

il



*Pastificio di Gragnano
a Produrre
Pasta Senza Glutine!*





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

La nostra storia ha radici profonde, che affondano agli inizi del XX secolo, quando i nonni e bisnonni della famiglia Moccia fondarono la Prima Fabbrica di Pasta. Già allora, i nostri formati viaggiavano oltre i confini nazionali. Nel 1976, Mario Moccia senior restaurò il pastificio Afeltra, rinnovando con passione l'arte della pasta di famiglia. Nel 2006, i fratelli Moccia raccolsero il testimone, affascinati dalla magia dei sapori e dei profumi inconfondibili della pasta. Con la fondazione di un nuovo pastificio, resero omaggio all'eredità familiare, trasformando la pasta in un simbolo di stile e in un autentico oggetto del desiderio, portando avanti con orgoglio una visione tramandata di generazione in generazione.

Pastamakers... since ever...

Our history has deep roots going back to the early 20th century, when the grandparents and great-grandparents of the Moccia family, driven by a bold vision, founded the First Pasta Factory. It was a time when the world was beginning to discover the magic of Italian pasta, and our best formats traveled beyond national borders, stored in elegant wooden crates that preserved their quality and authenticity. In 1976, Mario Moccia senior restored the Afeltra pasta factory, passionately renewing the family's art of pasta making. In 2006, the Moccia brothers picked up the baton, fascinated by the magic of pasta's unmistakable flavors and aromas. By founding a new pasta factory, they paid homage to the family legacy, transforming pasta into a symbol of style and an authentic object of desire, proudly carrying on a vision passed down from generation to generation.



*Mario Moccia all'ingresso della storica Fabbrica della Pasta, primo dopoguerra
Mr. Mario Moccia at the entrance of the historical Pasta Factory, first postwar period*



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA,
DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI
COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E L'ASIGUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio IV EX DG SAN - Alimenti particolari e integratori
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma



IMPRESA:
La Fabbrica della pasta di Gragnano sas
VIA S. FRANCESCO, 30
70022 GRAGNANO (NA)

c.p.c.
REGIONE CAMPANIA
ASSESSORATO ALLA SANITA'
CENTRO DIREZIONALE - ISOLA C/3 - 15
80143 NAPOLI (NA)

DGSAN/IV/I.S.I.H.3/OFF.812

OGGETTO: Codice I.S.I.H.3/812/MLN - FRD: Trasmissione decreto autorizzazione
stabilimento dell'Impresa La Fabbrica della pasta di Gragnano sas

A seguito dell'istanza presentata da codesta Impresa si trasmette in allegato un originale
del Decreto Dirigenziale 2012/DIET.OFF. 812 del 8 Giugno 2012

Copia del medesimo Decreto viene trasmessa alla Regione per opportuna conoscenza.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO
Dr. Bruno Scarpa

Dott. M. Leonardi

FRD

*Una sapiente produzione artigianale
per una pasta di qualità, anche per celiaci!*

*Siamo stati il primo Pastificio di Gragnano a realizzare una Pasta Senza
Glutine, rigorosamente trafilata al bronzo, nata dall'unione delle migliori
farine di Mais e Riso e dell'acqua di una secolare Sorgente di Gragnano. Una
pasta realizzata nel rispetto della tradizione, con una asciugatura lenta e a
bassa temperatura, e impreziosita da un packaging esclusivo, raffinato, di
grande impatto.*

*Produttori da 4 generazioni, abbiamo trasferito tutti i segreti dell'Autentica
Pasta di Gragnano nella linea "Senza Glutine", col risultato di quasi 40
formati diversi dedicati ai celiaci, nelle forme più grandi, emozionali e tipiche
di Gragnano!*

*Expertly crafted high-quality pasta,
even for those with celiac disease!*

*The first in Gragnano to produce Gluten-Free Pasta, rigorously bronze-drawn.
Crafted with a skillful blend of the finest Corn and Rice flours, combined with
pure water from a centuries-old spring in Gragnano, our pasta is made with
full respect for tradition, featuring slow, low-temperature drying. As pasta
makers for four generations, we have brought all the secrets of Authentic
Gragnano Pasta into our "Gluten-Free" line, offering 41 distinct shapes that
blend tradition with unique design.*



Factory certified - Fabbrica certificata

il Nostro Museo Privato...

