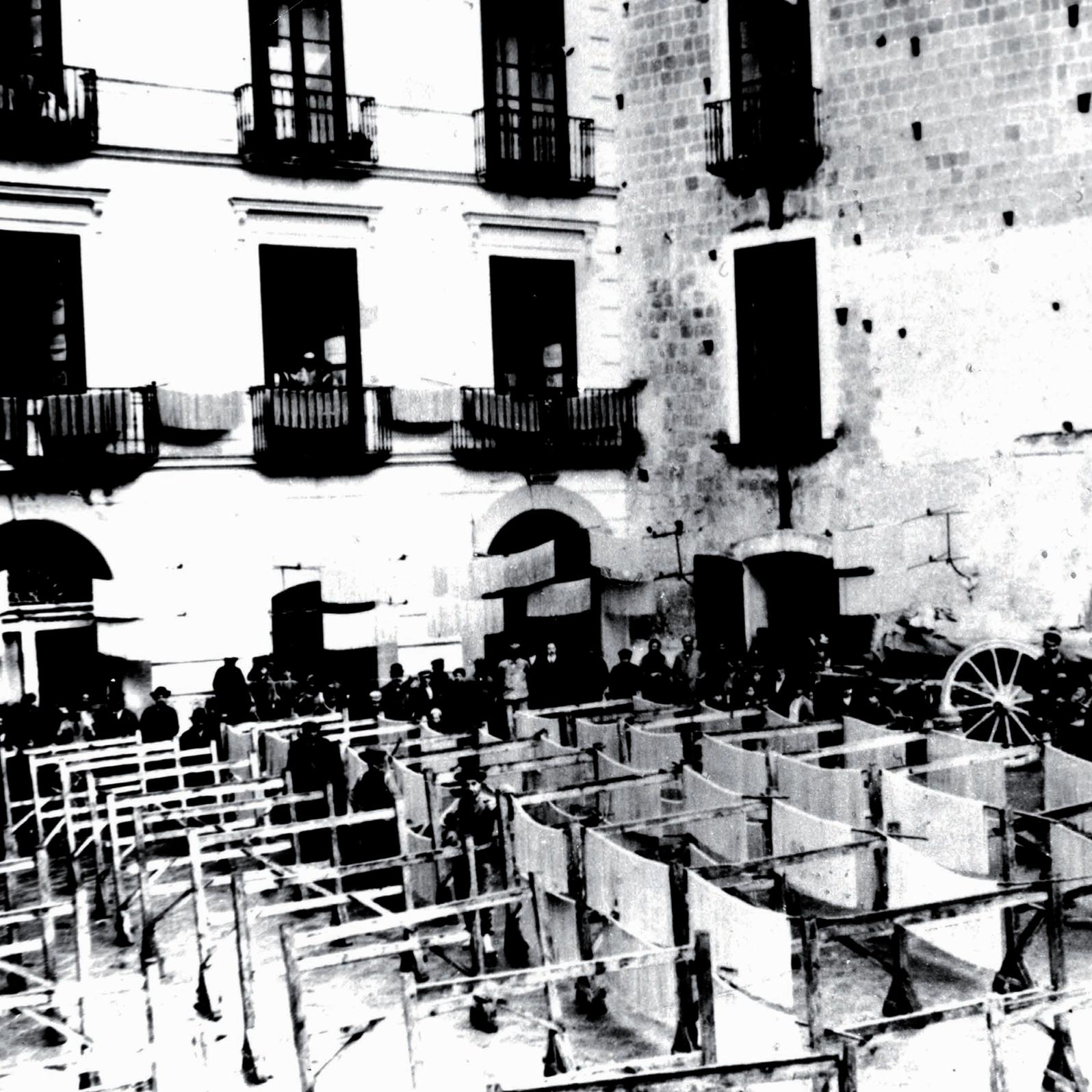


PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
GRAGNANO







la Pasta di Gragnano I.G.P.



100% Made in Italy

100% Made in Italy

Trafilatura al Bronzo

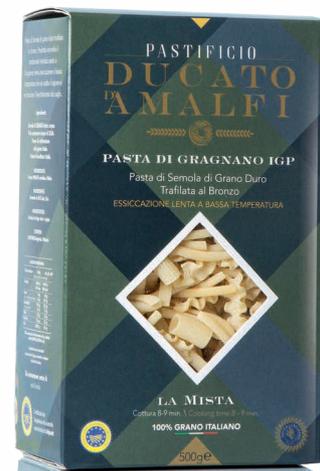
Bronze wire drawing

Acqua dei Monti Lattari

Water from sources of Lattari Mountains

Essiccazione lenta a bassa temperatura

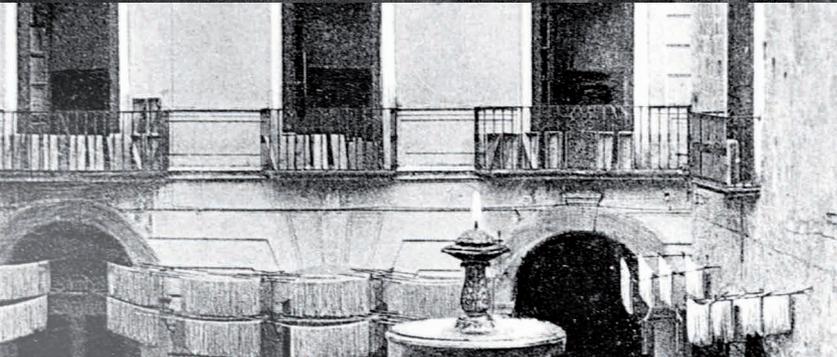
Slow drying process at low temperatures





GUSTO E TRADIZIONE

Il Ducato D'Amalfi Gragnano è un pastificio specializzato nella produzione di **Pasta di Gragnano IGP**: utilizza solo **grano 100% italiano** e acqua delle sorgenti dei Monti Lattari e si affida alla secolare tradizione dei pastai gragnanesi, sinonimo di qualità, precisione e cura. L'impasto viene estruso esclusivamente attraverso trafile in bronzo, rispettando la tecnica dell'**essiccazione lenta a bassa temperatura** e il **confezionamento avviene rigorosamente a mano**.



TASTE AND TRADITION

Ducato D'Amalfi Gragnano Pasta factory is specialised 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.

Il risultato finale è una pasta che:

- conserva tutti i principi nutritivi
- ha un gusto e un sapore unico
- esalta ogni condimento
- ha un'insuperabile fragranza

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*



SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

Il grano duro 100% italiano da cui è ottenuta la semola di alta qualità con cui è prodotta la pasta Ducato d'Amalfi, parla e profuma del nostro meraviglioso Paese e delle sue tradizioni agricole.

100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA

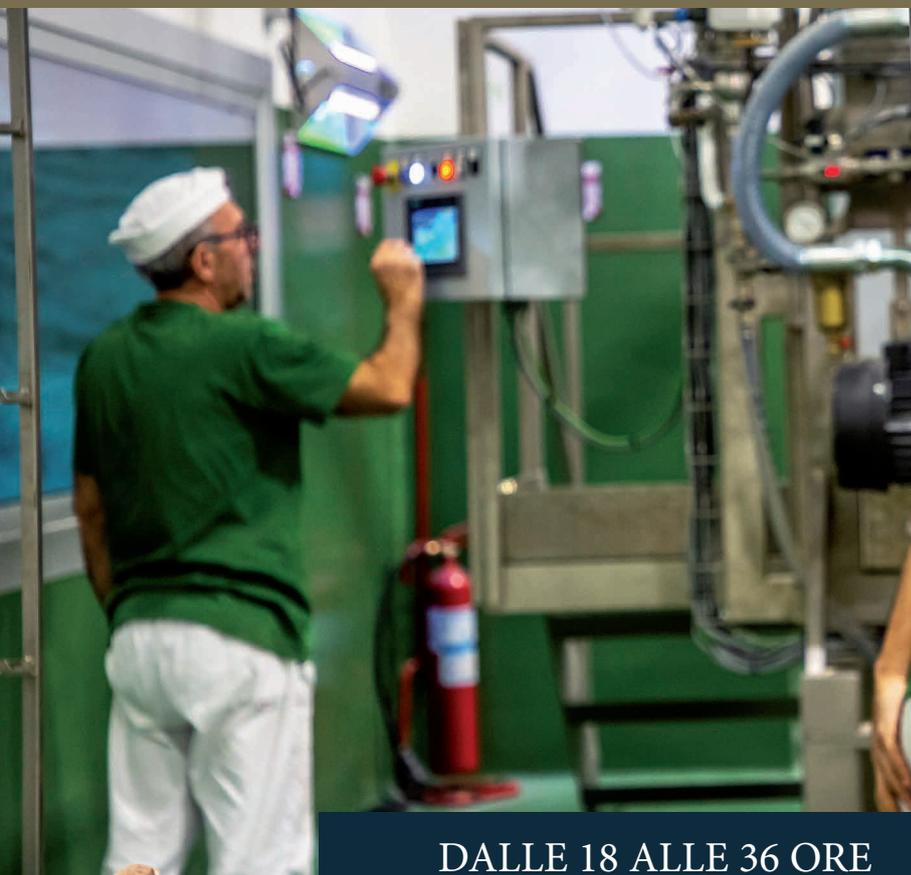
Ducato D'Amalfi PGI Gragnano pasta is made with 100% Italian durum wheat semolina.

