

PRODVTTORI
DI ECCELLENTE QUALITA'...
...DA 3 GENERAZIONI

LA
FUSILLERIA
DI
GRAGNANO

Napoli - Italia

Product of Italy

Trafilata al Bronzo
ed Essiccata a bassa temperatura



THE BIGGEST ARTISAN PASTA PRODUCER IN GRAGNANO

 In respect of the Great secular Tradition of Gragnano, we produce our Pasta every day, under the watchful eye of our great master pasta maker, Pasta of Gragnano IGP of the highest quality with artisanal methods. We select the best durum wheat flour that are mixed only with the fresh water of the pure - millennial - spring in Gragnano, a selection characterized by passion, care and skill. Each one of our shape is slowly drawn only through bronze dies, as history imposes, which gives an extraordinary roughness to the pasta; we also dry at very low temperature only, a very slow method, in order to embellish even more the excellent quality of more than 40 shapes from our production, unique, tasty, fragrant, followed with assiduous control made by man in all phases of production. We are "The" factory with a leading-edge manufacturing capacity, we work daily with rigorous and painstaking traditional method, we are the only craftsmen in Gragnano who can ensure continuous supply, constant, large, 12 months a year, Excellent Artisan Pasta of Gragnano P.G.I. to all customers, Italian and foreigner, to all distribution that are aimed to present on their markets a remarkable quality product of Artisan Pasta, P.G.I., avoiding any risk of stock-outs, especially during the holiday, we are perfectly capable of explain with tranquility and satisfaction a product of great importance, to loyal the final consumer to our Pasta, who cannot do live without it, especially in times of personal gratification for the palate during all the several occasion where enjoying life became mandatory!



- fig. 1 View of the big Artisan Factory
Panoramica del grande pastificio artigianale
- fig. 2 Canvas Silos for the storage of the Semolina
Silos in tela per lo stoccaggio della semola
- fig. 3 Press Machine for the Artisan Production
Pressa per la produzione della Pasta
- fig. 4 Pasta laying on wooden trails
Pasta stesa sui telai in legno
- fig. 5 Old Cells for the slow drying at low temperature
Antica cella per lenta essiccazione a bassa temperatura
- fig. 6 Moments of manual packaging
Momenti di confezionamento manuale
- fig. 7 Cells for the slow drying at low temperature
Celle per la lenta essiccazione a bassa temperatura

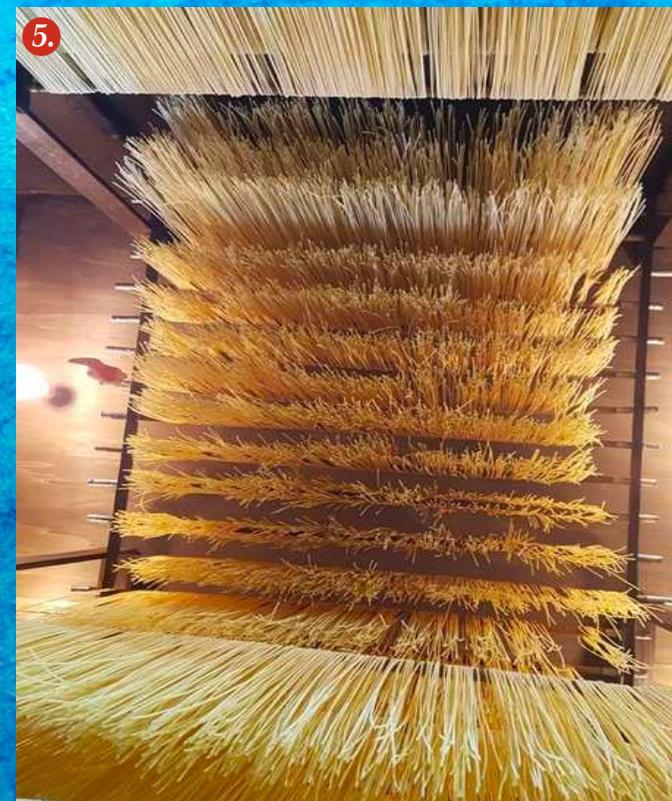
I GRANDI ARTIGIANI DI GRAGNANO



Nel rispetto della Grande secolare Tradizione di Gragnano, produciamo ogni giorno Pasta di Gragnano IGP di elevatissima qualità. Selezioniamo le migliori semole di grano duro 100% italiane di filiera corta, miscelate solo con l'acqua fresca delle purissime - millenarie sorgenti di Gragnano.

