

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,
Emozioni e Magia*

il Nostro Museo Privato...

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!

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 di Gragnano.



Documentazione storica della Famiglia Moccia
Historical documentation of the Moccia Family

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! 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.

Collezione di antichi torchi, dal '700 al '900
Collection of old presses, from the 18th to the 20th century



Our Private Museum...

Antico trabatto in legno
Old wooden Pasta Shaker



Antonino e Mario, terza e quarta generazione di Artigiani Pastai
Antonino and Mario, third and fourth generation of Pasta Artisans

Antica camera di asciugatura restaurata, inizio '900
Restored old drying cell, early 1900



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



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!



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



100% filiera corta Appulo Lucana
100% Italian supply chain durum wheat



Antonino e Mario controllano periodicamente il nostro grano certificato direttamente nei campi in Puglia e Basilicata
Antonino e Mario check periodically our durum wheat directly in the fields in the southern Italy



1st Factory in the world that uses ONLY Gragnano's spring water
il primo Pastificio ad usare SOLO acqua di sorgenti di Gragnano



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



Certificazione I.G.P. P.G.I. Certificate

'a Caccavella

'a Caccavella è una delle più geniali invenzioni di Antonino "il Pastaio", divenuta Brevetto Europeo n° 008663825 - n° 001658576. E' 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 di Capri

cod. 727



i Cuori

cod. 728



la Ruota dell'Amicizia

cod. 499



le 4 Stelle

cod. 729



le Monoporzioni



Monoportion Pasta



le 4 Caccavelle in busta

cod. 498



i Fusilli lunghi

Long Fusilli



*Fusilli della Regina
"lavorati a mano"*
cod. 512

*Colonne Pompei
"lavorate a mano"*
cod. 577

*Fusilli di Gragnano
"lavorati a mano"*
cod. 579

*Lasagnone
Ricciolone*



*Caserecce long
"lavorate a mano"*

cod. 555



*Fusilli Sorrento
"lavorati a mano"*

cod. 851



*Fusilli Capri
"lavorati a mano"*

cod. 585



gli Storici



Historical



Paccheri di Gragnano

cod. 538

Paccheri di Gragnano rigati

cod. 543

Miez Paccheri di Gragnano

cod. 554

Miez Paccheri di Gragnano rigati

cod. 550

Pacchero rigatello

cod. 416

Calamarata rigata

cod. 544



Rigatoni

cod. 572

Mezze Maniche rigate

cod. 490



Calamarata liscia

cod. 539



*Liscio, rigato...
o Rigatello?*





la Gnocca



Gnocca
cod. 471



Lumaconi giganti
cod. 553



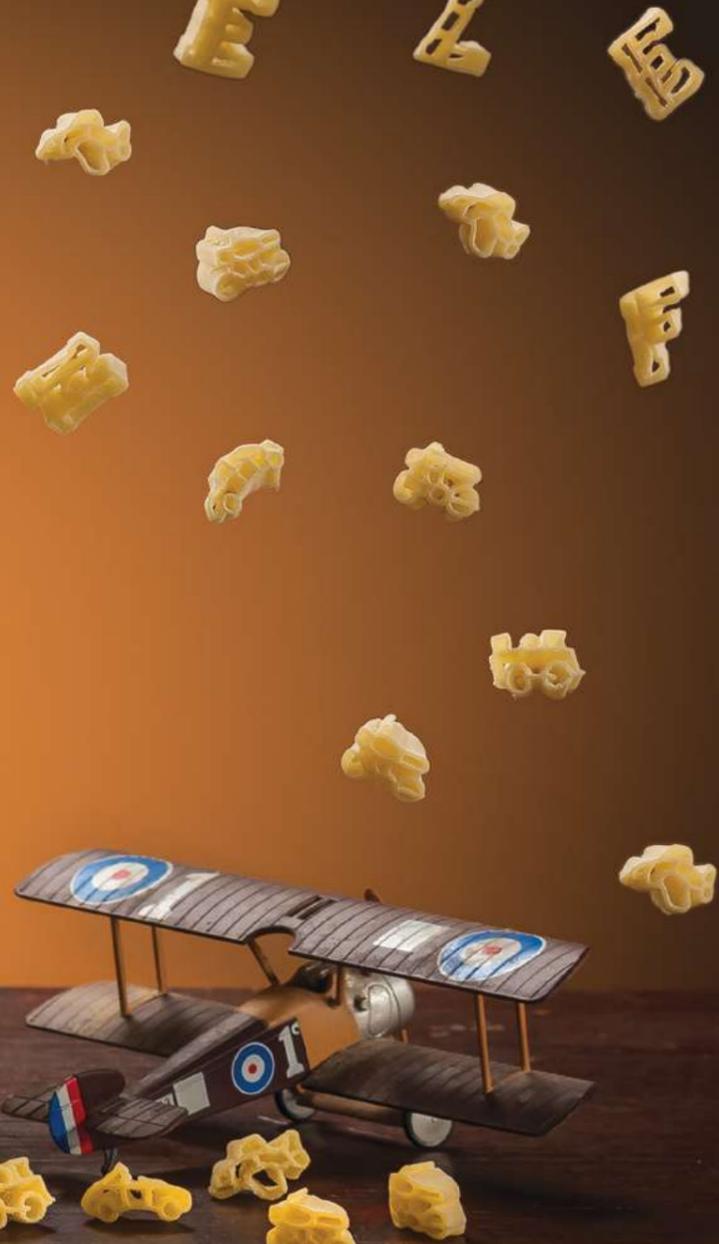
Conchiglioni grandi
cod. 542



i nostri Cannelloni
cod. 263



for Kids



Alfabeto completo "dalla A alla Z"

cod. 464



Ruote

cod. 738



Macchinine, Aeroplanino, Trenino

cod. 465



Numeri

cod. 598



Farfalloni

cod. 463



Nocchettina rigata

cod. 571



Farfalle Giganti

cod. 462



Quadrifoglio

cod. 487



“le Farfalle”