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



Napoli
Pompei
Sorrento
GRAGNANO
Amalfi

ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA



DALLE 18 ALLE 36 ORE
50 ORE DI ESSICCAZIONE PER
ALCUNI FORMATI SPECIALI

SLOW DRYING PROCESS AT LOW TEMPERATURES

from 18 to 36 hours

50 hours of drying for some special shapes



Il mastro pastaio

Don Vincenzo Di Massa

Dire che sia un mastro pastaio è riduttivo. Don Vincenzo è “un artigiano con i poteri di un mago”. Lavora con le mani nella semola dall’età di 14 anni. È la memoria storica di Gragnano ed è il custode di un’antica arte che si tramanda di padre in figlio, fino ai giorni nostri.



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



CONFEZIONATA A MANO

HAND PACKAGED

Il packaging: design e tradizione
The packaging: design and tradition



Confezionata a mano in scatole biodegradabili, nel pieno rispetto dell’ecosostenibilità

Hand packaged in biodegradable boxes

Geometria, colore e un tocco di stile: un packaging che proietta nel futuro un prodotto tradizionale come la pasta

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

Blu e verde. Mare e montagna. Il blu del Golfo di Sorrento su cui si affaccia la nostra città, il verde dei Monti Lattari che proteggono le spalle di Gragnano.

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

Moderno ma nel rispetto di un’antica tradizione: l’oro bianco di Gragnano, che da sempre seduce il palato dei “mangiatori di pasta”, rappresentati sul retro del nostro packaging.

Modern but respecting an ancient tradition, those of “pasta eaters”, portrayed on the back of our packaging





i formati
the SHAPES

formati Lunghi

LONG SHAPES



SPAGHETTI



Gli Spaghetti sono il formato di pasta lunga più conosciuta al mondo, oltreché il vero simbolo del Made in Italy. Grazie al tradizionale diametro, intermedio nell'universo delle paste lunghe, è tra i formati più versatili, protagonista di infinite combinazioni.

Spaghetti is the longest-known pasta shape in the world, as well as the true symbol of Made in Italy. Thanks to the traditional diameter, intermediate in the universe of long pasta, it is among the most versatile shapes, protagonist of endless combinations.



BUCATINI

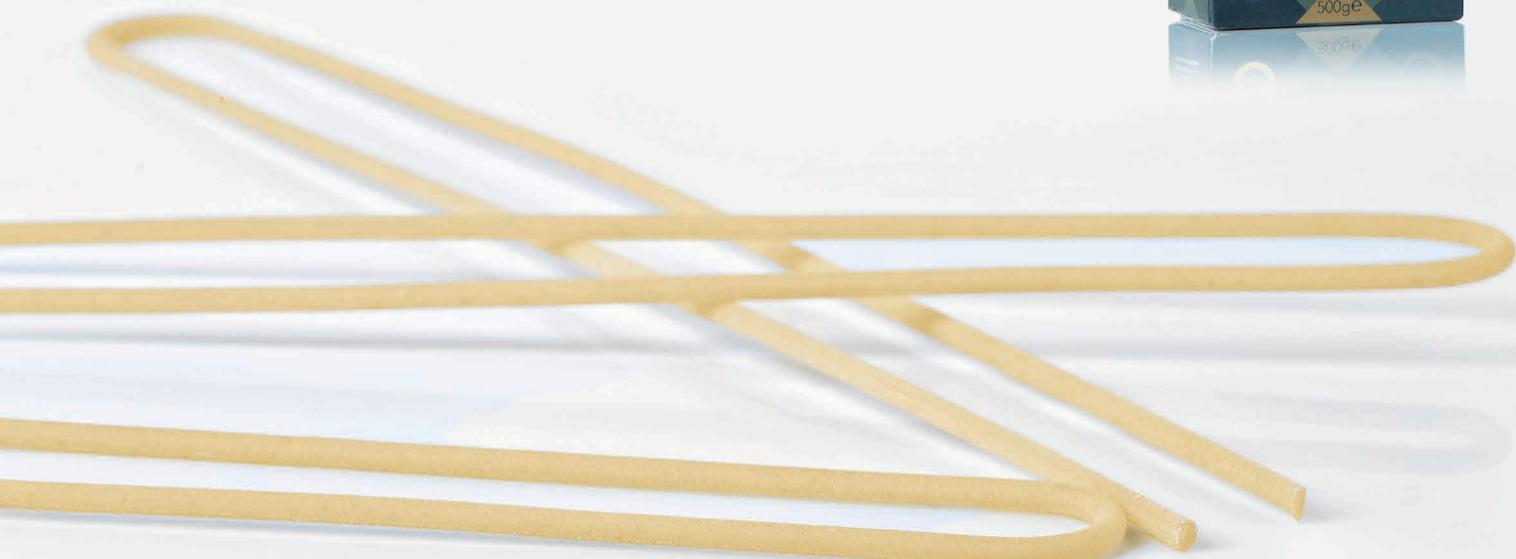


12 min.

I Bucatini sono una pasta dal formato lungo molto amata dalla tradizione gastronomica romana.

I Bucatini all'amatriciana sono un binomio indivisibile, quasi un brand della romanità. Tuttavia si sposano bene anche con sughi meno corposi a base di pomodoro fresco, verdure e formaggi.

Bucatini pasta is a long shape much loved by the Roman gastronomic tradition. Bucatini and "Amatriciana" are an indivisible combination, almost a Roman brand. However it also goes well with fresh tomatoes, vegetables and cheeses.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



13 min.

Il nome del formato di pasta Spaghetti alla Chitarra deriva dalla chitarra, lo strumento utilizzato per produrla. La musica non c'entra molto, perché in questo caso si tratta di un telaio composto da fili di acciaio disposti a pochi millimetri di distanza, sul quale si pigiava l'impasto, per ottenere tanti spaghetti omogenei e a sezione quadrata.

La scanalatura e la robusta consistenza rende questo formato di spaghetti particolarmente adatto a trattenere sughi di carne e pesce.

Spaghetti alla Chitarra PGI Gragnano is a particular shape of long pasta so called because is made using a "guitar", a frame with steel wires arranged at a few millimeters one from another, and against which the dough was pressed in order to obtain spaghetti. The groove and the robust texture makes this spaghetti shape suitable for meat and fish sauces.



SPAGHETTONI



La superficie degli Spaghettoni è rugosa, consistente e più corposa degli spaghetti tradizionali e ha il pregio di mantenere in maniera eccellente la cottura. Gli Spaghettoni sono buoni per tutte le stagioni: si abbinano perfettamente alle salse autunnali, ai piatti primaverili ed estivi a base di delicate verdure e frutti di mare.

The texture of Spaghettoni shape is rough and more full-bodied than traditional spaghetti. Spaghettoni shape is good for all seasons: it goes well with autumn sauces, spring and summer dishes, based on delicate vegetables and seafood.



LINGUINE



Le Linguine appartengono alla "famiglia degli spaghetti". Si discostano da questi ultimi per la forma più schiacciata e rettangolare. Le Linguine sono molto amate in tutto il Bel Paese, ma la loro origine è ligure. Si sposano perfettamente con sughi freschi di pomodoro e di pesce. Molto rinomate le Linguine allo Scoglio.

Linguine PGI Gragnano is a long shape pasta as long as spaghetti but flatter and smoother. It is also known as "bavetta" or "trenetta". Linguine is very popular throughout the "Bel Paese", but its origin is from Liguria. It pairs perfectly with fresh tomato and fish sauces. Linguine "allo scoglio" (with seafood) are very popular.



TAGLIATELLE



11 min.

Le Tagliatelle di Gragnano IGP si differenziano da quelle emiliane perché non sono all'uovo. Per la produzione utilizziamo solo due ingredienti: semola di grano duro e la rinomata acqua della falda dei Monti Lattari. Nonostante l'origine centro-settentrionale, le tagliatelle sono amate in tutta Italia. Consigliamo l'abbinamento con ragù e salsiccia.

Tagliatelle PGI Gragnano is bronze drawn and is made only with durum wheat semolina and water from sources of Lattari Mountains, without eggs as it makes in Central-Northern Italy. The ideal match is with meat sauce.



formati Corti

SHORT SHAPES



CANDELE CORTE



Le Candele corte di Gragnano IGP sono un formato di pasta corta molto apprezzato in abbinamento a sughi della ricca tradizione napoletana, in particolar modo ragù e "genovese".

Candele PGI Gragnano is a short pasta shape that makes Neapolitan tradition sauces (especially ragù and "Genovese") stand out.



CASARECCE



Le Casarecce, riconoscibili perché si presentano arrotolate su se stesse e incurvate sulla punta, ben si accompagnano a condimenti basati su ingredienti tipicamente mediterranei come melanzane, pomodori, ricotta e basilico.