Seguiamo con immensa passione tutte le fasi della produzione. Ogni nostro formato è trafilato lentamente solo con trafile al bronzo, che donano una straordinaria ruvidità alla Pasta; asciughiamo solo a bassa temperatura, in maniera molto lenta, **da 48 gradi fino a 55 ore**, per impreziosire ancora di più la qualità eccelsa degli oltre 30 formati di nostra produzione.

Siamo un pastificio all'avanguardia con un'importante capacità produttiva. Garantiamo sempre in grande qualità, forniture continue, costanti, anche grandi, 12 mesi l'anno, di Eccellente Pasta di Gragnano IGP, a tutti i Clienti che hanno come obiettivo favorire una Pasta, non solo di eccelsa qualità, ma anche di grande fidelizzazione. Il consumatore finale non ne potrà più fare a meno, in modo particolare nei momenti di gratificazioni personali del palato e tutte le feste con gli amici.

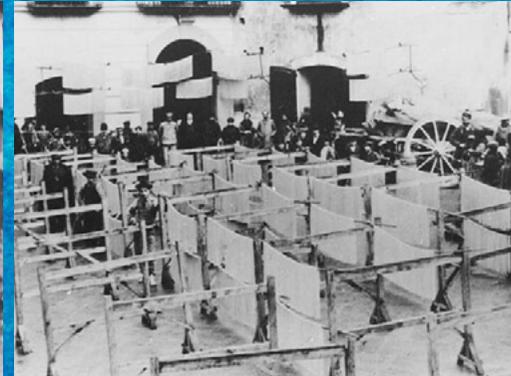
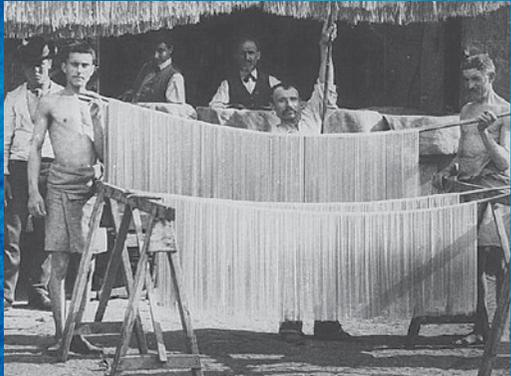


CAMERE
PER LA LENTA
ESSICCAZIONE
A BASSA TEMPERATURA
DA 48 GRADI FINO A 55 ORE

FIVE CENTURIES OF THRIVING AND SUGGESTIVE TRADITION

 Five centuries of history, many anecdotes and secrets handed down from generation to generation, a single great Passion: the white art the production of Pasta di Gragnano! The Hilltop surrounding town, right on the crossroad of Amalfi and Pompeii, overlooking the Gulf of Sorrento and Naples, since 1500 along the "Vernotico" river in the heart of the extraordinary "Valley of the Mills". More than 30 small buildings in tuff stone, moved by the only strength of water from the ancient sources in Gragnano. Mills are still functioning today, grinding the best selection of durum wheat semolina. An extraordinary scent arise from the ancient valley to the main streets. The milling skill of the Gragnano masters will be able to transform their knowledge into the true white art of Gragnano. In the early years of the eighteenth century, small factories began to be born, the first macaroni company! In very short time, all the ability to produce the best macaroni in the Kingdom emerged, even celebrated by the most important royal families, everyone wanted Gragnano pasta. The "Pastai" di Gragnano, found in ancient secrets handed down by parents and grandparents, also excelled in creating new and exciting shapes.