Con oltre 500 reperti unici, tra cui antichi torchi in legno, originali canne di bambù utilizzate per l'essiccazione e strumenti dei maestri pastai, il museo offre un'esperienza che trasporterà indietro nel tempo. La storia della pasta prende vita, per raccontare le radici profonde e la passione che da generazioni alimenta l'arte pastaia. Un percorso coinvolgente conduce alla scoperta di una tradizione secolare, dal Seicento fino ai giorni nostri.

Our Private Museum...

With over 500 unique artifacts, including ancient wooden presses, original bamboo canes used for drying, and tools of master pasta makers, the museum offers an experience that transports visitors back in time. The history of pasta comes to life, showcasing the deep roots and passion that have fueled the art of pasta making for generations. This engaging journey reveals a centuries-old tradition, spanning from the 17th century to the present day.



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

2. *Il nostro suggestivo showroom museale*
Our evocative museum showroom

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

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

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

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



gli Storici





*'e Paccheri lisci
senza glutine*

cod. 138



*'e Caccavella
senza glutine*

cod. 178



*'e Spaghetti Caserecci
senza glutine*

cod. 101





*'e Fettuccine
senza glutine*

cod. 106



*'e Mafaldine
senza glutine*

cod. 105



*'e Linguine a piatt e palumm
senza glutine*

cod. 103





*'e miez Paccheri lisci
senza glutine*

cod. 154



*'e miez Paccheri rigati
senza glutine*

cod. 150



*'e Paccheri rigati
senza glutine*

cod. 143





*'a Calamarata liscia
senza glutine*

cod. 139



*'e Rigatoni
senza glutine*

cod. 172



*'a Calamarata rigata
senza glutine*

cod. 144





*'e Lumaconi
senza glutine*

cod. 153



*'e Conchiglioni
senza glutine*

cod. 142



*'e Cannelloni
senza glutine*

cod. 162



i Fusilli Corti





*'e Fusilloni giganti
senza glutine*

cod. 146



A923449096

*'e Fidanzati Capresi
senza glutine*

cod. 152



A923449108



*'e Caserecce
senza glutine*

cod. 145



A923449110



*Gigli
senza glutine*

cod. 197



A950218661



*i Fusilli corti
senza glutine*

cod. 135



A971246653

ca' Pont





*'e Rigatoni ca' pont
senza glutine*

cod. 134



*'o miez Pennone
senza glutine*

cod. 132



*'e Candele ca' Pont
senza glutine*

cod. 129



*'o miez Pennone rigato
senza glutine*

cod. 137





*'e Penne "de zite" rigate
senza glutine*

cod. 121



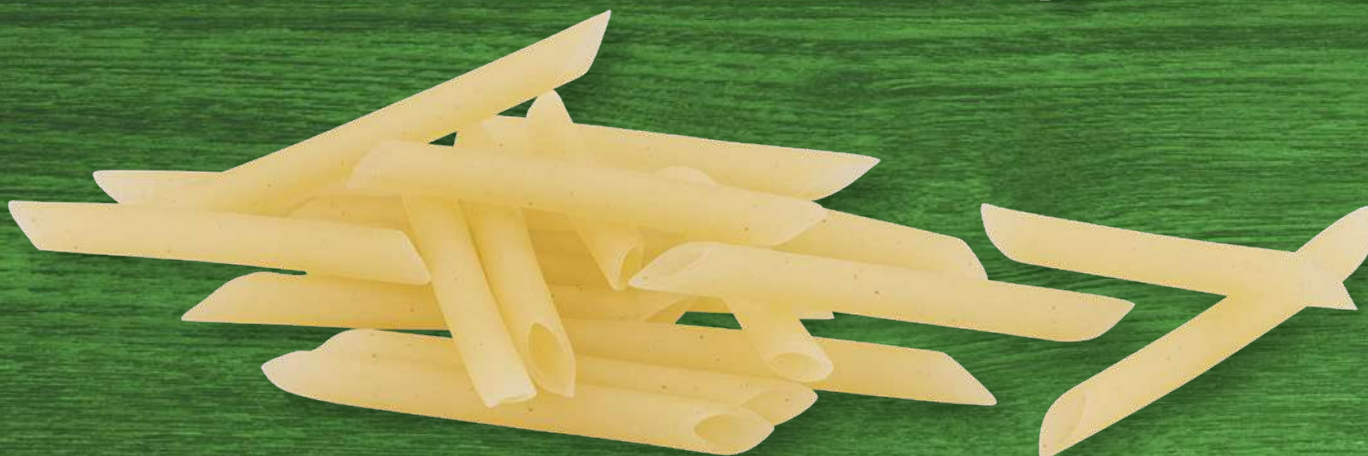
*'e mez Penne "de zite" rigate
senza glutine*

