

*Produttori di eccellente qualità...
...da 3 generazioni*

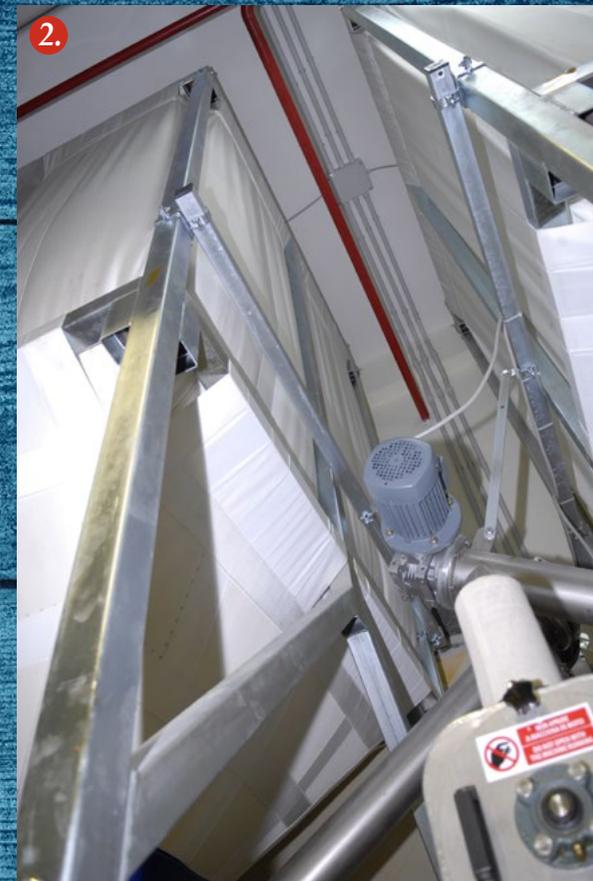


THE BIGGEST ARTISAN PASTA PRODUCER IN GRAGNANO!

 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 trays
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

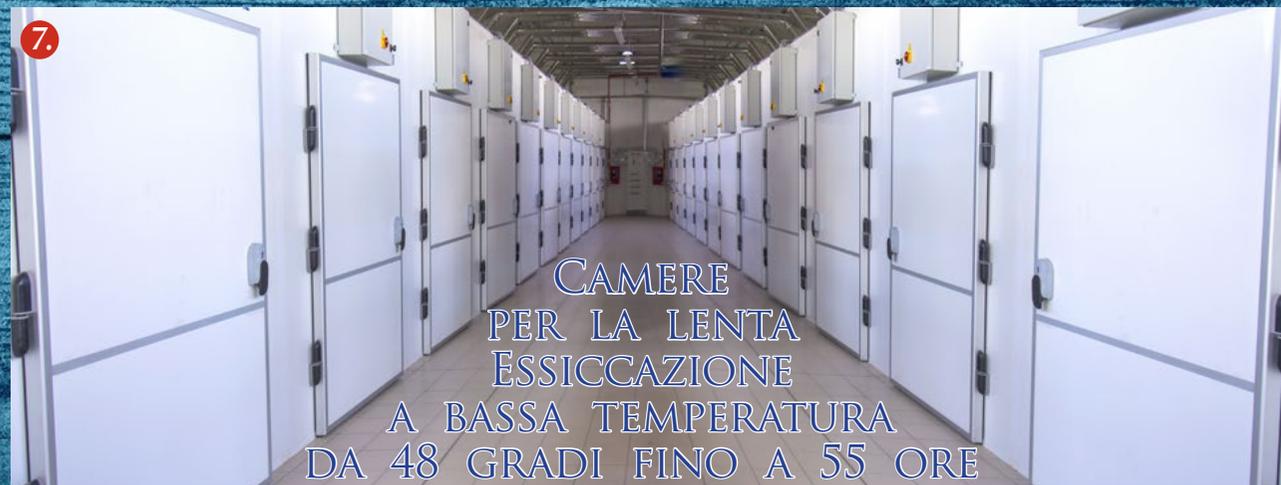
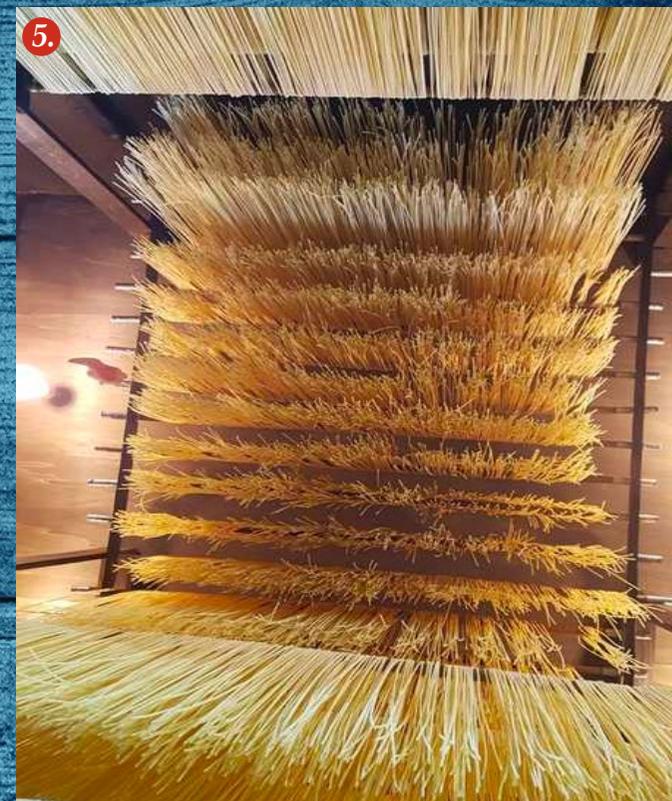
I GRANDI ARTIGIANI DI GRAGNANO