Only in Gragnano it was possible to have dry winds from the mountains, mixing together with the humid ones from the sea. It creates a perfect microclimate for drying pasta in the best possible way; thanks to the characteristic construction of the eighteenth-century buildings, the winds were channeled along the road, drying the pasta spread out on the outdoor benches with a gentle caress. In 1845 there were 110 pasta factories in Gragnano, and "our Macaroni" were already world leaders in exports. Meanwhile, the Gragnano pasta factories competed with each other in proudly displaying on the labels the numerous gold medals won in the international competitions of the time. Europe, America, Australia, the now so famous "wooden crates" of Pasta di Gragnano were sent everywhere! After 500 years of history, Gragnano is still the Pasta Capital of the World, a leadership recognized for its extraordinary and inimitable quality, also protected with the important IGP recognition.



CINQUE SECOLI DI SUGGESTIVA TRADIZIONE

 Cinque secoli di Storia, tantissimi aneddoti e segreti tramandati di generazione in generazione, un' unica grande Passione: l'arte bianca....la produzione della Pasta di Gragnano! Ridente cittadina collinare, alle porte di Amalfi e Pompei, con vista sul golfo di Sorrento e Napoli, fin dal 1500 lungo il fiume Vernotico nel cuore della straordinaria "Valle dei Mulini" più di 30 piccoli edifici in pietra di tufo, con la forza dell'acqua delle antiche sorgenti di Gragnano, ancora oggi attive, macinavano la migliore selezione di grano duro. Un profumo straordinario si levava dall'antica Valle fino alle principali strade cittadine. Ben presto, la bravura molitoria dei maestri gragnanesi si trasformò nella vera arte bianca di Gragnano. Già nei primi anni del XVIII secolo infatti iniziarono a nascere piccoli opifici che lavorarono i primi maccheroni! Come d'incanto, in pochissimo tempo, emerse tutta la capacità nel produrre i migliori maccheroni del Regno celebrati anche dalle più importanti famiglie reali, tutti volevano la pasta di Gragnano. I Pastai di Gragnano, forti di antichi segreti tramandati dai genitori e dai nonni, primeggiavano anche nel creare sempre nuovi ed entusiasmanti formati.

Solo a Gragnano si riuscì ad utilizzare i benefici dell'abbraccio dei venti asciutti dei monti con quelli umidi del mare, che creano un microclima ideale per asciugare al meglio la pasta; grazie alla caratteristica costruzione dei palazzi settecenteschi i venti venivano canalizzati lungo la strada, asciugando con una dolce carezza, la pasta stesa sugli scanni all'aperto. Nel 1845 si contavano 110 Pastifici a Gragnano, ed i "nostri Maccheroni" erano già leader mondiali nell'esportazioni. I Pastifici di Gragnano, gareggiavano intanto tra di loro nell'espone con fierezza sulle etichette le numerose medaglie d'oro vinte nelle competizioni internazionali del tempo. Europa, America, Australia, dappertutto si spedivano le ormai tanto famose "casse in legno" di Pasta di Gragnano! Dopo 500 anni di Storia, ancora oggi Gragnano è la Capitale Pasta nel Mondo, leadership riconosciuta per la straordinaria ed inimitabile qualità, tutelata anche con l'importante riconoscimento IGP.



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA
PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR

FUSILLERIA DI GRAGNANO

PASTA ARTIGIANALE

Napoli - Italia

Prodotto in Italia

100% Semola di grano duro Italiano

Spaghetti

Cottura a Gragnano 9 minuti
Cooking time • Cuisson • Kochenzeit • Tiempo de cocción

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
CERTE E ADI D.O.P.
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO MIPAAF

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA
PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR

FUSILLERIA DI GRAGNANO

PASTA ARTIGIANALE

Napoli - Italia

Prodotto in Italia

100% Semola di grano duro Italiano

Linguine

Cottura a Gragnano 10 minuti
Cooking time • Cuisson • Kochenzeit • Tiempo de cocción

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
CERTE E ADI D.O.P.
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO MIPAAF



SPAGHETTI GRAGNANO
I.G.P.
(COD. 26387)