gli Esagoni



Esagoncello
cod. 702



Esagonotto
cod. 710



Esagopenna
cod. 700



i Fusilli Corti



Fidanzati Capresi

cod. 552

Fusilloni

cod. 546

Puntiglius "lavorati a mano"

cod. 561

Jolly di Gragnano

cod. 586

Gigli di Gragnano

cod. 764

Scialatielli al bronzo

cod. 591



Cavatappi

cod. 947



Trofie

cod. 720



Fusilli Pugliesi caserecci

cod. 719



Fusilli al ferretto

cod. 717



Fusilli corti

cod. 450



Riccioli

cod. 589



Fusilli dei preti

cod. 715



Caserecce

cod. 545



la Pasta lunga



Long Pasta



Spaghetti di Gragnano

cod. 501

Spaghetti al mandolino

cod. 517

Linguine 'a piett 'e palumm

cod. 502

Tagliatelle

cod. 503



Bucatini 'e perciatiell

cod. 504



Ziti luong

cod. 508

Pettegole Pappardelle

cod. 510



Principesse

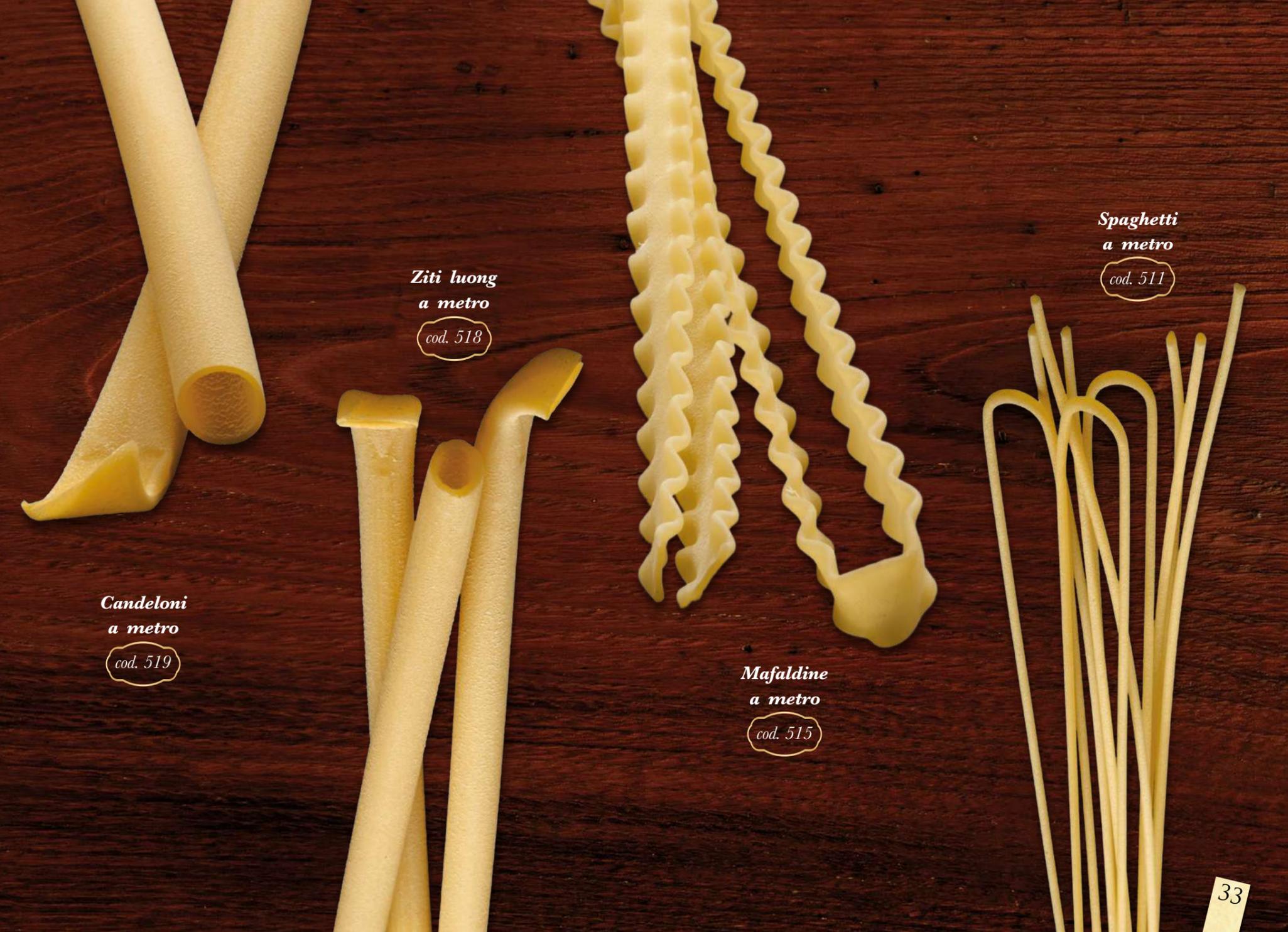
cod. 422

Mafaldine

cod. 505



"a Metro"



*Candeloni
a metro
cod. 519*

*Ziti luong
a metro
cod. 518*

*Mafaldine
a metro
cod. 515*

*Spaghetti
a metro
cod. 511*

"le Lasagne"



Condisei & Cuoci!
Add Flavour & Cook it!
Assaisonnez & Cûsez!
Würzen Sie & Kochen Sie!