 *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; asciugiamo 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.*

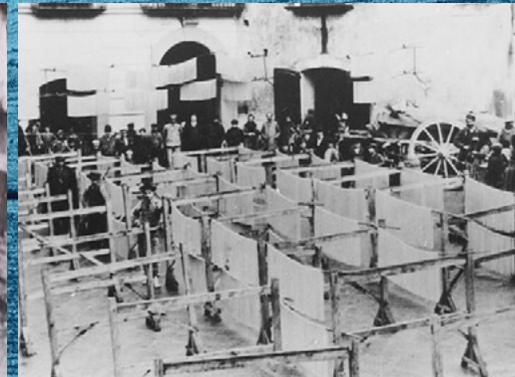
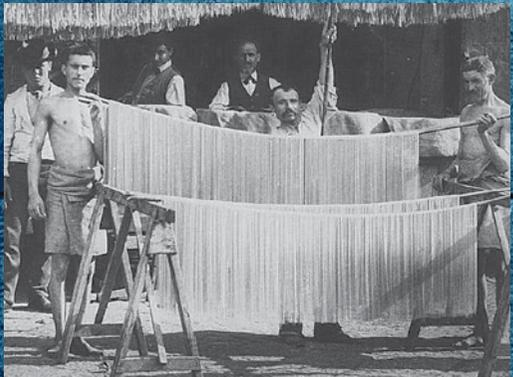
Siamo un pastificio all'avanguardia con un importante capacità produttiva. Garantiamo sempre in grande qualità, forniture continue, costanti, anche grandi, 12 mesi l'anno, di Eccellente Pasta di Gragnano IGP, a tutti i Clienti che hanno come obiettivo favorire una Pasta, non solo di eccelsa qualità, 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.



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 fierazza 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.



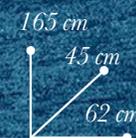
Utilizziamo solo 100% Grano italiano di filiera cortissima appulo-lucana.

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



Ai Clienti offriamo la possibilità di gestire un pratico espositore in cannette' rigido, 4 ripiani, per realizzare una esposizione ancora più impattante dei nostri Prodotti.

We offer the opportunity to manage a practical display in rigid rods, 4 shelves, to create an impactful display of our traditional products.





FIORI DI SORRENTO
I.G.P.
(COD. 26882)



GNOCCO NAPOLETANO
I.G.P.
(COD. 26071)



FUSILLI CORTI COL BUCO
I.G.P.
(COD. 26883)



PAPILLON
I.G.P.
(COD. 26782)



FUSILLI PICCOLI
I.G.P.
(COD. 26881)



LA PASTA LUNGA

SPAGHETTI GRAGNANO
I.G.P.
(COD. 26001)



LINGUINE
I.G.P.
(COD. 26002)