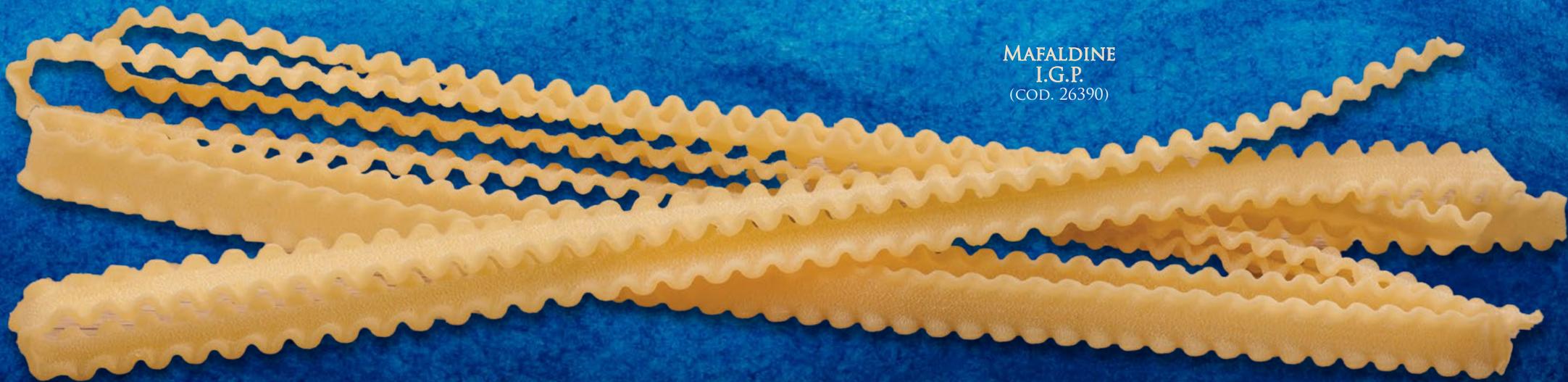
LINGUINE
I.G.P.
(COD. 26369)



SPAGHETTI QUADRATI
I.G.P.
(COD. 26652)



TAGLIATELLE
I.G.P.
(COD. 26391)



MAFALDINE
I.G.P.
(COD. 26390)



PENNE PICCOLE RIGATE
I.G.P.
(COD. 26386)



PENNE INTRECCIATE
I.G.P.
(COD. 26382)



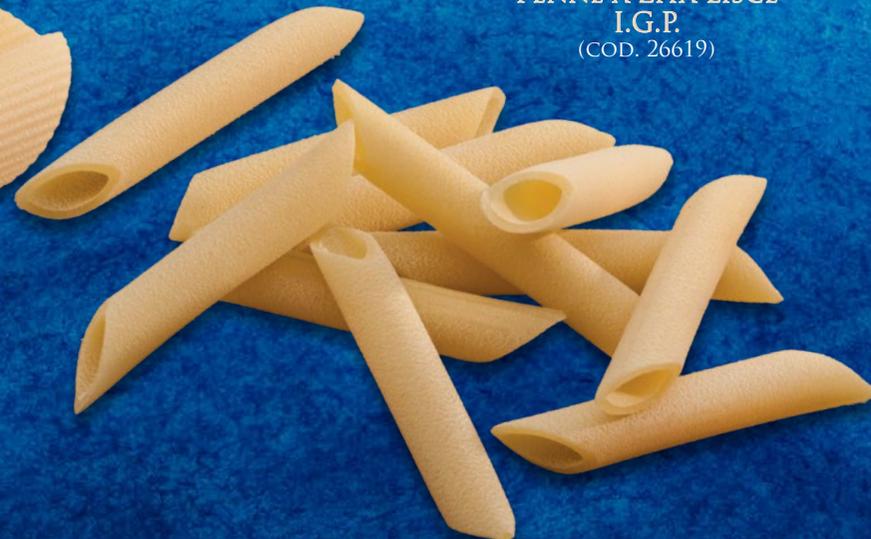
PENNE A ZITA RIGATE
I.G.P.
(COD. 26375)