Casarecce is a recognizable pasta shape because is rolled up on itself and is curved at the tip. Casarecce shape goes well with condiments based on typically Mediterranean ingredients such as aubergines, tomatoes, ricotta and basil.

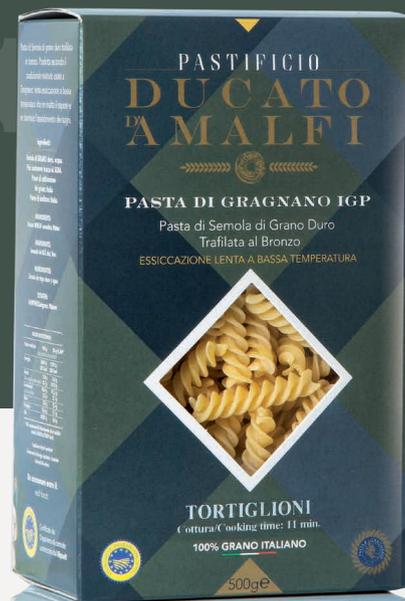


TORTIGLIONI



Eleganti, sinuosi e perfetti per valorizzare ogni tipo di condimento, grazie alle rigature ascensionali, i Tortiglioni di Gragnano IGP sono una pasta tra le più amate dal pubblico italiano e internazionale e sono perfetti per l'abbinamento con sughi corposi (ragù di carne) o con salse più delicate (ai funghi porcini).

Sinuous and perfect to make stand out any kinds of seasoning, thanks to its ascensional lines, Tortiglioni PGI Gragnano is one of the most loved shape by Italian and International people and is perfect with full-bodied sauces (meat sauce) or with more delicate sauces (with porcini mushrooms).

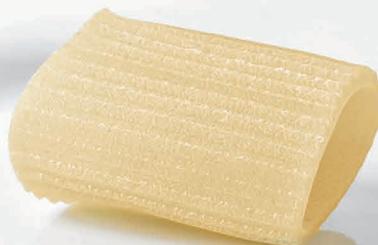
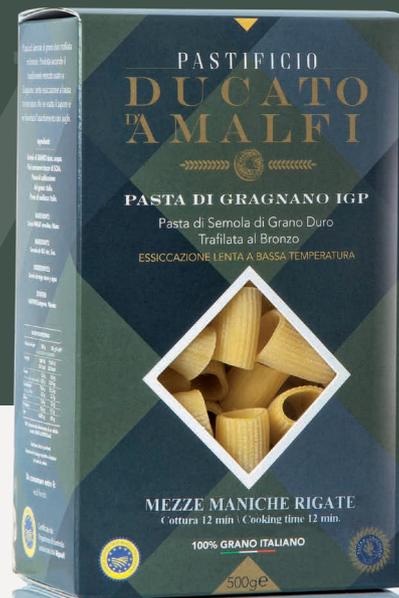


MEZZE MANICHE RIGATE

12 min.

Il nome richiama l'estate e anche per questo motivo, questo formato si abbina perfettamente a condimenti e sughi tipici della bella stagione.

The name recalls summer and also for this reason, this shape goes well with summer seasonings and sauces.



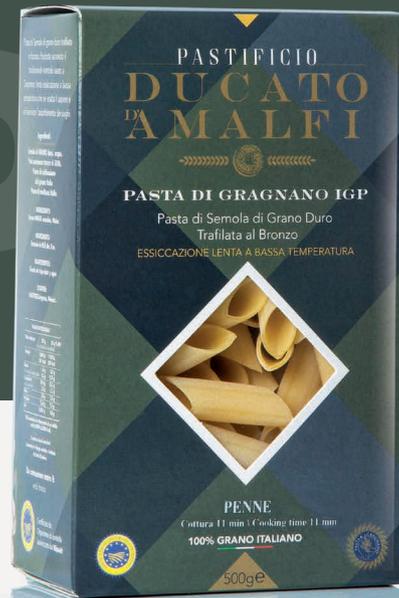
PENNE



11 min.

Le Penne lisce sono uno dei simboli della pasta italiana. La qualità principale di questo formato è la versatilità, perché si adatta ad ogni tipo di salsa o condimento. Le penne lisce sono perfette anche per ogni contesto: dal pranzo in famiglia alla cena con gli amici.

Penne lisce is a symbolic product of Italian pasta. The main quality of this kind of pasta is its versatility: it goes well, sure enough, with any kind of sauce or seasoning. Penne lisce is also perfect for any contexts: from family lunch to dinner with friends.



PENNE RIGATE



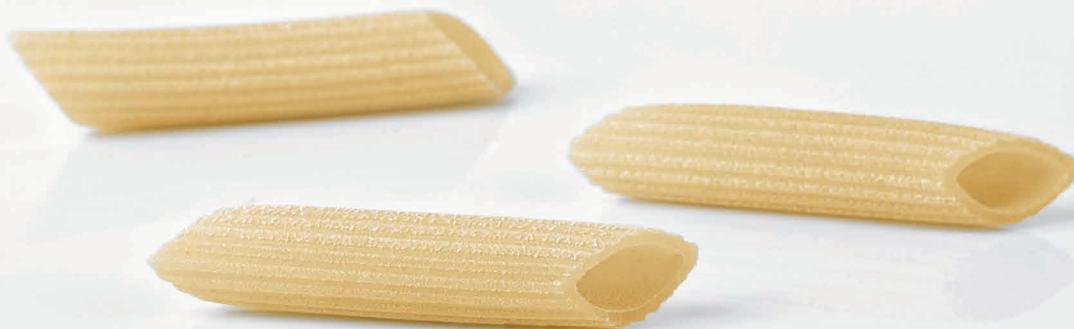
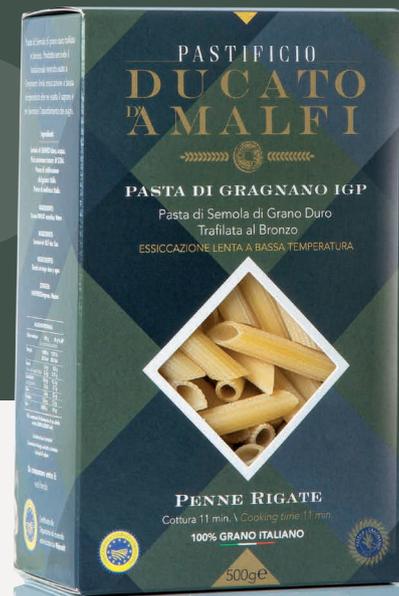
11 min.

Questo formato di pasta appartiene alla “famiglia delle penne” che prende il nome dall’antico pennino utilizzato per scrivere.

Sono due le caratteristiche principali delle penne rigate: la superficie rugosa, che consente di trattenere bene i sughi e l’ecletticità del prodotto, che si sposa con qualsiasi condimento.

This kind of pasta shape belongs to the “penne family” which takes its name from the ancient nib used to write.

Penne rigate shape has two main features: the rough texture (it makes sauces stand out) and the eclecticism (it goes well with any seasonings).



PENNETTE

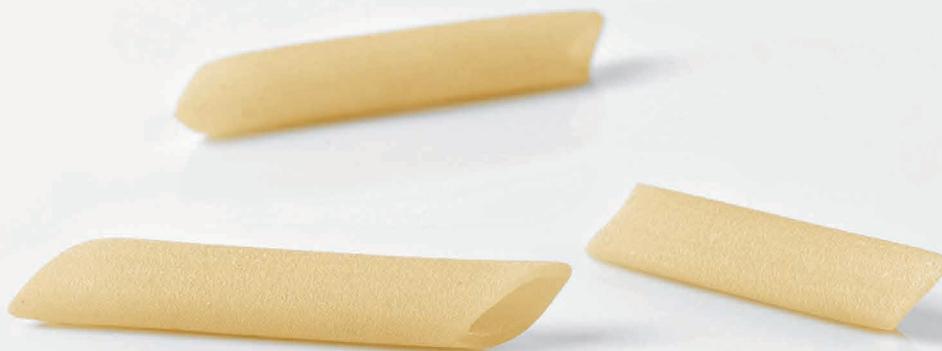
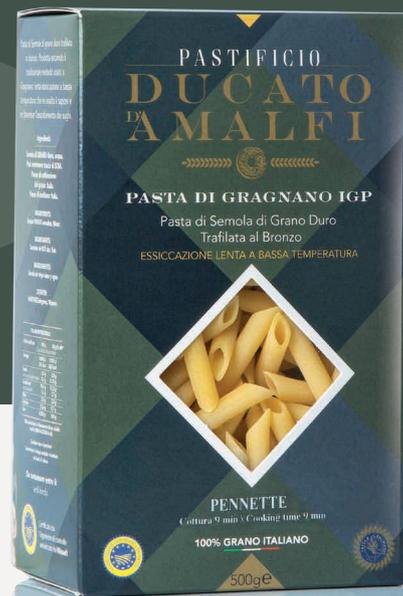


Le Pennette sono di forma ridotta rispetto alle Penne rigate, pur conservando l'inconfondibile taglio diagonale sulla punta.