Lasagna per la Famiglia
5/6 sfoglie
cod. 443



Lasagnetta
10 sfoglie
cod. 435



Pettola Napoletana
cod. 594

Lasagnone ricciolone
cod. 566



Tagliatelle
cod. 461

Tripoline
cod. 468

Tagliolini
cod. 466

Pappardelle
cod. 467

le "Matasse in Sacchetto"

LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano
Napoli Italy

Cinquecento Anni di Saperi e Saperi
Durum Wheat Semolina Pasta produced with bronze die
Filare di Semola di 100% di grano duro
Pasta di Semola di Grano Duro Trafilata su Bronzo
PREGIATA PASTA ARTIGIANALE
Made in Italy

Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Filare a Bronzo - Bronze Cresta - Molo de Bronzo
Tagliatelle e Matasse
Cottura - Cooking time - Cuisson - Rechen Zeit - Tiempo de cocerla
a Gragnano 8 minuti

Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Filare a Bronzo - Bronze Cresta - Molo de Bronzo
Tripoline
e Matasse
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. COTTURIZIO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO MIPAF
Cottura - Cooking time - Cuisson - Rechen Zeit - Tiempo de cocerla
a Gragnano 6 minuti

Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Filare a Bronzo - Bronze Cresta - Molo de Bronzo
Pappardelle e Matasse
Cottura - Cooking time - Cuisson - Rechen Zeit - Tiempo de cocerla
a Gragnano 7 minuti

GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA

“le Matasse in Vassoio”



Tripoline 'e Matasse in vassoio

cod. 427



Tagliatelle 'e Matasse in vassoio

cod. 420



Tagliolini 'e Matasse in vassoio

cod. 418



Pappardelle 'e Matasse in vassoio

cod. 419



Tonnarelli 'e Matasse in busta

cod. 492



“ca’ Pont”



Candele ca' Pont

cod. 529

Elicopenna

cod. 549

Mez Pennone

cod. 532

Mez Penne
"de zite" rigate

cod. 524

Paccheri ca' pont

cod. 556



Rigatoni ca' pont

cod. 946



Pennette lisce

cod. 534



Pennette Rigate

cod. 558

Penne "de zite" rigate

cod. 521



Penne "de zite" lisce

cod. 525



Puntiglius



la Pasta Corta



'o Tubettone

cod. 533



gli Straccetti

cod. 964



'o Vesuvio

cod. 540



i Cuori di Gragnano

cod. 489





gli Elicoidali
cod. 547



'o Mozzone 'e candela
cod. 530

'e Maccarunciell lisci
cod. 535



Lumachine rigate
cod. 769



'e Maccarun lisci
cod. 526

'e Maccarun rigati
cod. 522



'e Maccarunciell rigati
cod. 560



'a Mista corta napoletana
cod. 551



*Fidanzati
Capresi*



'e Ditaloni lisci

cod. 527



'e Ditaloni rigati

cod. 523

l'Elicotubetto

cod. 548



'e Tubett lisci

cod. 536



'e Tubett rigati

cod. 531

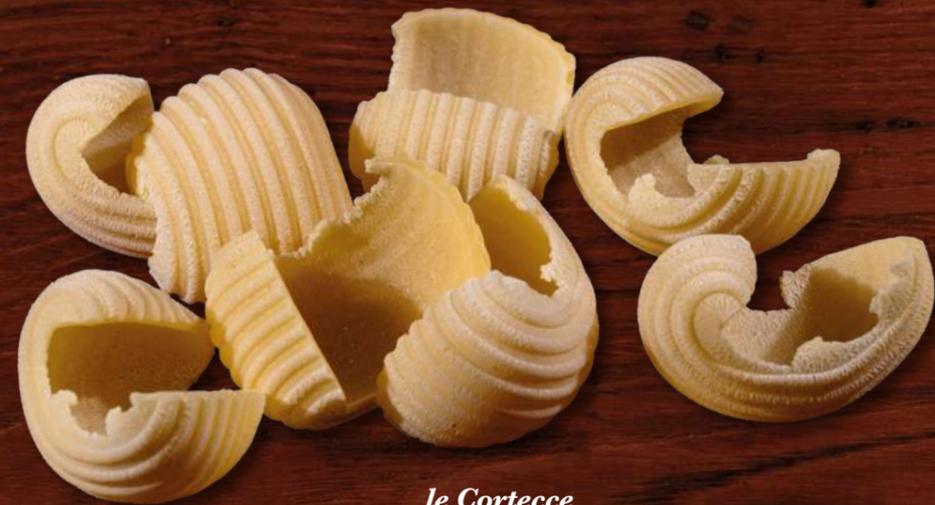
le Schiacciatine atigianali

cod. 718



gli Anelli Siciliani

cod. 453



le Cortecce

cod. 983



le Orecchiette rigate

cod. 952



l'Orecchietta artigianale

cod. 712



i Fagioloni Paesani

cod. 714

'e Gnocchetti Rigati

cod. 721



'e Spaghetti al centimetro

cod. 559



al Succo di Limone



*Scialatielli
al Succo di Limone*
cod. 592



*Pennette lisce
al Succo di Limone*
cod. 948



*Gigli
al Succo di Limone*
cod. 771



*Riccioli
al Succo di Limone*
cod. 949

*Linguine 'a piatt 'e palumm
al Succo di Limone*
cod. 516



"al Nero di Seppia"



Miez Paccheri rigati
al nero di seppia

cod. 595



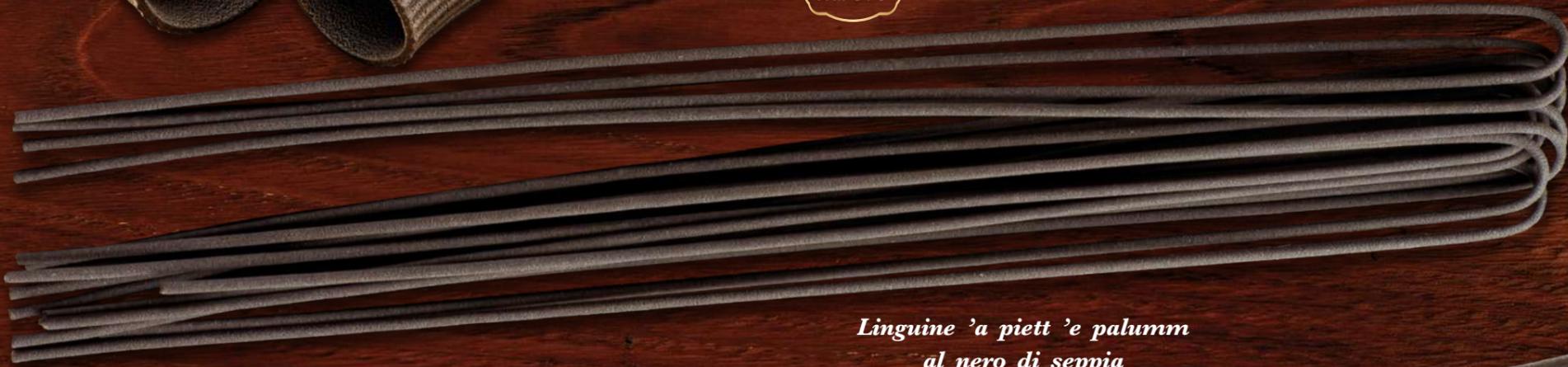
Penne "de zite" rigate
al nero di seppia

cod. 574



Spaghetti di Gragnano
al nero di seppia

cod. 575



Linguine 'a piett 'e palumm
al nero di seppia

cod. 576



"l'Integrale"