PENNONI GIGANTI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26376)



PENNE PICCOLE LISCE
I.G.P.
(COD. 26374)



PENNE A ZITA LISCE
I.G.P.
(COD. 26619)

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA
PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR

LA
FUSILLERIA
DI
GRAGNANO
PASTA ARTIGIANALE

Napoli - Italia

Product of Italy

Trefolata e Bruciata
al Forno
a bassa temperatura

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA
PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR

LA
FUSILLERIA
DI
GRAGNANO
PASTA ARTIGIANALE

Napoli - Italia

Product of Italy

Trefolata e Bruciata
al Forno
a bassa temperatura

100% Semola di grano duro Italiano

Paccheri rigati

Cottura a Gragnano 12 minuti
Cooking time • Cuisson • Kochzeit • Tiempo de cocción

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
CERTIFICATA DA
L'ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO MIPAAF

100% Semola di grano duro Italiano

Vesuvio

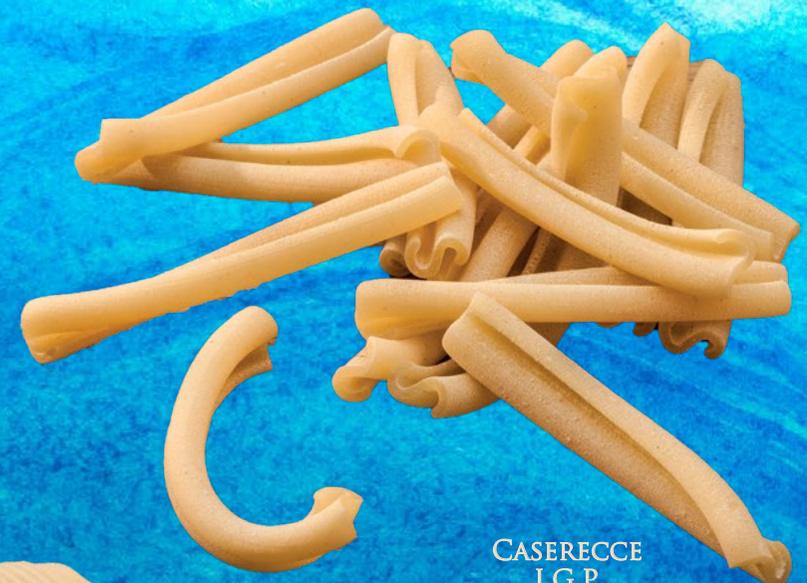
Cottura a Gragnano 9 minuti
Cooking time • Cuisson • Kochzeit • Tiempo de cocción

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
CERTIFICATA DA
L'ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO MIPAAF





GNOCO NAPOLETANO
I.G.P.
(COD. 26688)



CASERECCE
I.G.P.
(COD. 26385)



CONCHIGLIONI
I.G.P.
(COD. 26651)



LUMACONI
I.G.P.
(COD. 26687)



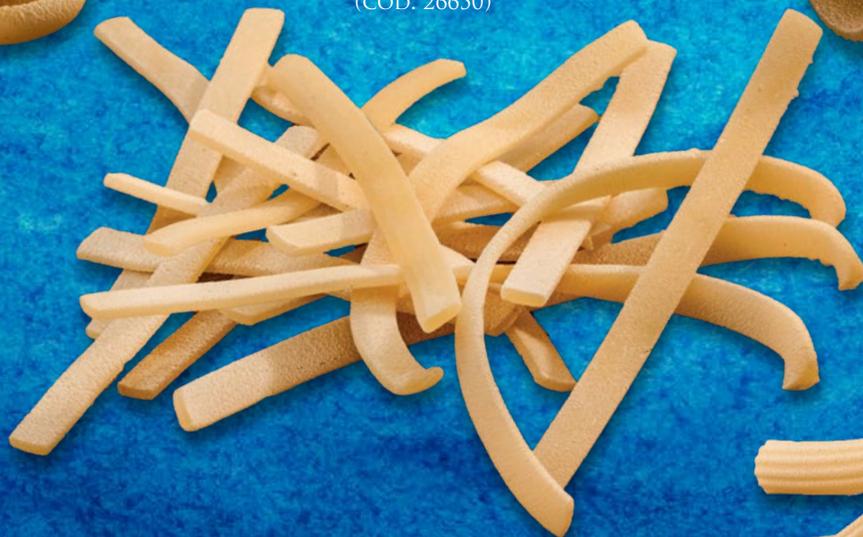
CANNELLONI
(COD. 26653)