Le Pennette esaltano il sapore di zuppe e salse piccanti.

Pennette is smaller in shape than the Penne rigate, while featuring the unmistakable diagonal cut on the tip.

Pennette shape makes stand out the flavor of soups and spicy sauces.



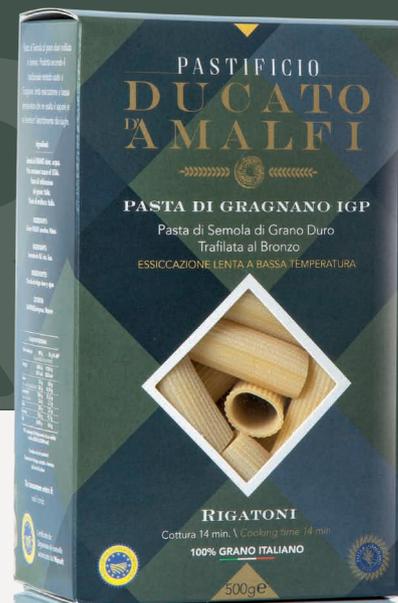
RIGATONI



14 min.

Ecco un prodotto classico della cucina italiana. I rigatoni sono caratterizzati da una spessa superficie rugosa che trattiene tutti i tipi di condimenti. Sono ideali per il ragù di carne, ma anche per quelli più semplici, oltreché per timballi e pasta al forno.

Here is a classic product of Italian cuisine. Rigatoni is characterized by a thick rough surface that makes stand out all kinds of condiments. It is ideal for meat sauce, but also for simpler ones, as well as for timbales and baked pasta.

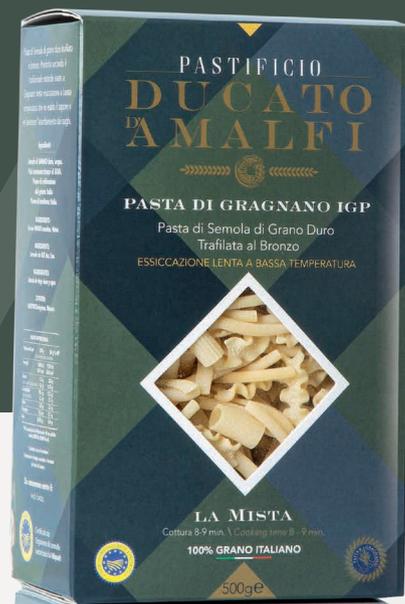


LA MISTA

 8-9 min.

La Mista è un particolare mix di formati, progettato per zuppe, minestrone e primi piatti invernali.

The Mista is a particular mix of shapes, designed for soups, vegetable soups and winter first courses.



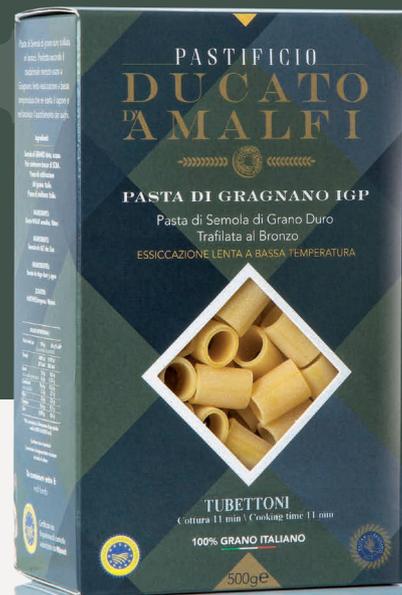
TUBETTONI



11 min.

I Tubettoni sono una pasta corta dal taglio liscio e dalla forma cilindrica. Sono l'ideale per una ricetta tipica della Costiera Amalfitana, i "Tubettoni alla maiorese", a base di mozzarella, basilico e pomodoro: un piatto fresco che regalerà al tuo palato il sapore di una terra stupenda.

Tubettoni is a short pasta with a smooth cut and a cylindrical shape. This shape is ideal for a typical Amalfi Coast's recipe called "Tubettoni alla maiorese", based on mozzarella, basil and tomato: a fresh dish that will give you the flavor of a wonderful land.

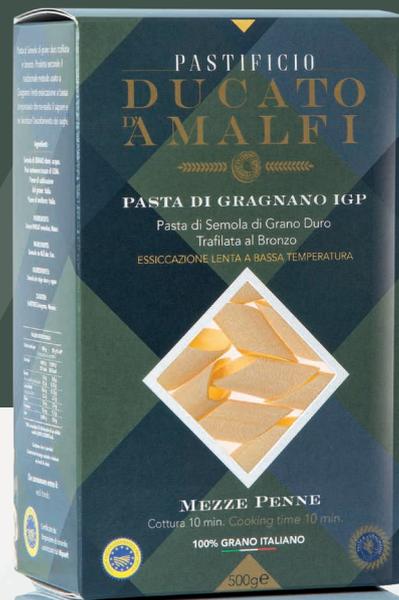


MEZZE PENNE



Le Mezze Penne sono un formato di pasta corta facile da preparare e versatile nella scelta del condimento, dal più semplice al più elaborato. Questo formato appartiene alla "famiglia delle penne" che prende il nome all'antico pennino utilizzato per scrivere.

Mezze Penne is a short pasta shape easy to prepare and very versatile in the choice of seasoning, from the simplest to the most elaborate. This pasta belongs to the "penne family" which takes its name from the ancient nib used to write.

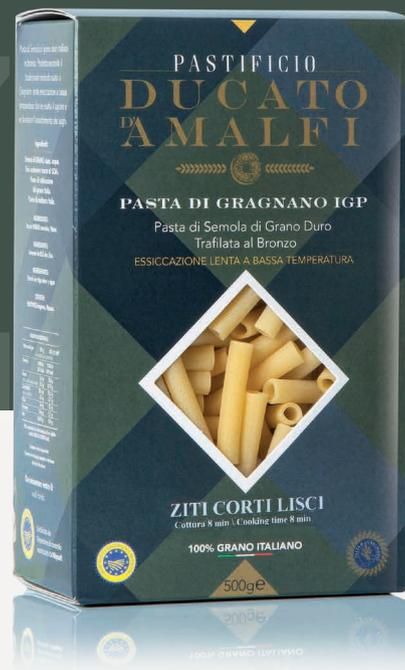


ZITI CORTI LISCI



Gli Ziti (o le Zite) sono un formato di pasta di Gragnano lungo che tradizionalmente veniva spezzato a mano prima della cottura. In questo caso sono già stati tagliati e sono perfetti per essere conditi, oltre che con la classica Genovese, con sughi di vario genere, sia di pesce che di carne o verdure.

Ziti (or zite) is a long PGI Gragnano pasta shape which was traditionally broken by hand before being cooked. In this case it has already been cut and is perfect paired with the typical "Genovese" sauce, with sauces of various kinds, based on fish, meat or vegetables.

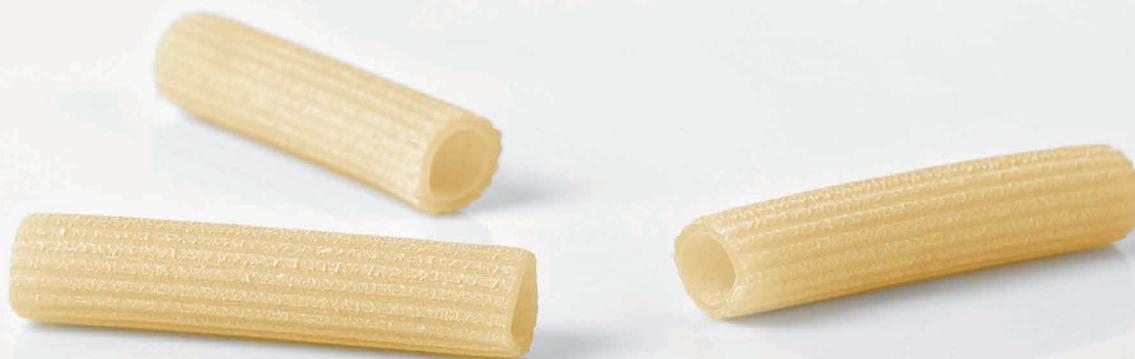
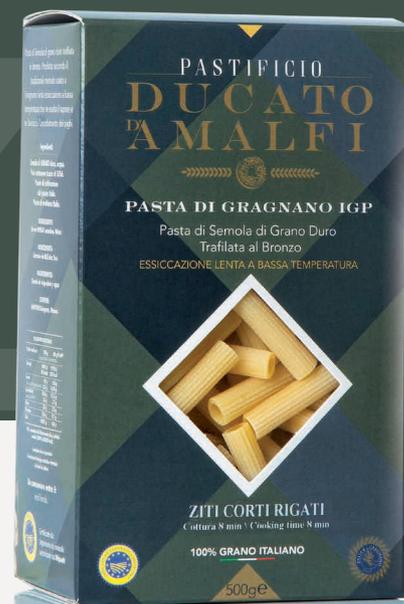


ZITI CORTI RIGATI



Il nome Ziti (o Zite) ha un'origine piuttosto curiosa. Un tempo alle donne senza marito era affidato il compito, la domenica, di restare in casa a preparare la pasta con il ragù napoletano, anziché partecipare alla messa. Questo formato lungo a sezione circolare prese quindi il loro appellativo, "zite". Gli ziti rigati di Gragnano sono perfetti per la pasta al forno e per i timballi, oltreché con i sughi corposi, come il ragù della domenica, una delle tradizioni immortali della cucina napoletana. Uno dei segreti è la sua rigatura che trattiene e conserva tutto il sapore dei condimenti.