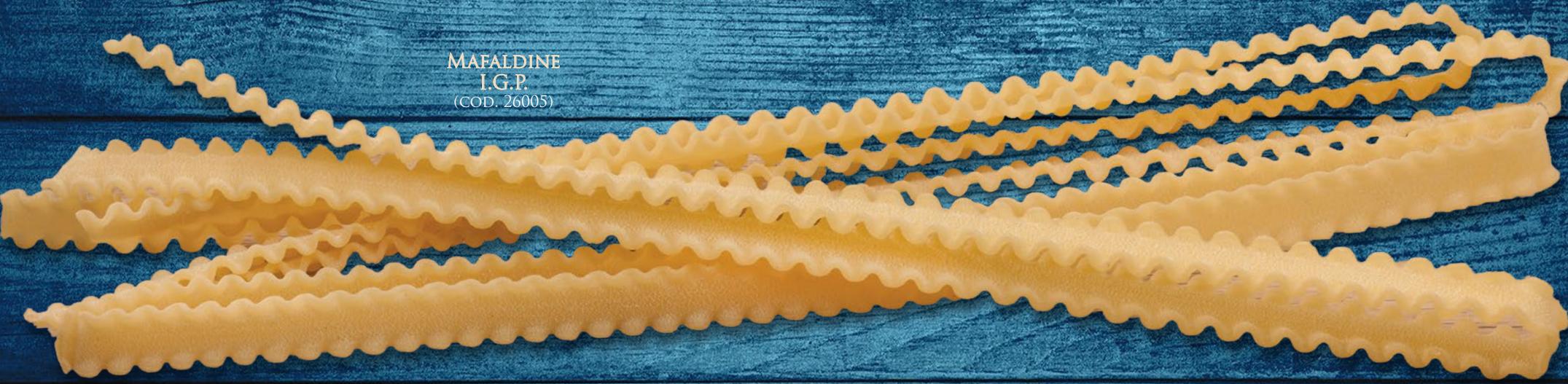
LINGUINE AL NERO DI SEPIA
I.G.P.
(COD. 26076)



TAGLIATELLE
I.G.P.
(COD. 26003)



CANDELONI
I.G.P.
(COD. 26019)



MAFALDINE
I.G.P.
(COD. 26005)

Produttori di Pasta

il VECCHIO PASTIFICIO di GRAGNANO

NAPOLI
Centenaria Arte Pastaia
PRODUCT OF ITALY

Produttori di Pasta

il VECCHIO PASTIFICIO di GRAGNANO

NAPOLI
Centenaria Arte Pastaia
PRODUCT OF ITALY

Trofilata in Bronzo
Bronze Die • Trofilage en Bronze • Bronze Châssis • Molde de Bronce

Scialatielli

500 g e - net weight: 17.6 oz (1.1lb)

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
CERTIFICATO DA
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO MIPAAF

Cooking time: 17
Cuisson: 17
Kochenzeit: 17
Tempo de cocido: 17

Cottura a Gragnano
marrò

Trofilata in Bronzo
Bronze Die • Trofilage en Bronze • Bronze Châssis • Molde de Bronce

Fidanzati

500 g e - net weight: 17.6 oz (1.1lb)

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
CERTIFICATO DA
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO MIPAAF

Cooking time: 10
Cuisson: 10
Kochenzeit: 10
Tempo de cocido: 10

Cottura a Gragnano
marrò



PENNE PICCOLE RIGATE
I.G.P.
(COD. 26058)



PENNE A ZITA RIGATE
I.G.P.
(COD. 26021)



ELICOIDALI CON LA PUNTA
I.G.P.
(COD. 26049)



PENNONI GIGANTI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26056)



PENNE PICCOLE LISCE
I.G.P.
(COD. 26034)



PENNE A CANDELA
I.G.P.
(COD. 26029)





PACCHERI LISCI
I.G.P.
(COD. 26038)



PACCHERI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26043)



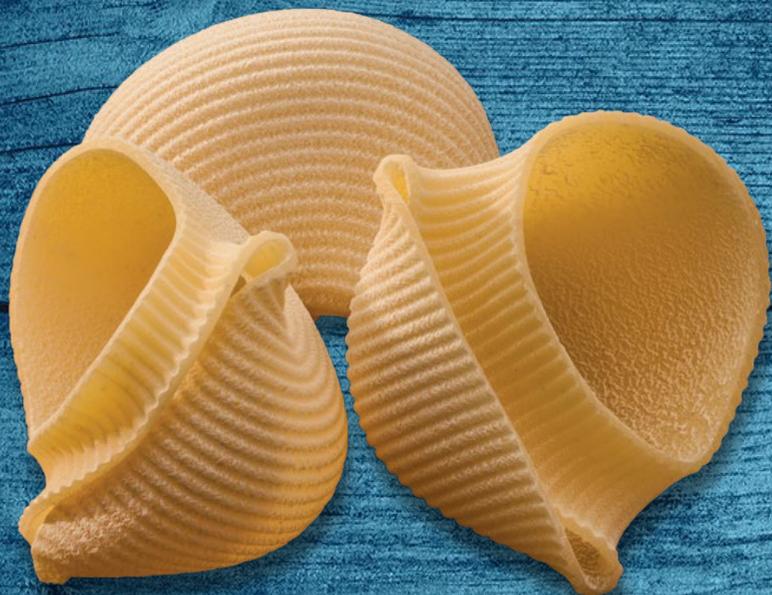
MEZZI PACCHERI RIGATI
I.G.P.
(COD. 26050)