VESUVIO
I.G.P.
(COD. 26378)



RIGATONI
I.G.P.
(COD. 26646)



SCIALATIELLI AL BRONZO
I.G.P.
(COD. 26650)



PAPILLON
I.G.P.
(COD. 26393)



MACCHERONI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26373)



PACCHERI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26379)



CALAMARATA LISCIA
I.G.P.
(COD. 26377)



PACCHERI LISCI
I.G.P.
(COD. 26671)



MEZZI PACCHERI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26380)



CALAMARATA RIGATA
I.G.P.
(COD. 26672)

ELICOIDALI
I.G.P.
(COD. 26670)





FUSILLERIA
GRAGNANO

FUSILLERIA
GRAGNANO

Fusilleria
Gragnano
D.O.P. I.G.P.

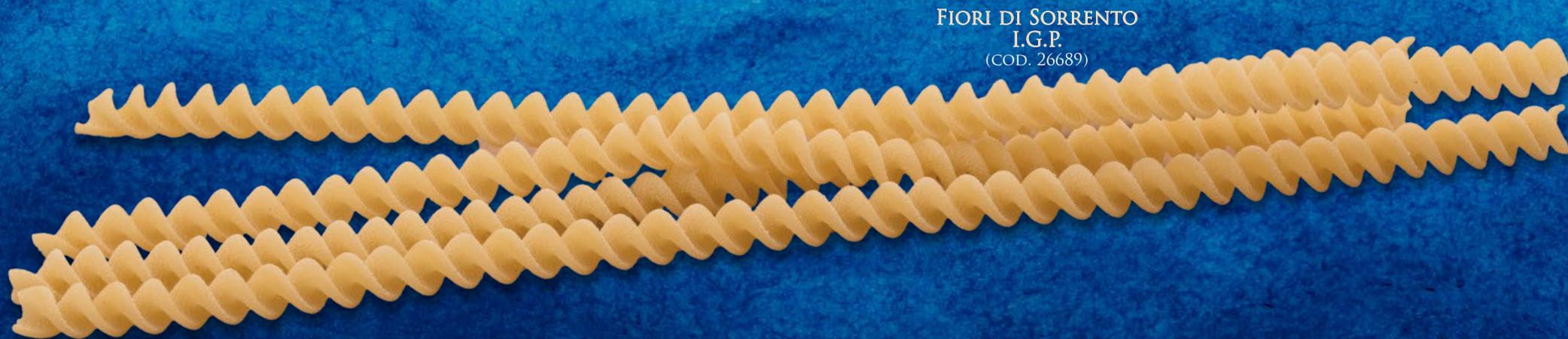
Fusilleria
Gragnano
D.O.P. I.G.P.



FUSILLONI
I.G.P.
(COD. 26381)



TRECCIONI
I.G.P.
(COD. 26383)



FIORI DI SORRENTO
I.G.P.
(COD. 26689)



FUSILLONI TRICOLORE
(COD. 26649)



RICCIOLI
AL LIMONE FRESCO
(COD. 26384)



FARFALE TRICOLORE
(COD. 26389)



SPAGHETTI TRICOLORE
(COD. 26686)



*Utilizziamo solo 100% Grano italiano
di filiera cortissima appulo-lucana.*

*We use only 100% Italian durum wheat from
the very short Appulo-Lucanian supply chain.*

LA FUSILLERIA DI GRAGNANO
VIA OGLIARO, 1 - GRAGNANO NAPOLI ITALY
WWW.LAFUSILLERIADIGRAGNANO.COM
INFO@LAFUSILLERIADIGRAGNANO.COM