Gragnano Ziti rigati is perfect for baked pasta and timbales. But also seasoned with full-bodied sauces such as "Sunday ragù", one of the most immortal traditions of Neapolitan cuisine. Lines are the secret of this shape; they make stand out all the flavor of the condiments.



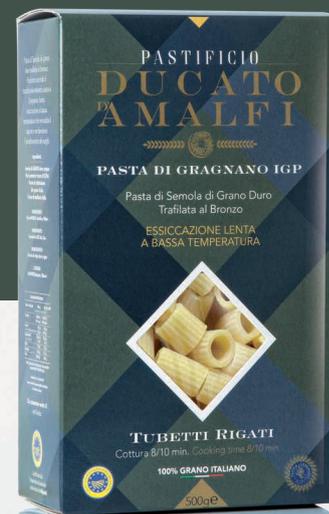
TUBETTI RIGATI



8/10 min.

È un piccolo formato piuttosto versatile. Si abbina bene a condimenti di varia natura ed è utilizzato anche per le minestre.

It is a rather versatile small shape. It pairs with various types of condiments and is also used for soups.

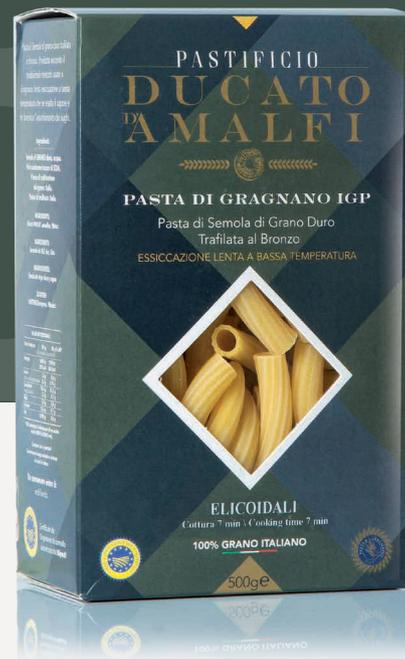


ELICOIDALI



Gli Elicoidali sono un formato di pasta rigata, avvolto ad elica. Le scanalature e la rotazione elicoidale trattengono il condimento e rendono questo formato adatto a molte ricette.

Elicoidali is a striped pasta shape. The grooves and the helical rotation enhance the seasoning and make this shape suitable for many recipes.

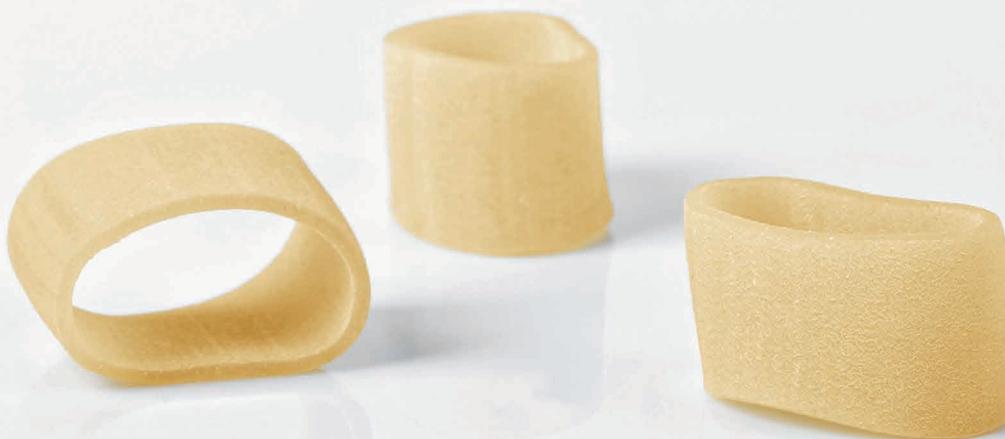
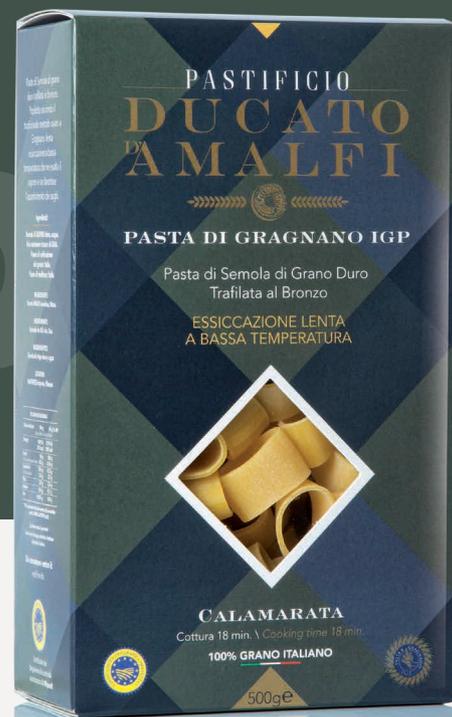


CALAMARATA



Il nome deriva dalla forma, molto simile a quella degli anelli di calamaro. L'abbinamento ideale è con sugo di pomodorini Datterini o del Piennolo. Da provare anche con tocchetti di pesce e molluschi.

This shape is called squid as it is similar to a squid cut into slices or "rings". The ideal pairing is with Datterini cherry tomatoes or Piennolo tomato sauce. We suggest trying it also with pieces of fish and shellfish.

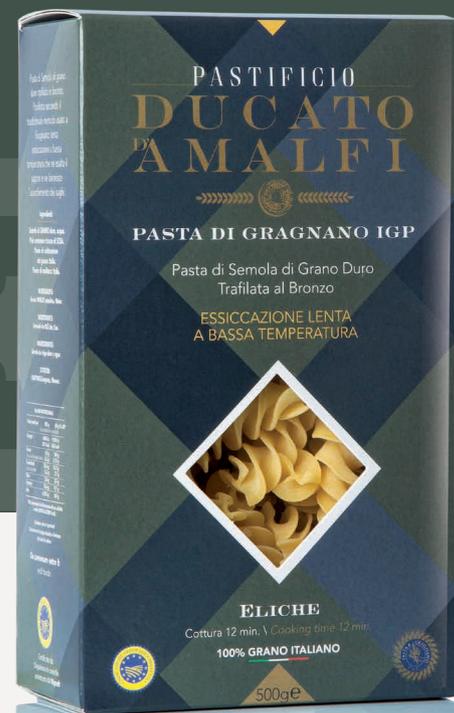


ELICHE

 12 min.

Il nome Eliche deriva dalla forma, costituita da alette che si attorcigliano su se stesse in una spirale armoniosa, che cattura ogni tipo di condimento. Le eliche sono un formato di pasta che si presta a qualsiasi tipo di piatto, da quelli più classici o elaborati, a quelli semplici e creativi. Ottime anche durante i periodi più caldi, per preparare sfiziose insalate di pasta.

Eliche name derives from its shape that is similar to a propeller. Eliche is a pasta shape that is suitable for any recipes, from the most classic or elaborate ones, to simple and creative ones. Excellent also during the hottest periods, to prepare delicious pasta salads.

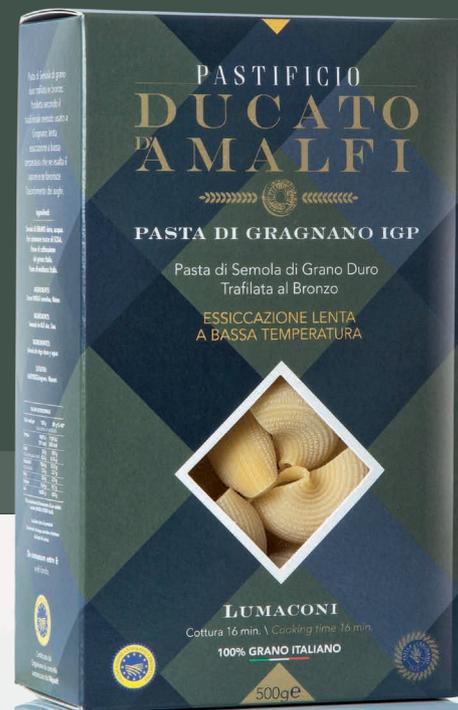


LUMACONI

 16 min.

Il nome deriva dalla forma, che evoca e si ispira al guscio di una lumaca. L'origine di questa pasta è campana. Ti consigliamo di provarli con sughi corposi, come il ragù di carne di maiale, o a base di verdura. Il diametro accentuato ha il grande pregio di catturare i condimenti per esaltarne i sapori.