Elicopenna integrale

cod. 756



Fidanzati integrali Capresi

cod. 737



Fusilloni integrali

cod. 734



Spaghetti integrali

cod. 765



Scialatielli integrali

cod. 726

Paccheri integrali di Gragnano

cod. 495

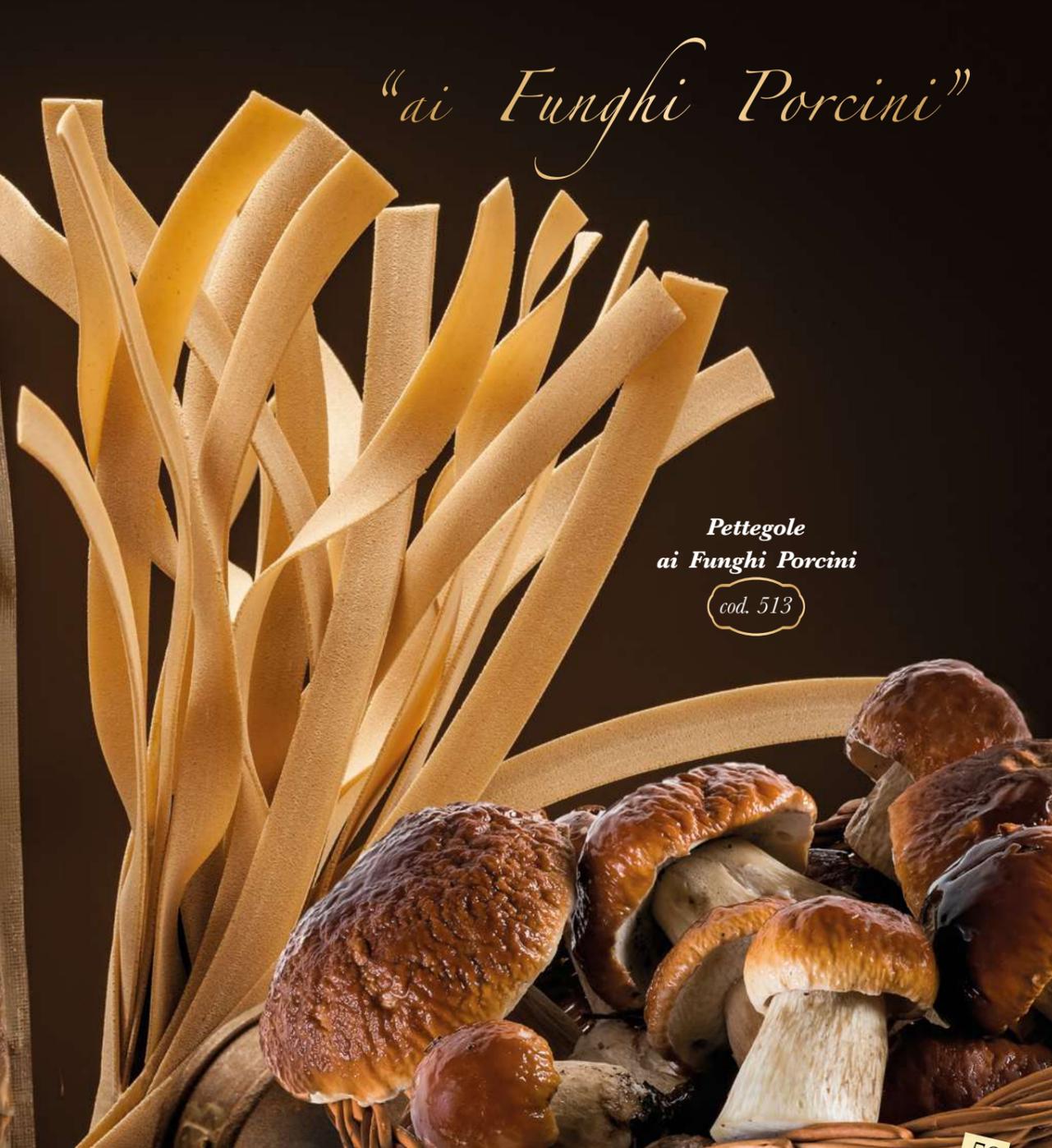




al Tartufo estivo

*Pettegole
al tartufo estivo
cod. 761*

Truffle Pasta



“ai Funghi Porcini”

*Pettegole
ai Funghi Porcini
cod. 513*



“la Tricolore”



