



Artigiani Pastai dal 1867



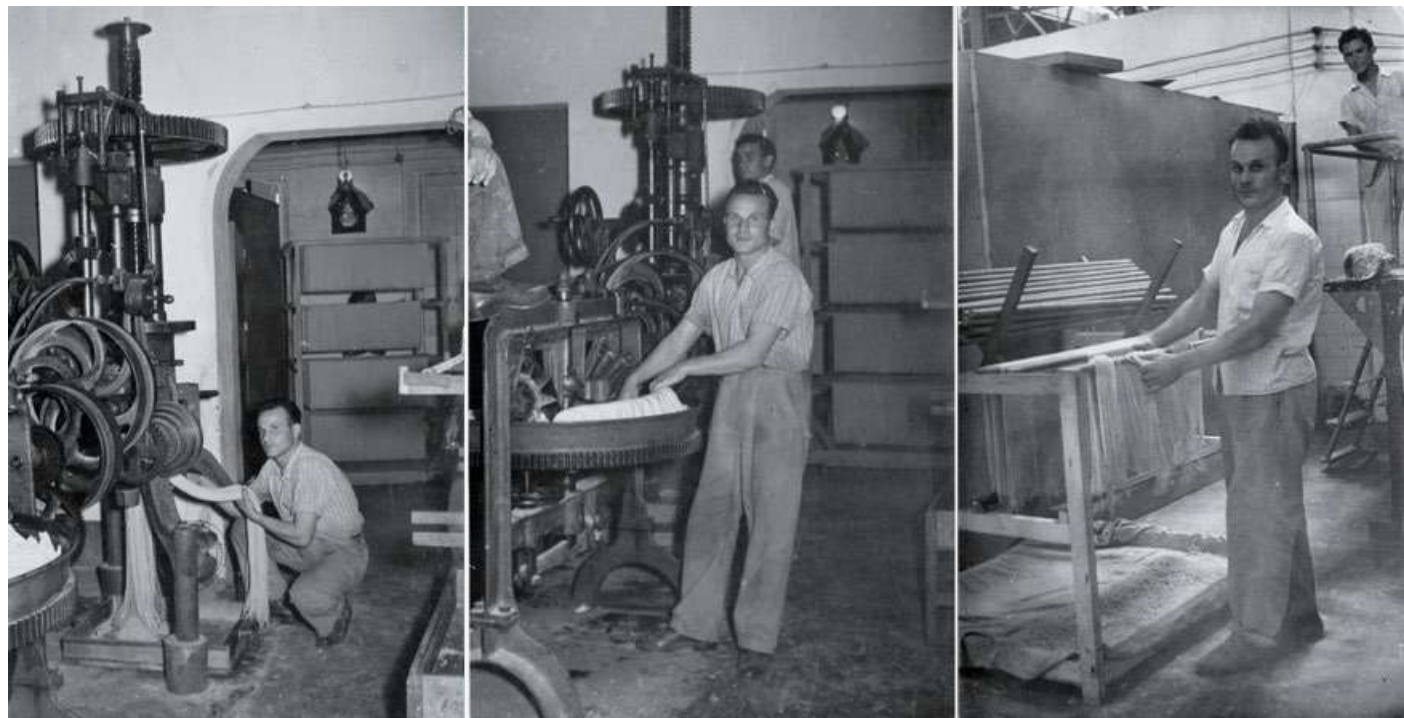


*Una storia lunga
oltre 150 anni*

Io e la mia famiglia ci dedichiamo ogni giorno al nostro lavoro sempre con le stesse tecniche, la stessa manualità, la stessa passione e con rinnovata creatività. Per tutti noi questo non è un lavoro, è un'arte. E come artisti, tramite la nostra opera, la pasta, vogliamo tramandare eternamente quegli antichi odori e sapori particolari che da sempre caratterizzano la nostra Patria.