The name derives from the shape, that evokes the shell of a snail. We suggest trying it with full-bodied sauces, such as pork or vegetable-based ragù. The accentuated diameter has the great advantage of capturing the seasonings to enhance the flavors.



MEZZI PACCHERI



I Mezzi Paccheri sono la variante più corta dei Paccheri di Gragnano IGP, per la precisione la lunghezza è esattamente la metà di un pacchero. Ragù di carne o di pomodoro, sughi a base di pesce o di molluschi, tutto si sposa perfettamente con questo formato.

*Mezzi Paccheri is shorter than Paccheri PGI Gragnano; to be precise, the length of this shape is exactly a half of a Pacchero.
Meat or tomato sauces, fish or shellfish sauces, everything pairs perfectly with this pasta.*



MEZZI PACCHERI RIGATI

11 min.

I Mezzi Paccheri sono la variante più corta dei Paccheri di Gragnano IGP, per la precisione la lunghezza è esattamente la metà di un pacchero.

Ragù di carne o di pomodoro, sughi a base di pesce o di molluschi, tutto si sposa perfettamente con questo formato. La superficie rigata, oltreché porosa, permette di assorbire al meglio i condimenti.

Mezzi Paccheri is shorter than Paccheri PGI Gragnano; to be precise, the length of this shape is exactly a half of a Pacchero. Meat or tomato sauces, fish or shellfish sauces, everything pairs perfectly with this pasta. The striped and porous surface absorbs all the condiments.



PACCHERI DI GRAGNANO

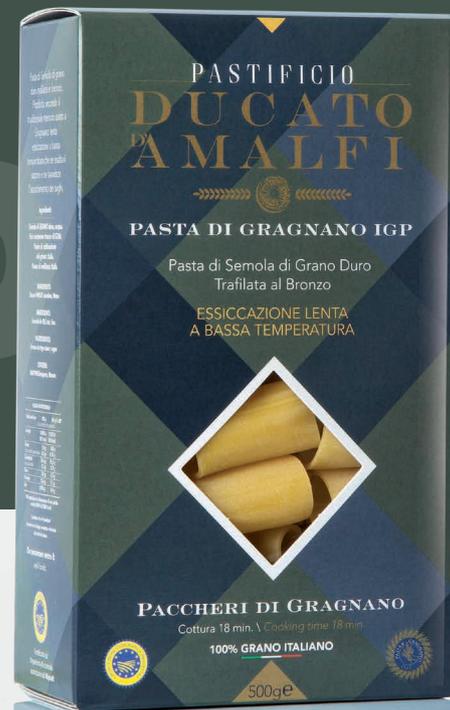


18 min.

I Paccheri Lisci di Gragnano IGP rappresentano il simbolo della pasta gragnanese. Il nome deriva dal ceffone (pacchero in dialetto napoletano) che i proprietari dei pastifici artigianali assestavano agli scugnizzi che raccoglievano e mangiavano i resti della pasta lasciata ad essiccare in Via Roma.

In cucina i paccheri di Gragnano si sposano un po' con tutto, dai sughi a base di carne alle salse di pesce.

Paccheri Lisci represents the symbol of PGI Gragnano pasta. The name derives from the "slap" (pacchero in Neapolitan dialect) which the owners of the pasta factories gave to the streetwise-children who collected and ate the remains of the pasta left to dry in Via Roma. Paccheri pairs with everything, from meat sauces to fish sauces.



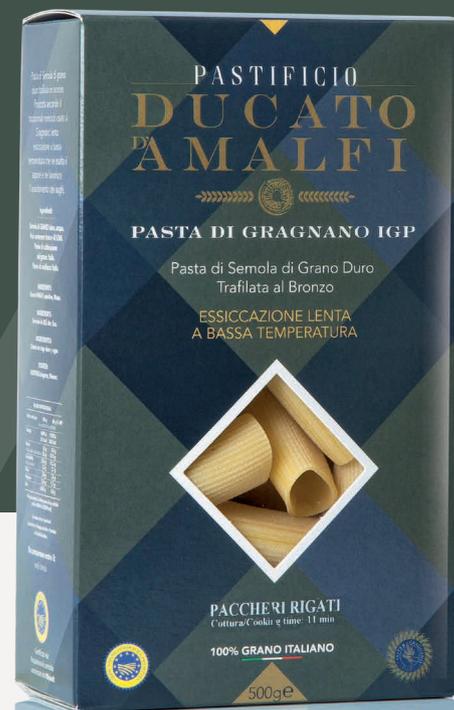
PACCHERI RIGATI



11 min.

La superficie rigata, oltreché porosa di questo formato, permette di assorbire al meglio i condimenti, che vengono trattenuti pertanto non solo dalla superficie della pasta, ma anche dalla forma cilindrica, che permette agli ingredienti di penetrare al meglio.

The striped and porous surface absorbs all the condiments that are therefore retained not only by the surface of the pasta, but also by the cylindrical shape, which allows the ingredients to penetrate better.



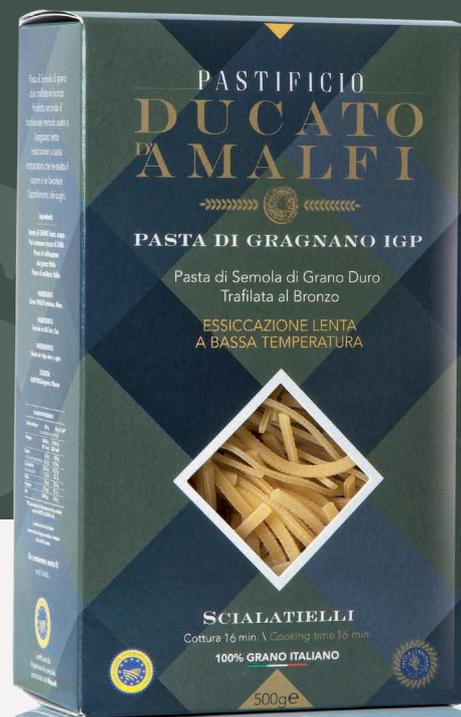
SCIALATIELLI



16 min.

Gli Scialatielli di Gragnano IGP sono un classico della cucina campana e amalfitana. Si distinguono dagli spaghetti tradizionali per le listarelle più corte, più larghe e di sezione rettangolare. Il nome deriva dal dialetto napoletano, precisamente dal verbo sciglià che, riferito ai capelli, significa “scompigliare”, spettinare. Ed è questo lo stato in cui si presentano gli scialatielli appena scolati e serviti nel piatto. Gli Scialatielli sono perfetti con tutti i frutti di mare, ma si adattano bene anche a ingredienti più collinari come i funghi porcini.

Scialatelli is a type of thick and short fettuccine pasta, featuring a rectangular cross section. It is typical of the modern Campanian cuisine, having originated in the Amalfi coast by Enrico Cosentino chef, in the 1978. Scialatielli is perfect with all seafood, but it also pairs well with hilly ingredients such as porcini mushrooms.



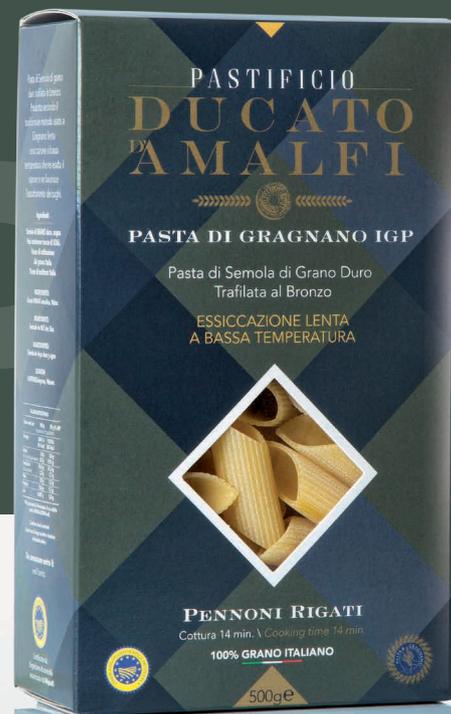
PENNONI RIGATI

 14 min.

I Pennoni Rigati sono una variante più grande delle classiche Penne e, grazie alla loro dimensione, riescono a trattenere al meglio i condimenti. I Pennoni Rigati sono ottimi per la preparazione di pasticci al forno e sono particolarmente adatti conditi con sughi di carne, con le verdure o col pesto.

Pennoni Rigati is larger than classic Penne and, thanks to its size, this pasta shape makes the condiments stand out.

Pennoni Rigati is excellent with meat sauces, vegetables or pesto.



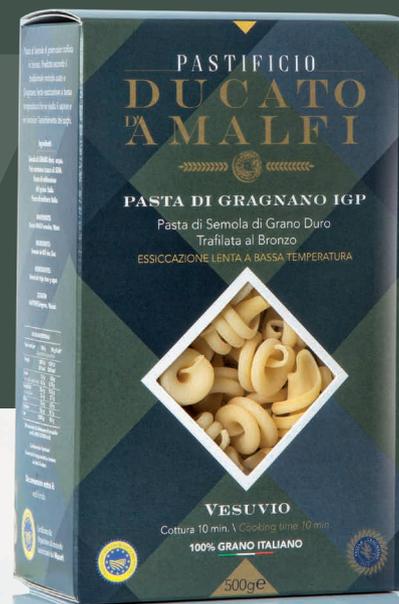
VESUVIO



10 min.