*Fidanzati Italiani
tricolore
cod. 584*



*Fusilloni
tricolore
cod. 581*



*Paccheri di Gragnano
rigati tricolore
cod. 583*



*Calamarata rigata
tricolore
cod. 582*

*Cuori Tricolore
tricolore*

cod. 488



*Rigatoni ca' Pont
tricolore*

cod. 940

*Ruote Tricolore
tricolore*

cod. 433

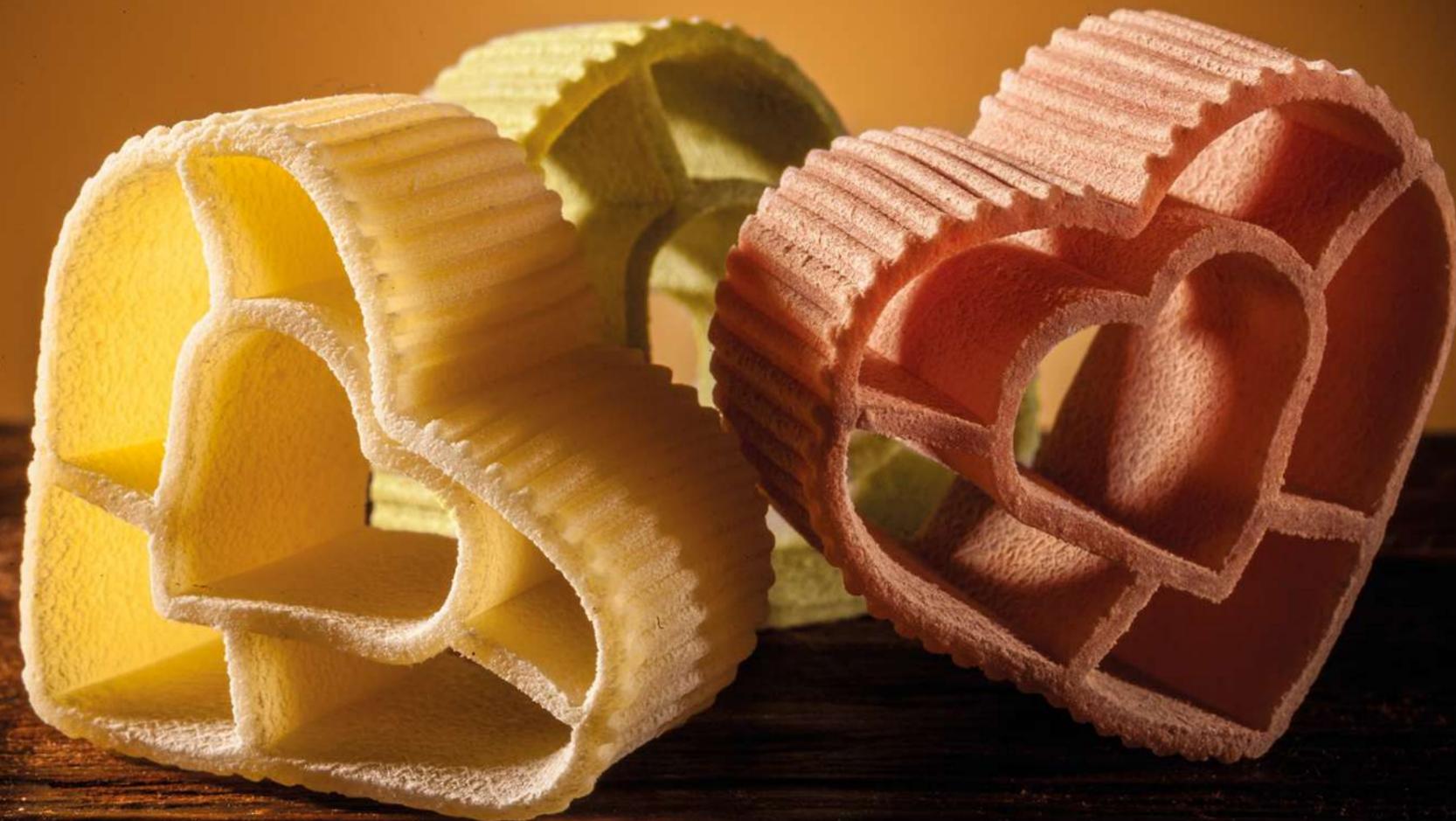


*Lumaconi
tricolore*

cod. 774



*Cuori
Tricolore*



*Gigli italiani
tricolore*

cod. 755



Matasse Tricolori

cod. 578



*Orecchietta artigianale
tricolore*

cod. 713



*Mafaldine
tricolore*

cod. 580



*Spaghetti
tricolore*

cod. 520



Farfalle Giganti Tricolore

cod. 486



Spaghetti
al pepe

cod. 507



al Pepe di Valle Maggia

Il Pepe della Valle Maggia è un ingrediente molto raffinato, celebre in tutto il mondo per il particolare sapore speziato ed una fresca e morbida consistenza. Una ricetta del tutto segreta che nasce da antiche tradizioni Ticinesi.

La nostra Pasta al Pepe della Valle Maggia è una novità del tutto unica sul mercato!!! Ideale per una straordinaria ricetta "Cacio e Pepe", e tante altre interpretazioni culinarie.

"Pepe della Valle Maggia" is a very refined ingredient, famous all over the world for its particular spicy flavor and a fresh and soft consistency. A completely secret recipe that comes from ancient Ticino traditions.

Our "Pasta al Pepe della Valle Maggia" is a completely unique novelty on the market!!! Ideal for an extraordinary "Cacio e Pepe" recipe, and many other culinary interpretations.

Quadrifoglio
agli spinaci

cod. 776



Penne rigate
agli spinaci

cod. 528



Spaghetti
agli spinaci

cod. 417



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 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.



Arrabbiatella

cod. 541

Curniciell portafortuna

cod. 590



Mista corta
"dolce e piccante"