cod. 124



*'e Pennette lisce
senza glutine*

cod. 117



la Pasta Corta



*'o Tubettone
senza glutine*

cod. 133



A923449211



*'o Tubettone rigato
senza glutine*

cod. 155



A923449223

*'e Tubetti lisci
senza glutine*

cod. 119



A983169501



*i Susini
senza glutine*

cod. 120



A924254497



*gli Anelli rigati
senza glutine*

cod. 157



A924213109



*'e Maccarun rigati
senza glutine*

cod. 122



*'o Mozzone 'e candela
senza glutine*

cod. 130



*'a Mista Corta
senza glutine*

cod. 151



*'a Maccarunciell lisci
senza glutine*

cod. 118



*'e Ditaloni rigati
senza glutine*

cod. 123



Le Lasagne



solo Mais & Riso
100% ITALIANO

Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Tréfilage en Bronze - Bronze Chien - Molds de Bronze

Lasagnone Rusticone
500g Ondulato senza glutine

Stollentare per 5 minuti. Cuocere in forno

Content - Cooking time - Contenu - Kochzeit - Tiempo de cocinar

Gragnano 5 min.

solo Mais & Riso
100% ITALIANO

Trafilata in Bronzo
Bronze Die - Tréfilage en Bronze - Bronze Chien - Molds de Bronze

Lasagnone Rusticone
500g senza glutine

Stollentare per 5 minuti. Cuocere in forno

Content - Cooking time - Contenu - Kochzeit - Tiempo de cocinar

Gragnano 5 min.

*il Lasagnone Rusticone
"Napoletano"
senza glutine*

cod. 165



*il Lasagnone Rusticone
senza glutine*

cod. 164



*il Lasagnone Rusticone
"Ondulato"
senza glutine*

cod. 167



*il Lasagnone Rusticone
"Pettola"
senza glutine*

cod. 163





*il Vaso Anfora
old style*

cod. 168

il Vaso della Fortuna

cod. 184



la Spaghettera

cod. 179



Un'arte fedele alla tradizione. An art that honors tradition.

La semola veniva amalgamata con l'acqua limpida di Gragnano in una vasca impastatrice, e poi compattata nella gramola per ottenere un impasto uniforme. I torchi, inizialmente a mano e poi meccanici, trafilavano l'impasto in bronzo sotto la supervisione attenta del Pastaio. La pasta veniva essiccata all'aperto su canne di bambù, sfruttando i venti provenienti dai Monti Lattari e dal Golfo di Sorrento, sotto l'attenta supervisione del pastaio, che controllava con precisione ogni fase del processo.

The semolina was mixed with clear Gragnano water in a kneading trough and then further compacted to achieve a uniform dough. Initially operated by hand and later mechanically, the presses shaped the dough through bronze dies under the watchful supervision of the pasta maker. The pasta was dried in the open air on bamboo canes, utilizing the winds from the Lattari Mountains and the Gulf of Sorrento, with the pasta maker meticulously monitoring every stage of the process.



*Impasto delle farine di mais e riso con l'acqua di Gragnano
Rice and corn flour dough with Gragnano's water*



*Momento del taglio a punta
Cutting of pasta "pointed style"*



Trafila al bronzo - Bronze die

Ieri come oggi... un sapiente metodo di Produzione Artigianale



4.

Pasta corta adagiata 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



7.

Pasta lunga accarezzata dal vento caldo
Long pasta caressed by the warm wind



8.

L'asciugatura, fase molto lunga e delicata a bassa temperatura
Drying process, very long and delicate at low temperature



9.

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

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



10.

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



11.

*Controllo qualità della Pasta
Quality control of Pasta*



12.

*Analisi dell'umidità
Humidity analysis*



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*

Nel Cuore dei Monti Lattari...

Incastonata nei Monti Lattari, dalla sede de La Fabbrica della Pasta di Gragnano si può ammirare 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 the Monti Lattari

Nestled in the Monti Lattari, the headquarters of La Fabbrica della Pasta di Gragnano offers breathtaking views of the Gulf of Sorrento, the island of Capri, Mount Vesuvius, the Shrine of Our Lady of Pompeii, and the ancient access road to Amalfi: the Valley of the Mills!



*1st Factory in the world that uses ONLY Gragnano's spring water
cert. GO.RI. 24186085274*

il primo Pastificio ad usare SOLO acqua di sorgenti di Gragnano

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