MEZZI PACCHERI LISCI
I.G.P.
(COD. 26054)



RIGATONI
I.G.P.
(COD. 26072)



LUMACONI
I.G.P.
(COD. 26053)



FARFALLE DI GRAGNANO
I.G.P.
(COD. 26031)

CONCHIGLIONI
I.G.P.
(COD. 26042)



RICARICA DELLA CACCAVELLA
I.G.P.
(COD. 26097 - CONF. 4 PEZZI 50G CAD)

CALAMARATA RIGATA
I.G.P.
(COD. 26044)



FUSILLONI
I.G.P.
(COD. 26046)



CALAMARATA LISCIA
I.G.P.
(COD. 26039)



FIDANZATI
I.G.P.
(COD. 26052)

I FUSILLI

FUSILLI DI GRAGNANO
LAVORATI A MANO
I.G.P.
(COD. 26079)



CASERECCE
I.G.P.
(COD. 26045)



SCIALATIELLI AL BRONZO
I.G.P.
(COD. 26091)





ELICOIDALI
I.G.P.
(COD. 26047)



MISTA CORTA
I.G.P.
(COD. 26051)



TUBETTONE
I.G.P.
(COD. 26033)



VESUVIOTTO
I.G.P.
(COD. 26040)



FIDANZATI ITALIANI
(COD. 26084)



FUSILLONI TRICOLORE
(COD. 26081)

LA LASAGNA SU MISURA



LASAGNA
TAGLIA XL
(COD. 26449)



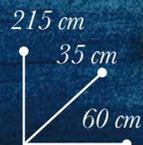
LASAGNA
TAGLIA S FINGER
(COD. 26448)

LASAGNA
TAGLIA S
(COD. 26447)

LASAGNA
TAGLIA L
(COD. 26438)



LASAGNA
TAGLIA M
(COD. 26437)



www.ilvecchiopastificio.gragnano.com



Produttori di Pasta

IL PVECCHIO PASTIFICIO

SENZA GLUTINE GLUTEN FREE



NAPOLI
Centenaria Arte Pastaia
PRODUCT OF ITALY

Tritolata in Bronzo
Broyée en Bronze - Broyée Chêne - Moulée de Bronze

Fusilloni

Pasta Dietetica Senza Glutine
con Farine di Mais e Riso
Cottura • Cooking time • Cuisson • Kochzeit • Tiempo de cocción
a Gragnano 8 minuti



Produttori di Pasta

IL PVECCHIO PASTIFICIO

SENZA GLUTINE GLUTEN FREE



NAPOLI
Centenaria Arte Pastaia
PRODUCT OF ITALY

Tritolata in Bronzo
Broyée en Bronze - Broyée Chêne - Moulée de Bronze

Paccheri Rigati

Pasta Dietetica Senza Glutine
con Farine di Mais e Riso
Cottura • Cooking time • Cuisson • Kochzeit • Tiempo de cocción
a Gragnano 11 minuti



EVEN IN GLUTEN FREE!

Thanks' to our knowledge and tradition in Gragnano, we produce over 15 gluten-free shapes all bronze drawn, with the same old ancient slow drying technique.

We decided to produce such lovely Pasta in order to meet the increasing requests for artisan quality Gluten Free Pasta, even in the organized distribution channel.

*We use only the best selections of corn and rice flours, combined with Gragnano spring water. There is no presence of aggregates, thickeners, monodriglycerides that many manufacturers largely use. **A 100% natural product.***

The packaging is very classy, with a strong impact, with a lilac chromaticity designed to immediately come out of the shelf!