Il Vesuvio è un formato ispirato al gigante che domina il Golfo di Sorrento di fronte Gragnano. Questo formato speciale dalla sagoma conica è un omaggio a uno dei simboli del nostro territorio e in generale di tutta la Campania. In cucina è ideale abbinarlo con sughi freschi della ricca tradizione mediterranea.

Vesuvio is so called for the resemblance of its shape to the famous volcano. Pasta Vesuvio is ideal with a simple sauce of fresh tomato and basil or as a base for so called "Mari e monti" recipes. The ideal combination is with fresh sauces from the rich Mediterranean tradition.



STELLINE

 8/10 min.

Le pastine Ducato D'Amalfi sono state create per introdurre i più piccoli al mondo della pasta rtigianale. Sono, inoltre, l'ingrediente perfetto per arricchire zuppe, minestre e brodi.

Ducato D'Amalfi "pastine" were created in order to introduce the little ones to the world of handcrafted pasta. They are also the perfect ingredient to enrich soups, vegetable soups and broths.



SEMINI



Le pastine Ducato D'Amalfi sono state create per introdurre i più piccoli al mondo della pasta rigianale. Sono, inoltre, l'ingrediente perfetto per arricchire zuppe, minestre e brodi.

Ducato D'Amalfi "pastine" were created in order to introduce the little ones to the world of handcrafted pasta. They are also the perfect ingredient to enrich soups, vegetable soups and broths.



formati Speciali

SPECIAL SHAPES



ZITI A CANDELA



Il nome ziti (o zite) ha un'origine piuttosto curiosa. Un tempo alle donne senza marito era affidato il compito, la domenica, di restare in casa a preparare la pasta con il ragù napoletano, anziché partecipare alla messa. Questo formato lungo a sezione circolare prese quindi il loro appellativo, "zite". Gli Ziti di Gragnano sono perfetti per la pasta al forno e per i timballi. Ma si sposano anche con sughi corposi come il ragù della domenica, una delle tradizioni più immortali della cucina napoletana. Prima di essere cotti devono essere spezzati a mano.

Gragnano Ziti rigati is perfect for baked pasta and timbales. But also seasoned with full-bodied sauces such as "Sunday ragù", one of the most immortal traditions of Neapolitan cuisine. Before being cooked they must be broken by hand.



Formati Speciali
Special shapes

CANDELE LUNGHE



Le Candele sono una pasta lunga nata dalla grande tradizione gastronomica napoletana. Come suggerisce il nome, questo formato si chiama così proprio per la sua forma, del tutto simile alle candele, unica fonte di illuminazione prima dell'avvento dell'elettricità. Diverse dagli Ziti per il diametro (che è più grande), le candele devono essere spezzate a mano in tre o cinque parti prima di essere cotte e si abbinano perfettamente con la "Genovese" e con il ragù.

Candele is a long pasta shape born from the great Neapolitan gastronomic tradition. As the name suggests, this pasta is so called because of its shape, very similar to candles, the only source of lighting before the advent of electricity. Different from Ziti for the diameter (which is bigger), Candele must be broken by hand into three or five parts before being cooked and they match perfectly with the "Genovese" and with Ragù.



Formati Speciali
Special shapes

FUSILLI DI GRAGNANO

 12 - 14 min.

Questo affascinante formato di origine partenopea deve il suo nome all'antico metodo di produzione, poiché un tempo per realizzarli occorreva arrotolare gli spaghetti attorno ad una sorta di ferro da calza (detto appunto "fuso").

Sono buonissimi conditi con pomodoro o verdure, insieme a parmigiano o pecorino. Ricetta perfetta sono i fusilli lunghi allo Scarpariello.

This delightful shape of Neapolitan origin, owes its name to the ancient production technique, which once involved winding spaghetti around a kind of knitting needle (known as a "fuso").

They are delicious with tomatoes or vegetables combined with Parmigiano Reggiano or Pecorino. A wonderful recipe for long fusilli is "Scarpariello".



Formati Speciali
Special shapes





LUNGHI

BUCATINI
SPAGHETTONI
SPAGHETTI
LINGUINE

Chef line

1000g

CORTI

ELICHE
CALAMARATA
MEZZI PACCHERI
PACCHERI
SCIALATIELLI
CANDELE CORTE
CASARECCE
TORTIGLIONI
ELICOIDALI
PENNE RIGATE
RIGATONI
LA MISTA
VESUVIO
ZITI CORTI LISCI

Scegli la tua box
di pasta personalizzata,
aggiungi uno straordinario oggetto di
artigianato napoletano realizzato a mano
dall'artista Macrì e diventerà un
prezioso regalo per i tuoi clienti.

Choose your custom pasta box, add a typical object
of Neapolitan handcraft by Macrì artist and it will
become a precious gift for your customers.



Magic boxes



MAGIC BOX PERSONALIZZATA 3 KG

Custom Magic Box 3 kg

MAGIC BOX PERSONALIZZATA 5 KG

Custom Magic Box 5 kg

MAGIC BOX PERSONALIZZATA 8 KG

Custom Magic Box 8 kg

**MAGIC BOX 2,5 KG CON CORNETTO
PORTAFORTUNA DI MACRÌ**

Magic Box 2,5 kg with a lucky charm by Macrì

**MAGIC BOX 2,5 KG
CON SAN GENNARO**

Magic Box 2,5 kg with San Gennaro by Macrì

**MAGIC BOX 4,5 KG
CORNETTO PORTAFORTUNA**

Magic Box 4,5 kg with a lucky charm by Macrì

**MAGIC BOX 4,5 KG CON
SAN GENNARO DI MACRÌ**

Magic Box 4,5 kg with San Gennaro by Macrì

**MAGIC BOX 7,5 KG
CON CORNETTO PORTAFORTUNA**

Magic Box 7,5 kg with a lucky charm by Macrì

**MAGIC BOX 7,5 KG CON
SAN GENNARO MACRÌ**

Magic Box 7,5 kg with San Gennaro by Macrì





PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP
Pasta di Semola di Grano Duro
Trafilata al Bronzo
ESSICCAZIONE LENTA
A BASSA TEMPERATURA

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP
Pasta di Semola di Grano Duro
Trafilata al Bronzo
ESSICCAZIONE LENTA
A BASSA TEMPERATURA

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP
Pasta di Semola di Grano Duro
Trafilata al Bronzo
ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA
SCIALATELLI
Cottura 13 min.
100% GRANO ITALIANO
500g e

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP
Pasta di Semola di Grano Duro
Trafilata al Bronzo
ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA
MACRÌ
PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
PASTA DI GRAGNANO IGP
100% GRANO ITALIANO

PASTIFICIO
DUCATO
D'AMALFI
GRAGNANO

SPAGHETTI
ALLA CHIARRA
Cottura 13 min.
Cottura totale 19 min.
100% GRANO ITALIANO
500g e



FORMATO PASTA LUNGA *Long shapes*

PESO CONFEZIONE – <i>Unit weight</i>	500g
DIMENSIONE CONFEZIONE – <i>Unit dimension</i>	102x55x290 mm
CONFEZIONI PER CARTONE – <i>Unit per case</i>	12
DIMENSIONE CARTONE – <i>Case dimension</i>	300x215x334 mm
CARTONI STRATO PEDANA – <i>Cases per layer</i>	12
CARTONI TOTALI PEDANA – <i>Cases per pallet</i>	48
ALTEZZA PEDANA – <i>Height of pallet</i>	1480 mm

BUCATINI

Cott./Cook. 12 min.
EAN 8058269370008

TAGLIATELLE

Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370312

SPAGHETTONI

Cott./Cook. 12 min.
EAN 8058269370299

FUSILLI

Cott./Cook. 12-14 min.
EAN 8058269370398

SPAGHETTI

Cott./Cook. 7 min.
EAN 8058269370275

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Cott./Cook. 13 min.
EAN 8058269370282

LINGUINE

Cott./Cook. 10 min.
EAN 8058269370107

FORMATO SPECIALE *Special shapes*

PESO CONFEZIONE – <i>Unit weight</i>	500g
CONFEZIONI PER CARTONE – <i>Unit per case</i>	12
CARTONI STRATO PEDANA – <i>Cases per layer</i>	6
DIMENSIONE CONFEZIONE – <i>Unit dimension</i>	560x40x85 mm
DIMENSIONE CARTONE – <i>Case dimension</i>	570x265x180 mm
CARTONI TOTALI PEDANA – <i>Cases per pallet</i>	48
ALTEZZA PEDANA – <i>Height of pallet</i>	1580 mm