cod. 758



Spaghetti al peperoncino

cod. 421



Linguine al peperoncino

cod. 514

la Pasta all'Uovo



Tagliatelle all'uovo

cod. 641



Tagliatelle ricce all'uovo

cod. 644



Tagliolini all'uovo

cod. 643

Fettuccine all'uovo

cod. 642



Pappardelle all'uovo

cod. 640





la Caccavella
con le Terrine

cod. 705



la Caccavella
con le Terrine
Tricolore

cod. 951

il Kit Pasta e Fagioli



la Pasta e Lenticchie



i Fantastici colori della Terracotta Artigianale



cod. 472

cod. 425

cod. 850

cod. 849

cod. 848

cod. 683

Vaso Orcio
 "Antica Pompei"
 cod. 836



Coccio della
 Nonna
 cod. 567





il 7 x 7
cod. 973



la 24 ore di Sapori
cod. 777



la 24 ore di Sapori
cod. 428



Desideri & Sapori
cod. 943



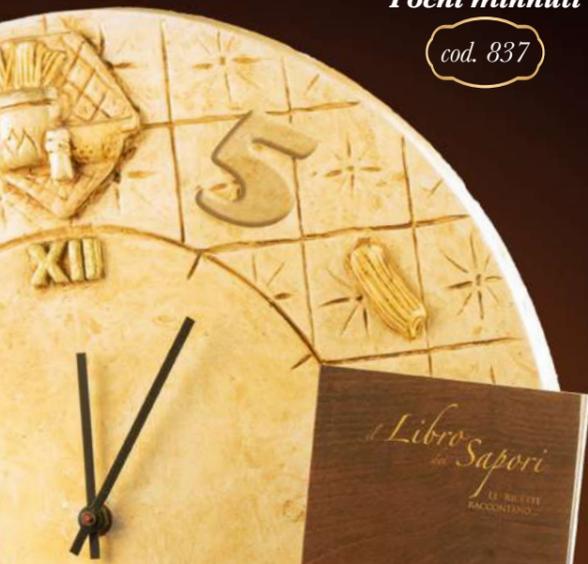
e Mafaldine a metro
cod. 709
e Spaghetti a metro
cod. 708

Kit Sempre insieme

cod. 938

Pochi minuti

cod. 837



"80" Tanta Voglia di Pasta

cod. 496





Butterfly Mania
cod. 967



Linguine Mania
cod. 827



Spaghetti Mania
cod. 826





*il Vaso
Sphera*

con Pasta Tricolore **cod. 703**



*il Vaso
degli Amici*

con Pasta Bianca **cod. 824**

con Pasta Tricolore **cod. 684**

il Tris Salvafreschezza

Tris con Pasta tricolore

cod. 474

Tris con Pasta bianca

cod. 476





Vaso della Fortuna



Vaso Amphora

Colonna in vetro borosilicato

Piccolo tondo con pasta bianca

cod. 969

Grande quadrato con pasta bianca

cod. 970

Piccolo quadrato con pasta tricolore

cod. 468

Grande tondo con pasta tricolore

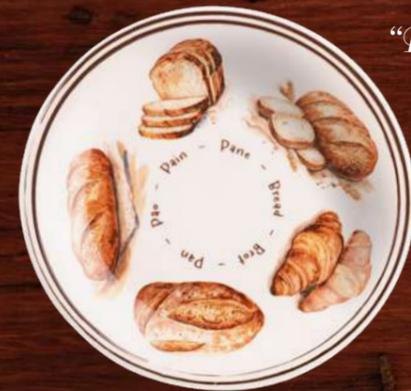
cod. 971



Vassoio regalo con ceramica italiana



"Frutta"



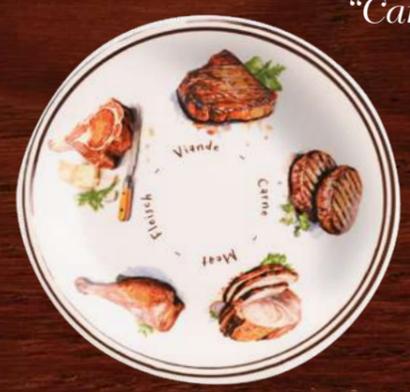
"Pane"



"Formaggi"



"Verdura"



"Carne"



"Pesce"



"Amalfi"



"Sorrento"



"800 Style"



"Positano"



"Ravello"

il Sacco Scorta

con Passata e canovaccio **cod. 570**

con Passata e mestolo **cod. 937**



Emozioni di Famiglia da 4 Generazioni!

GRAGNANO

Family Run
Emotions Familiales
Familiengefühle
Emociones Familiares

LA FABBRICA DELLA PASTA
Gragnano

Grano 100% Italiano
100% Italian
Durum Wheat!!!

100% GRANO ITALIANO
Prodotto in Italia

i Gigli di Gragnano "COTTURA VELOCE"

PASTA DI GRAGNANO LEGE
COTTURA VELOCE (11 minuti)

net weight: 17.8 kg (1.1lb)
500 g e

Display & Merchandising



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

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 cannette' 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.



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

fondata nel 1898 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 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 si chiama tradizione, il futuro si chiama tradizione, il futuro si chiama tradizione».

La 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».

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. Ossiatutto ciò che non è il nostro Paese unico nel mondo». Si parla di una realtà produttiva letteralmente ri-

L'aria che tira Michele Cucuzza

Intervista a

Ciro Moccia, 45 anni, è il direttore generale a marketing di La Fabbrica della Pasta di Gragnano, una dei 12 pastifici italiani a occuparsi di marketing. Antonio della produzione, Marianna della parte contabile e amministrativa. Susanna dei rapporti con la clientela estera. A parlare della mascia del pastificio artigianale è Ciro Moccia. «Questa inaugurazione, per la nostra famiglia, rappresenta un giorno particolarmente importante: è stato noi nel mondo della pasta, a entrare nel mondo della pasta, con l'acquisto del storico pastificio Aletta di Gragnano ci restò fino all'ultimo giorno della sua vita alla fine di febbraio il pastificio viene venduto nel 1994, ndr. Così noi non abbiamo saputo resistere».

Nei giorni dell'Expo, Gragnano a tutta pasta.

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

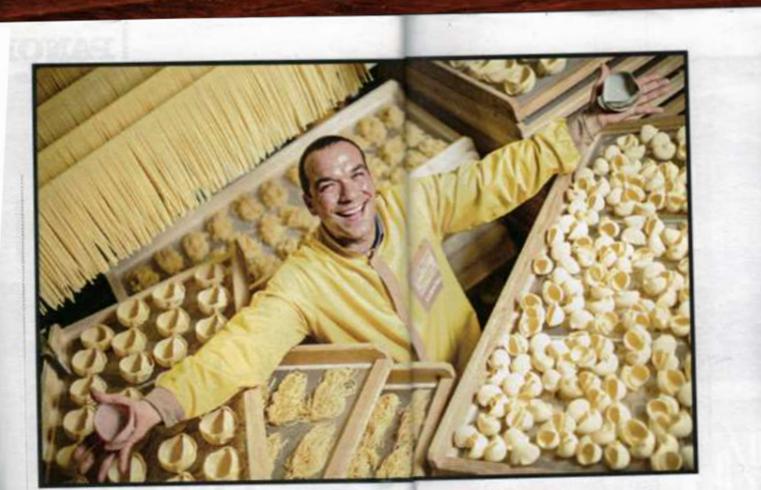
1 A Gragnano adesso c'è anche un museo della pasta: appropriato, nei giorni dell'Expo dedicata al cibo.