Con dedizione,

Orazio Masciarelli



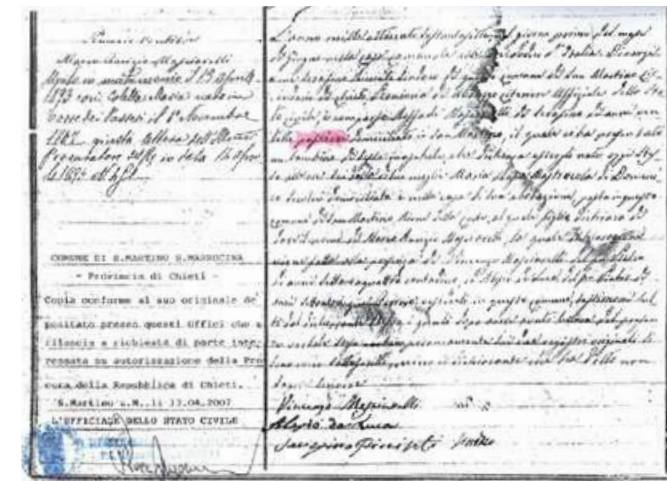
Tradizione significa trasmettere, tramandare. Il Pastificio Masciarelli nasce da un'antica tradizione di valori passati di padre in figlio, valori di genuinità, autenticità e amore per un lavoro che dà vita ad un prodotto artigianale.

La nostra Storia

Noi Masciarelli, come attesta un certificato della Camera di Commercio, già nel 1867, eravamo “pastieri” a San Martino sulla Marrucina, prima di trasferirci nel 1913 a Pratola Peligna. Dopo 38 anni di produzione nel vecchio pastificio ubicato al centro del paese, ci siamo trasferiti nel nuovo e più accogliente laboratorio dove locali e i macchinari sono a norma, ma dove si respira sempre un'aria carica di bontà e tradizioni antiche.

Produciamo la pasta con le stesse tecniche dei nostri antenati: abbiamo conservato intatta la tradizione con cui controlliamo il nostro prodotto dalle prime fasi di lavorazione fino alla vendita. Scegliamo semole italiane da filiera controllata, creiamo l'impasto con le migliori acque del Parco Nazionale della Majella. Mirando esclusivamente alla qualità del prodotto produciamo quantità limitate con trafile circolari in bronzo ed adottiamo una lunga essiccazione di 36 - 48 ore, utilizzando temperature bassissime che vanno dai 40° ai 45°. Tutto questo per garantirvi l'invariabilità delle qualità organolettiche della semola, e per farvi assaporare il vero gusto di una pasta artigianale caratterizzata dalla sua tipica ruvidità e rugosità.

E' l'amore per questo vecchio mestiere l'eredità che ci hanno lasciato i nostri nonni ricordandoci ogni giorno che il nostro non è un lavoro ma una piccola arte. E come artisti, tramite la nostra opera, la pasta, vogliamo tramandarvi eternamente quegli antichi odori e sapori particolari che rendono unica la nostra Terra.



Qualità e produzione

Nel cuore dell'Abruzzo, a Pratola Peligna, a ridosso del Parco Nazionale della Majella, dove l'ambiente è ancora incontaminato e le acque sono purissime, viene prodotta da circa 150 anni la pasta artigianale Masciarelli, con la stessa cura e lo stesso amore del padre fondatore di cui porta il nome.

Viene prodotto un solo formato di pasta alla volta, utilizzando esclusivamente trafile circolari in bronzo a temperature bassissime, per tutelare la qualità delle materie prime.

L'essiccazione estremamente dolce permette di far evaporare lentamente l'acqua senza bruciare la pasta, in modo da preservare il sapore autentico della semola.

Rispetto per i dettagli fondamentali della lavorazione tradizionale, tante attenzioni, ma anche piccole imperfezioni - che testimoniano il tocco originale dei maestri artigiani - fanno della pasta Masciarelli un prodotto unico, riconosciuto per qualità e bontà.



