

MACCARONERIA Fusilioni Pasta di Gragnano IGP

feinste Spiralnudeln (breit gedreht) aus Gragnano

Art. Nr.: 733.125
Hersteller: Premiato Pastificio Afeltra
Herkunft: Italien / Gragnano
Liefereinheit: 12 Packungen á 500 Gramm



Herstellerinformationen

Premiato Pastificio Afeltra entstand zu einer Zeit in der Gragnano (eine kleine Stadt und Gemeinde unterhalb Neapels) hauptsächlich durch die Pasta-Produktion florierte - das war 1848. Ferdinand II., zu der Zeit 'König beider Sizilien' besuchte die Stadt und probierte sogar eine der berühmten Makkaroni von Afeltra. "Eine Makkaroni ist so viel wert wie einhundert Spaghetti!", soll sein Resümee gewesen sein. Die Anzahl an Pasta Produzenten in der Region stieg in den folgenden Jahren rasant und fand im ganzen Land hungrige Abnehmer und nicht zuletzt mit den USA einen seiner wichtigsten Exportmärkte. Der erste und zweite Weltkrieg sowie ein starkes Erbeben 1980 rüttelten die Industrie und die Region ordentlich durch.

Doch Premiato Pastificio Afeltra ist eines der wenigen Pasta Fabriken die noch immer an der alten 'La strada del pastaio' (Straße der Pasta-Produzenten) liegen, die sich von Trivione in Gragnano bis nach Cinceria in Neapel erstreckte. Sie blieben sich und der Tradition der hohen Pasta-Kunst treu. Alle Pasta-Sorten sind somit original Pasta di Gragnano I.G.P. zertifiziert. Es wird ausschließlich handverlesenes Mehl aus Hartweizen verwendet, frisches Quellwasser aus dem Lattari-Bergen und ein außergewöhnlich langsamer Trocknungsprozess für die Herstellung verwendet. Dazu gesellt sich eine unbändige Leidenschaft für das Handwerk, welches über Generationen vererbt wurde. Afeltra Pasta überzeugt Connaisseurs, wie Laien gleichermaßen und ist verdienstermaßen Teil der weltweiten Slow Food Bewegung.

Willkommen in Gragnano - hier ist Pasta zuhause!

Die Pasta Fabrik von Premiato Pastificio Afeltra ist ein großes, malerisches Gebäude im Herzen von Gragnano. Die majestätischen Eingangstüren zieren historische Bilder der 'spasa', wie Pasta Mitte des 19. Jahrhunderts auf den Straßen oder Terrassen der Stadt sonnengetrocknet wurden. Auch wenn der technische Fortschritt deutlich zu sehen und die erhöhten Produktionskapazitäten zu spüren sind, bewahren die Menschen der Stadt das Erbe ihrer Vorfahren. Man kann es auch deutlich schmecken: die hohe Pasta-Kunst auf Gragnano

