed armonioso tutti i sughi, con una resa unica (100g secca = 170g in cottura). Dalle 24 alle 60 ore di lenta asciugatura, a circa 45° gradi per preservare tutte le caratteristiche organolettiche delle materie prime (fig.8), replicando la storica asciugatura dell'800!

Today we produce with the same methods and timing of 500 years ago! We select the best durum wheat coming only from the heart of the grain harvested in the first extraction, stored in textile bags, which allow the semolina to breathe and to remain fragrant. Our Unique mix is made with only 2 Ingredients: The fresh Natural Spring water of an ancient source of Gragnano, that is rich in minerals, Mixed with the Durumu Semolina, a procedure that lasts over 15 minutes (fig.5). The drawing is only made by bronze (fig.6), very slowly, very gently. The Pasta is very rough, of a bright color (fig.7), it absorbs in a wonderful and harmonious way all the sauces, with a unique yield (100g dry = 170g after cooked). It takes From 24 to 60 hours of slow drying, at about 45 ° degrees to preserve all the organoleptic characteristics of the raw materials (fig.8), miming, day by day all the historical techniques of the early 800!





9.



10.



11.

Con grande attenzione del pastaio, la pasta lunga è stesa sulle aste di alluminio, come l'antico metodo delle canne di bambù, mentre la pasta corta adagiata delicatamente su telai in legno. Antonino e Mario, i nostri Pastai di terza e quarta generazione, controllano con grande meticolosità e attenzione la qualità di ogni singola produzione (fig 9, 10 e 11). Dopo 2 giorni in media di asciugatura, avviene il confezionamento, scrupoloso e di prestigio, realizzato con massima attenzione affinché i pacchetti siano perfetti (fig 12, 13 e 14).

Un unico, sapiente metodo di produzione artigianale, completamente diverso da quello industriale, per tempi, caratteristiche, quantità e qualità!

With the very same care, the long shapes are placed on aluminium rods, just like our ancestor used to do on the ancient bamboo canes. The short pasta, instead, is gently laid on wooden looms. Antonino and Mario, our third and fourth generation pasta makers, control with great meticulousness and attention the quality of each single production (figs 9, 10 and 11). After all these days of drying, The pasta goes to the packaging department.

Well trained workers, take good care of the packaging (fig 12, 13 and 14).

A unique, skilful artisan, traditional, production method, completely different from the industrial one, for timing, characteristics, quantity and quality!



12.



13.



14.