CANDELE LUNGHE

Cott./Cook. 8-10 min.
EAN 8058269370039

ZITI LUNGHI

Cott./Cook. 8-10 min.
EAN 8058269370350

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL SHEET

FORMATO PASTA CORTA MEDIA *Short shapes in the average carton box*

PESO CONFEZIONE – <i>Unit weight</i>	500g
DIMENSIONE CONFEZIONE – <i>Unit dimension</i>	134x81x215 mm
CONFEZIONI PER CARTONE – <i>Unit per case</i>	12
DIMENSIONE CARTONE – <i>Case dimension</i>	525x272x224 mm
CARTONI STRATO PEDANA – <i>Cases per layer</i>	6
CARTONI TOTALI PEDANA – <i>Cases per pallet</i>	42
ALTEZZA PEDANA – <i>Height of pallet</i>	1720 mm

CANDELE CORTE
Cott./Cook. 10 min.
EAN 8058269370046

PENNE
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370183

TUBETTONI
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370336

SEMINI
Cott./Cook. 8-10 Min.
EAN 8058269370268

CASARECCE
Cott./Cook. 10 min.
EAN 8058269370053

PENNE RIGATE
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370190

VESUVIO
Cott./Cook. 10 min.
EAN 8058269370343

STELLINE
Cott./Cook. 8-10 Min.
EAN 8058269370305

TORTIGLIONI
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370077

PENNETTE
Cott./Cook. 9 min.
EAN 8058269370213

ZITI CORTI LISCI
Cott./Cook. 8 min.
EAN 8058269370374

TUBETTI LISCI
Cott./Cook. 8-10 Min.
EAN 8058269370404

ELICOIDALI
Cott./Cook. 7 min.
EAN 8058269370084

RIGATONI
Cott./Cook. 14 min.
EAN 8058269370244

ZITI CORTI RIGATI
Cott./Cook. 8 min.
EAN 8058269370367

TUBETTI RIGATI
Cott./Cook. 8-10 Min.
EAN 8058269370329

MEZZE MANICHE RIGATE
Cott./Cook. 12 min.
EAN 8058269370152

LA MISTA
Cott./Cook. 8-9 min.
EAN 8058269370381

MEZZE PENNE
Cott./Cook. 10 min.
EAN 8058269370145

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL SHEET

FORMATO PASTA CORTA GRANDE *Short shapes in the big carton box*

PESO CONFEZIONE – <i>Unit weight</i>	500g
DIMENSIONE CONFEZIONE – <i>Unit dimension</i>	153x82x255 mm
CONFEZIONI PER CARTONE – <i>Unit per case</i>	12
DIMENSIONE CARTONE – <i>Case dimension</i>	525x312x264 mm
CARTONI STRATO PEDANA – <i>Cases per layer</i>	6
CARTONI TOTALI PEDANA – <i>Cases per pallet</i>	36
ALTEZZA PEDANA – <i>Height of pallet</i>	1720 mm

CALAMARATA
Cott./Cook. 18 min.
EAN 8058269370015

MEZZI PACCHERI
Cott./Cook. 18 min.
EAN 8058269370121

PENNONI RIGATI
Cott./Cook. 14 min.
EAN 8058269370237

CALAMARATA RIGATA
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370022

MEZZI PACCHERI RIGATI
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370138

SCIALATIELLI
Cott./Cook. 16 min.
EAN 8058269370251

ELICHE
Cott./Cook. 12 min.
EAN 8058269370091

PACCHERI
Cott./Cook. 18 min.
EAN 8058269370169

LUMACONI
Cott./Cook. 16 min.
EAN 8058269370114

PACCHERI RIGATI
Cott./Cook. 11 min.
EAN 8058269370176

È POSSIBILE SPEDIRE:

- SINGOLI COLLI
- CARTONI MISTI
- PALLET MISTI

IT IS POSSIBLE TO SHIP:

- SINGLE PACKAGES
- MIXED CARTONS
- MIXED PALLETS

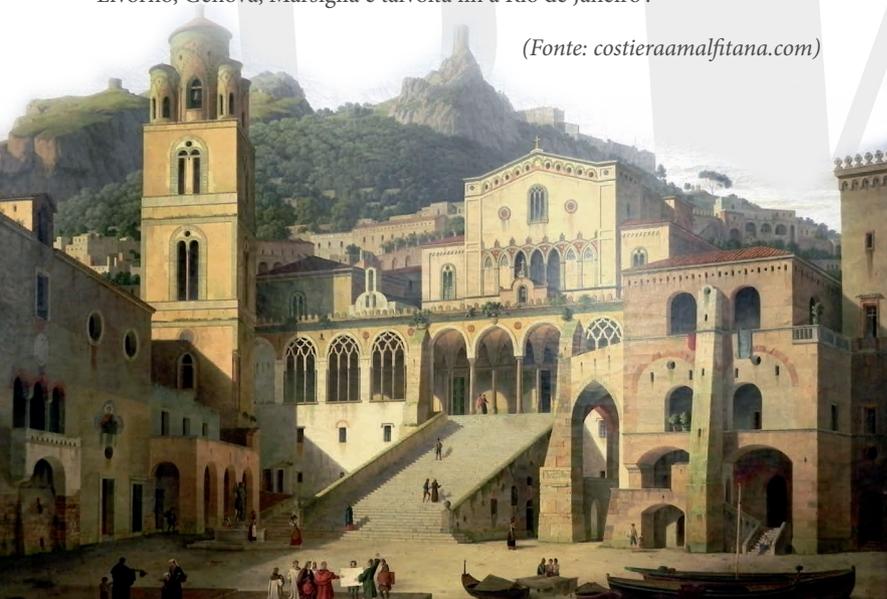
PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO: LA STORIA NEL NOME

LA STORIA DEI PASTAI AMALFITANI RIVIVE A GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA

“A l'Amarfa pasta e maccarune”, scrive in un sonetto seicentesco il poeta napoletano Ferdinando Boccosi, al secolo Francesco Biondi, in un periodo in cui a dominare la scena della gastronomia amalfitana, sono proprio le paste e i maccheroni.

Già in epoca medievale le cittadine della Costa d'Amalfi istaurarono un solido rapporto con Napoli per quanto riguardava il grano, la sua trasformazione in farina e la sua commercializzazione, essendo Napoli sprovvista di mulini, presenti invece in gran numero lungo i vorticosi torrenti della Costiera. Ben presto gli abitanti della Costiera da mugnai si trasformarono in pastai e la conoscenza delle materie prime permise loro di eccellere nella produzione di ottime paste di semola dura di prima qualità, aiutati anche dal clima che ne permetteva una perfetta “asciugatura”. Verso la fine dell'Ottocento e definitivamente nel corso del Novecento, l'isolamento e il territorio della Costiera si trasformò in uno svantaggio nella competitività dei pastai amalfitani che progressivamente trasferirono la loro sapienza e la loro laboriosità nel versante napoletano soprattutto nell'area tra Gragnano e Stabia, decretando la fine di un'attività centenaria. Le prelibatezze dei pastai costieri diventeranno sempre più il principale e miglior prodotto amalfitano giungendo, già a fine Settecento, su tavole internazionali. Vincenzo Corrado, gastronomo e letterato, nel “Notiziario delle produzioni particolare del Regno di Napoli” del 1792, parlando della Costiera Amalfitana ci racconta che “si fa grande industria di maccheroni e delle altre fine paste, ricercate da tutte le nazioni e se ne fanno un estero commercio”. Nella ben nota “Istoria della città e costiera di Amalfi” del 1836, Matteo Camera ci dice che “... maccheroni, oltre delle paste minutamente lavorate, che per la perfetta qualità sono le migliori del regno: si spediscono in Napoli, Sicilia, Calabria, Livorno, Genova, Marsiglia e talvolta fin a Rio de Janeiro”.

(Fonte: costieraamalfitana.com)



PASTA FACTORY DUCATO D'AMALFI GRAGNANO: THE HISTORY IN ITS NAME

THE HISTORY OF PASTA MAKERS FROM AMALFI LIVES IN GRAGNANO CITY OF PASTA

Already in Medieval times the towns of the Amalfi Coast established a solid relationship with Naples regarding wheat, his transformation into flour and its sale, because there weren't any mills in Naples, instead present in large numbers along the streams of the Amalfi Coast.

Soon the inhabitants of the Amalfi Coast turned into pasta makers and the knowledge of the raw materials allowed them to stand out in the production of excellent durum wheat pasta, also helped by the climate that allowed it to be perfectly “dried”.

Towards the end of the nineteenth century and definitively during the twentieth century, isolation and structure of the territory of the Amalfi coast turned themselves into a disadvantage in terms of competitiveness for the Amalfi pasta makers, who gradually transferred their knowledge and their industriousness to the Neapolitan side, especially in the area between Gragnano and Stabia, decreeing the end of a centennial activity.

(Source: costieraamalfitana.com)

PASTIFICIO
DUCATO
DA MALFI
GRAGNANO



PASTIFICIO
DUCATO
MAGNANO
LEFI



PADG

Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano Srl

Sede Legale: via Quarantola, 29
Sede Produttiva: via Ponte Trivione, 2
80054 Gragnano (NA) ITALY
P.IVA 09054801213
Tel. +39 081 189 49 688
info@pastificioducatodamalfi.it

www.pastificioducatodamalfi.it