100% grano duro di filiera controllata e certificata; coltivato e macinato in Italia



Acqua del Parco Nazionale della Majella



Formati ottenuti con trafile circolari in bronzo



Essiccazione a bassa temperatura per 48 ore

Materie prime

Alla base di ogni eccellenza ci sono intuizioni, impegno, passione e scelte di qualità. Così la tradizione Masciarelli inizia dalla selezione delle migliori materie prime del territorio abruzzese e italiano.



Solo Grano Italiano

Per la linea Classica di Semola di grano duro utilizziamo solo grano italiano, certificato di filiera.



Solo Farro abruzzese

Per le specialità al Farro utilizziamo solo farro prodotto e raccolto in Abruzzo.



Linea di Grano Integrale

Utilizziamo solo grano abruzzese macinato a pietra. Varietà: Senatore Cappelli, Saragolla, San Carlo.

Riconoscimenti

Gambero Rosso

1° Pasta Classificata per il rapporto Qualità/Prezzo.
“Uno Spaghettono formidabile quello della linea Top di Masciarelli”

Nella Top Ten Italiana dei Paccheri
“Quelli di Masciarelli appaiono perfetti, eppure artigianali, teneri e quasi femminili”



Camera di Commercio L'Aquila - 2013

L'azienda Masciarelli viene premiata come “impresa antica”, essendo presente nel territorio da più di 100 anni.



Prodotta nel territorio del Parco Nazionale della Majella



Selezionata e distribuita da Eataly

La nostra pasta di artigianale non ha solo il nome, lavoriamo un solo formato alla volta perché abbiamo un'unica pressa. Usiamo trafile circolari, perché rispetto a quelle lineari non stressano la pasta, e temperature bassissime, intorno ai 40 gradi, per circa 48 ore rispettando i tempi richiesti da ciascun formato. Questo è un dettaglio fondamentale: l'essiccazione estremamente dolce permette di togliere piano piano l'acqua e di non bruciare la pasta, in modo da lasciarle il sapore della semola.

A volte può capitare che i nostri formati non sono della stessa lunghezza o che la pasta appaia più ruvida e bianca rispetto ad altre. Ma tutte queste piccole imperfezioni stanno a testimoniare che noi regoliamo l'impasto ad occhio ed il taglio a mano. Queste attenzioni diventano legge ferrea nella selezione di maggior pregio dei Masciarelli: un prodotto molto particolare fatto con semola di grano ad alto contenuto di glutine e proteine, in 17 formati trafilati al bronzo.

Le nostre linee di Pasta Artigianale



Linea Classica

Pasta di semola di grano duro 100% italiano, lavorata artigianalmente e confezionata in pack trasparente.



Selezione Gourmet

Selezione della migliore pasta prodotta con semola di grano duro 100% italiano e confezionata in eleganti pack in cartone naturale.



Linea Farro

Specialità di farine semi-integrali di farro abruzzese, antico cereale di alta qualità, ricco di fibre a ridotto apporto calorico ed elevata digeribilità.



Linea Integrale

Pasta di semola integrale di grano duro abruzzese, macinato a pietra, delle varietà Senatore Cappelli, Saragolla e San Carlo.



Linea Extra Lunga

Un formato lungo circa un metro che ripropone l'antico confezionamento per la vendita della pasta lunga.

La nostra Specialità: pasta al Peperone Dolce d'Abruzzo



Questa specialità nasce dal felice connubio tra l'esperienza ultracentenaria dei Pastieri Masciarelli e il tipico Peperone Dolce d'Abruzzo prodotto nel territorio di Altino, in provincia di Chieti.

Il peperone dolce di Altino, dal colore rosso vivo e l'aroma particolarmente intenso, viene abbinato alle tecniche tradizionali di pastificazione tramandate ininterrottamente dalla famiglia Masciarelli da metà '800.

La lavorazione avviene con grano italiano, le acque del Parco Nazionale della Majella, le trafile circolari in bronzo, l'accurata stenditura a mano, l'essiccazione lenta (fino 48 ore) e la bassa temperatura (40/45 gradi).