PACCHERI RIGATI
SENZA GLUTINE
(COD. 46658)

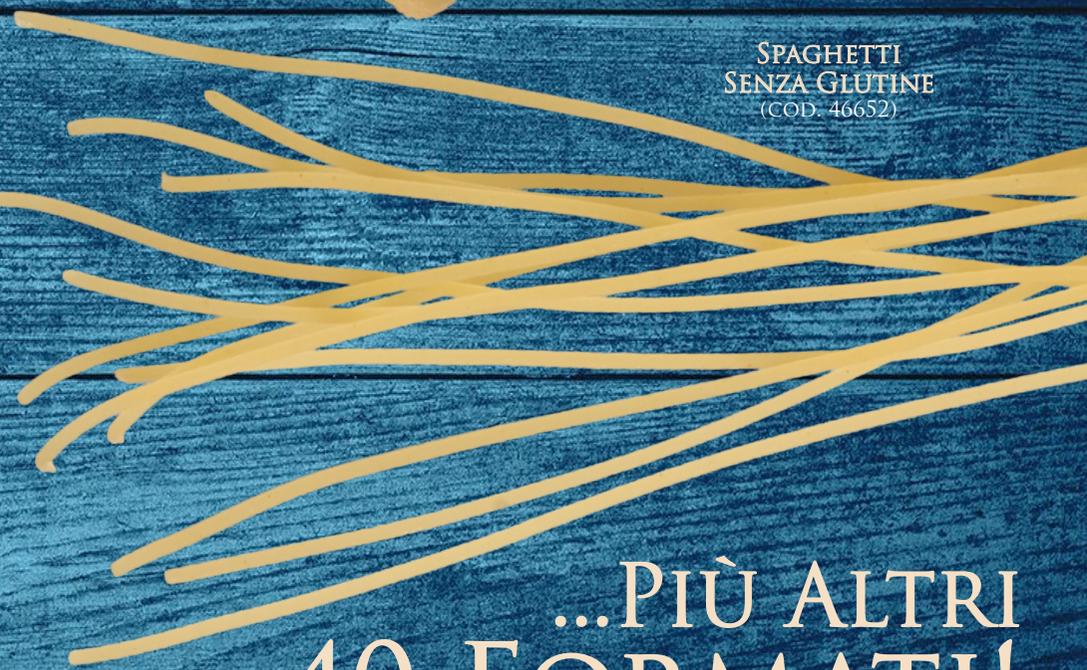
ANCHE SENZA GLUTINE PER CELIACI!

Con la nostra secolare esperienza di Gragnano, produciamo oltre 15 formati senza glutine tutti trafilati al bronzo, con successiva lenta essiccaatura.

La proposta nasce per venire incontro alle sempre maggiori richieste di Pasta per Celiaci di qualità artigianale, anche nel canale della distribuzione organizzata.

*Utilizziamo solo le migliori selezioni di farine di mais e riso, unite assieme all'acqua di Gragnano. Non vi è presenza alcuna di aggreganti, addensanti, monodrigliceridi che in molti produttori utilizzano. **Un prodotto naturale al 100%.***

Il packaging è raffinato, di forte impatto, con una cromaticità lilla studiata per risaltare subito a scaffale!



SPAGHETTI
SENZA GLUTINE
(COD. 46652)

...PIÙ ALTRI
40 FORMATI!

LE IDEE REGALO

MULTIPACK (COD. 26873)

Pratico sacco con manico disponibile
nelle versioni:

- 4 conf di pasta IGP da 500 g cad.
- 3 conf di pasta IGP da 500 g cad.
- + passata di pomodoro 690g



MATRIMONIO ITALIANO (COD. 26888)

Confezione regalo con 1 conf di pasta
IGP da 500 g, 1 passata di pomodoro da
690 g e un mestolo in legno



I 3 SIMPATICI
(COD. 26059)

Set valigetta con 3 barattoli richiudibili in vetro riempiti con pasta IGP da 300 g circa cad.



MINI FOODCASE
(COD. 26098)

Simpatico set valigetta disponibile nelle versioni:

- 2 conf di pasta IGP da 500 g cad.
- + 2 sughi artigianali 180g cad.
- 2 conf di pasta IGP da 500 g cad.
- + 2 passate di pomodoro Mutti



LA LEGUMIERA
(COD. 26786)

Set con 1 pentola in terracotta lavorata a mano made in Italy, 1 conf. di pasta IGP da 500g, 1 conf. di legumi.

100%
Grano
Italiano

OGGI COME IERI
UN ASCIUGAMENTO LENTO E DELICATO
SU TELAI IN LEGNO DA 48 GRADI FINO A 55 ORE



ieri



oggi



IL VECCHIO PASTIFICIO DI GRAGNANO

PASTIFICIO C.A.M.S. SRL - VIA OGLIARO, 1 - GRAGNANO NAPOLI ITALY - TEL. +39.081.871.68.68

WWW.ILVECCHIOPASTIFICIODIGRAGNANO.COM INFO@ILVECCHIOPASTIFICIODIGRAGNANO.COM