2 Regole tramandate nel tempo. Nel vostro caso? «Siamo pastifici da tre generazioni: ha cominciato la zia di 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 primo di Natale del 2006, quando per la scarsa attività dei pastifici locali non siamo riusciti ad avere a tavola i nostri classici fusilli. Diamo la nostra forza noi, riprendiamo il marchio di famiglia, ci siamo detti, un piccolo pastificio. E siamo ripartiti: mio fratello è un ottimo pastaiolo, le mie due sorelle si occupano di amministrazione e export, io faccio marketing e progetto nuovi prodotti, compresa la pasta monoporzionata, chiamata caccavella, che adesso è ovunque nei menu, in Ungheria come in Armenia. Avevamo 8 dipendenti: con l'invenzione e la sana rabbia necessaria per portare avanti

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

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 volati 18 mesi. Dietro i nostri successi ci

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».



58,2 miliardi di euro il Pil della provincia di Napoli nel 2014: è la terza città italiana, dopo Milano e Roma

QUESTA FABBRICA È UN AFFARE DI FAMIGLIA

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

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

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

INDUSTRIA AGROALIMENTARE. 2

Moccia: Così rinnoviamo la pasta

Alta tecnologia ed antica tradizione pastaria si fondono insieme per dar vita alla Fabbrica della pasta di Gragnano sas. I fratelli Moccia riaprono l'azienda di famiglia (l'inaugurazione una settimana fa con l'assessore regionale alle Attività produttive, Andrea Cozzolino) e lanciano una originale pasta a forma di corchello portafortuna, brevettata a Bruxelles.

● **Basilio Puoti**

I fratelli Moccia riaprono l'azienda di famiglia, la Fabbrica della pasta di Gragnano, e lanciano una originale pasta a forma di corchello portafortuna, già brevettata a Bruxelles. Ciro Moccia, 45 anni, è il direttore generale a marketing. Antonio della produzione, Marianna della parte contabile e amministrativa. Susanna dei rapporti con la clientela estera. A parlare della mascia del pastificio artigianale è Ciro Moccia. «Questa inaugurazione, per la nostra famiglia, rappresenta un giorno particolarmente importante: è stato noi nel mondo della pasta, a entrare nel mondo della pasta, con l'acquisto del storico pastificio Aletta di Gragnano ci restò fino all'ultimo giorno della sua vita alla fine di febbraio il pastificio viene venduto nel 1994, ndr. Così noi non abbiamo saputo resistere».

A Gragnano il formato più grande del mondo La Caccavella? Va alla grande

Il nome è simpatico e azzeccato. Caccavella - in napoletano - è il formato di pasta più grande al mondo: cinquanta grammi al pezzo, nove cm di diametro e sei di altezza. È nata a Gragnano, una delle capitali del settore - che hanno proprio un'iniziativa della Fabbrica della Pasta: qui i fratelli Moccia, appassionati pastai da tre generazioni, producono solo cinquanta quintali al giorno in modo artigianale, utilizzando solo grano italiano e utilizzando tecniche tradizionali come l'asciugatura per due giorni. Gli asciugatori della pasta "di nic-

chia", sempre più numerosi nel nostro Paese, non vedono l'ora che sia lanciata sul mercato. «Caccavella è stata testata da un gruppo di chef del nostro territorio» - racconta Ciro Moccia, l'inventore del formato - che hanno provato tempi e modi per utilizzarla al meglio. Il consiglio? Cuocerla in abbondante acqua salata e naturalmente scolata al dente. Poi la si finisce con il condimento preferito, dal ragù di carne a pomodoro e mozzarella o ancora a sughi di pesce, e la si ripassa in forno per quindici minuti.

11/07/2007

12/06/2009

Japan 12/05/2012

乾燥パスタの伝統を守りながら常に新しさも提案

「フ・ア・ブ・リ・カ・デ・ラ・パ・ス・タ・ディ・グ・ラ・グ・ナ・ノ」

LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano

4813 (081) 221011

17

Corriere del Mezzogiorno - 04/05/2015

La pasta di Gragnano per raccontare una delle identità italiane

Moccia: «Rappresentare le eccellenze del nostro territorio è un orgoglio ma anche una responsabilità»

«Potenza della Bellezza», «Potenza del Limite e del Futuro».

«La comunicazione inaspettata giunta da Padiglione Italia - commenta Susanna Moccia - è stata accolta con grande emozione e soddisfazione da noi tutti. Rappresentare le eccellenze produttive del nostro territorio è un motivo di orgoglio e, allo stesso tempo, implica una grande responsabilità. Sarà un'esperienza straordinaria, essere protagonisti dell'Expo consentirà alla nostra azienda di confrontarsi con realtà uniche». La Fabbrica della Pasta di Gragnano unisce tradizione e innovazione. La sua produzione è iniziata ben 3 generazioni fa, eppure l'arte del pastai-

gragnanesi ha incontrato l'innovazione di processi di lavorazione e dei prodotti. In particolare i nuovi e fantasiosi formati di pasta prodotti hanno saputo conquistare importanti fette di mercato estero: dagli Usa a Israele, passando per il Brasile e il Giappone. Tra il più venduto: la Caccavella, che vanta il primato di formato monoporzionata più grande del mondo. Il pastificio è anche il primo, tra i produttori Igp, ad aver avviato la produzione di pasta senza glutine. Ben 36 formati diversi destinati ai celiaci per fare in modo che il gusto della pasta non possa essere frenato.