Il risultato?

Un gusto autentico e genuino, una specialità unica, caratterizzata da una superficie ruvida e corposa, dalle elevate proprietà organolettiche e nutritive.



Il nostro formato storico: “La Chitarra”

Con grande probabilità l'invenzione dell'odierna **chitarra**, l'utensile per realizzare l'omonima pasta (**il particolare spaghetti dalla sezione quadrata**) è legata al paese d'origine della famiglia Masciarelli: San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti. Lo dicono gli studi fatti negli anni '80 dal grande storico Claudio De Pompeis (fondatore del Museo delle Genti d'Abruzzo di Pescara), approfonditi nell'ultimo decennio dal ricercatore storico Marco Pantalone.

Una storia originale!

Intorno al 1860 arriva in Abruzzo il ferro acciaioso. I Martinesi lo utilizzano subito per migliorare i loro famosi setacci, destinati alla raffinazione della polvere da sparo e alla vendita.

Proprio in quel periodo, a cavallo dell'Unità d'Italia, viene fondato il Pastificio Masciarelli.

Raffaele, il primo pastiere della famiglia, per tagliare velocemente e senza fatica la pasta, utilizza un setaccio quadrato a corde larghe di filo acciaioso - creato da lui o da un suo concittadino - dando vita all'odierna **chitarra da pasta**, che ha proprio a San Martino il maggior centro di produzione sino a fine '800.

In pochi anni questo strumento (chiamato anche “carrature” o “maccaronaio”) diventa famosissimo e si diffonde in tutto l'Abruzzo e poi ovunque in Italia.



Formati lunghi

I classici formati italiani di pasta lunga e i più caratteristici abruzzesi come la chitarra, invenzione dei nostri avi.

✓ Linea Classica ✓ Selezione Gourmet ✓ Linea Farro ✓ Linea Integrale



Linguine
● 3,98 mm



Fettuccine Rigate
● 8,12 mm



Bucatini
● 2,82 mm



Spaghettini
● 1,8 mm



Spaghetti
● 2,22 mm



Tagliolini
● 3,1 mm



Chitarra
■ 2,13 mm



Formati extra lunghi

Un formato di 53 cm che ripropone l'originale e antico confezionamento per la vendita della pasta lunga, piegata su se stessa.

✓ Linea Extra Lunga



Extra Lunga Chitarra



Extra Lunga Fettuccine Rigate



Extra Lunga Caserecci



Formati corti

Tutti i formati corti, nati dalle specialità tradizionali delle Regioni italiane.

✓ Linea Classica ✓ Selezione Gourmet ✓ Linea Farro ✓ Linea Integrale



Pasta Mista



Pennoni Rigati



Penne Rigate



Pennine Piccole Rigate



Penne Lisce



Rigatoni



Mezzi Rigatoni



Sedani Rigati



Maccheroncini



Farfalle



Caserecci



Fusilli



Mezza Zita



Gnocchetti Sardi



Tubetti Rigati



Regina Ruvidi



Formati Speciali

Questi formati speciali, per piatti originali, stupiranno il tuo palato ed i tuoi occhi.

✓ Linea Classica ✓ Selezione Gourmet



Paccheri



Lumaconi



Anelloni



Orecchiette



Fusilloni



Sagna Riccia



Spaghettone
Ø 2,45 mm





Artigiani Pastai dal 1867

La famiglia Masciarelli produce la sua pasta con:



100% grano duro di filiera controllata e
certificata; coltivato e macinato in Italia



Acqua del Parco Nazionale della Majella



Formati ottenuti con trafile circolari in bronzo



Essiccazione a bassa temperatura per 48 ore

PASTIFICIO MASCIARELLI SRL

via Enopolio, 32 - 67035 Pratola Peligna (AQ) T/F +39 0864 273137

www.pastificiomasciarelli.it - info@pastificiomasciarelli.it  



Acquista online su:
www.pastamasciarelli.com