Pa. Co

L'orgoglio di Antonino Moccia: «Siamo il primo pastificio del mondo certificato Igp»

La "Boutique della pasta" di Gragnano

Fabbrica della Pasta

Intervista ad Antonino Moccia

Iniziamo dalla storia

«Nel 2014 siamo arrivati alla quarta generazione da quando nostro padre, Mario Moccia nel 1976, si dedicò con non poche difficoltà, al restauro totale di un edificio nel centro storico, ovvero alla costruzione di un nuovo stabilimento, nonché al rilancio della pasta e dei suoi marchi, favorendo la 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 il pastificio artigianale con una produzione di grande qualità all'ottimo sapore, trafilata al bronzo e asciugata a bassa temperatura».

Per chi non lo sapesse, nello specifico cosa significa IGP? «Indicazione Geografica Protetta. Significa che la nostra pasta è prodotta solo all'interno del Comune di Gragnano, con semola di grano duro e acqua delle falde acquifere locali. L'estruzione dell'impasto deve avvenire attraverso trafilatura a bronzo. L'essiccazione deve compiersi a una temperatura compresa tra i 40° e gli 80° C. e dopo il raffreddamento (entro 24 ore) la pasta deve essere

sta di Gragnano è ufficialmente un giacimento gastronomico italiano da tutelare con l'iscrizione a livello europeo. Chi acquista i nostri prodotti ha la garanzia della provenienza e la qualità del prodotto

«Siamo il primo pastificio del mondo certificato Igp. L'unica fabbrica che ha realizzato la prima ed unica Pasta Artigianale di Gragnano "Senza Glutine" Noi produciamo con i dettami ed i segreti dell'alta tradizione di perenne (alla vista di color rosso), con il nero di seppia (alla vista di color nero) e anche con il limone di Sorrento (alla vista ancora più gialla rispetto alla tradizionale) ovvero le più grandi Farfalle Artigianali mi prodotte, "Le Farfalle Giganti IGP" e "Le Farfalle Igp»

mente dal prodotto industriale. Oggi rappresentiamo un brand che ogni anno si fa sempre più largo anche tra le tanti realtà industriali. Abbiamo clienti da tutto il mondo e continue delegazioni straniere in visita alla fabbrica, che rimangono anche affascinati dal nostro museo interno che fa rivivere mediante gli antichi attrezzi del Pastai dell'800 come si produceva due secoli fa la vera Pasta artigianale di Gragnano».

«Che tipo di produzione portate sul mercato? «È fondamentale che i consumatori capiscano la qualità della nostra pasta artigianale, prodotta solo con acqua di Gragnano certificata, mais e riso di altissimo livello, senza altre schiere aggiunte. Produciamo ormai un'enorme varietà di formati anche emozionali o da monoporzionazione, finger food: oltre alla caccavella, i lumaconi giganti, i conchiglioni, i canneloni rigati di Gragnano, le colonne di Pompei e tante altre novità, in linea con i continui progetti dell'azienda. Nel catalogo anche la Pasta con il peperoncino (alla vista di color rosso), con il nero di seppia (alla vista di color nero) e anche con il limone di Sorrento (alla vista ancora più gialla rispetto alla tradizionale) ovvero le più grandi Farfalle Artigianali mi prodotte, "Le Farfalle Giganti IGP" e "Le Farfalle Igp»

12/06/2015

Padiglione Italia Expo 2015 - La Fabbrica della Pasta selezionata a rappresentare la Regione Campania ad Expo 2015

Susanna Moccia Regione Campania

Ieri 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'amore... 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; l'impasto veniva poi meglio amalgamato nella gramola. Torchi a mano, e successivamente meccanici, 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 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; the Pasta was then amalgamated in the "gramola". Hand pressed (in ancient time) and then mechanical ones, 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 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 Pasta.



1. Impasto della semola con l'acqua di Gragnano
Durum wheat semolina dough with Gragnano's water



3. Momento del taglio a punta
Cutting of pasta "pointed style"



2. Trafila al bronzo - Bronze die

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



4. Pasta corta adagiata a riposo sui telai in legno
Short pasta laid on wooden frames



5. Momento di trafilatura della Pasta lunga
Long pasta drawing



6. Pasta lunga nelle camere di asciugatura
Long pasta into drying rooms

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.1). La trafilatura è solo al bronzo (fig.2), molto lenta. La Pasta è ruvidissima, di un colore vivo (fig.3, 4 e 5), 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.6, 7, 8 e 9), 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 Durum Semolina, a procedure that lasts over 15 minutes (fig.1). The drawing is only made by bronze (fig.2), very slowly, very gently. The Pasta is very rough, of a bright color (fig.3, 4 and 5), 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.6, 7, 8 and 9), miming, day by day all the historical techniques of the early 800!



7. Pasta lunga accarezzata dal vento caldo fino a 60 ore
Long pasta caressed by the warm wind up to 60 hours



8. L'asciugatura, molto lunga e delicata a bassa temperatura massimo di 45 gradi
Drying process, very long and delicate at max 45° degrees low temperature



9. Pasta lunga adagiata sulle canne come vuole la tradizione
Long pasta laid on canes as tradition dictates



10.

*Verifica scrupolosa delle trafilie
Scrupulous check of the bronze dies*



11.

*Controllo qualità della Pasta
Quality control of Pasta*



12.

*Analisi dell'umidità
Humidity analysis*

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. 10,11 e 12).

Dopo 2 giorni in media di asciugatura, avviene il confezionamento, scrupoloso e di prestigio, realizzato con massima attenzione affinché i pacchetti siano perfetti (fig.13,14 e 15).

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 (fig. 10,11 and 12). After all these days of drying, The pasta goes to the packaging department.

Well trained workers, take good care of the packaging (fig.13,14 and 15).

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



13.

*Fase di confezionamento della Pasta corta
Packaging phase of short Pasta*



14.

*Attenta pesatura della Pasta lunga
Careful weighing of the long Pasta*



15.

*Confezionamento manuale e posa del cavallotto superiore
Manual packaging and laying of the upper label*