

PRODUZENTEN
Gentile Gragnano.
Pastatradition seit 1876.



Südlich des Vesuvs, zwischen den sattgrünen Lattari-Bergen und der tiefblauen Amalfi-Küste liegt er: Der Geburtsort feinsten italienischer Pasta. Hier in dem kleinen Städtchen Gragnano findet bis heute die „Produzione Artigianale“, die Herstellung der Pasta di Gragnano nach alter handwerklicher Tradition statt. Und genau hier beginnt 1876 die große Geschichte der Pastificio Gentile Gragnano, deren handgefertigte Pasta bis heute eine der besten Pasta der Welt ist.

PASTA DI GRAGNANO

Reine Gebirgsbäche prägen die Landschaft und die warme Sonne Kampaniens lässt die weiten Weizenfelder goldgelb erstrahlen. Hier schlägt das Herz der Region und hier entsteht die Seele der Pasta di Gragnano. Bester italienischer Hartweizen und das weiche Bergquellwasser, sind alleinig die Zutaten, aus denen seit über 500 Jahren die Pasta di Gragnano hergestellt wird, deren besondere Herkunft und Qualität durch das IGP-Siegel garantiert wird.

FAMILIENMANUFAKTUR SEIT 1876

Die Liebe zur Pasta und zum Handwerk ist bei Gentile seit 1876 Familientradition, die heute von der Famiglia Zampino geführt wird. Damals wurden die Spaghetti noch auf die Gassen des kleinen Städtchens, die sogenannte „Via Maccheroni“ gehängt, um sie in der frischen Luft sanft und langsam trocknen zu lassen. Seit nunmehr über drei Generationen stellt die preisgekrönte Manufaktur mit großen Familienwissen, Leidenschaft und sehr viel Geduld ihre einzigartige Premium-Pasta her. „Die Geschichte des Unternehmens ist eng mit der unserer Familie verbunden. In dem Land, das wir lieben, in der Stadt, in der wir geboren wurden und in der alles passiert: Gragnano, die Stadt der Pasta.“, Familie Zampino.

TRADITIONELLE BRONZEFORMEN

Zur Herstellung der Gentile Pasta wird 100 % italienischer Hartweizen der Sorte Senatore Cappelli verwendet. Durch

traditionelle Bronzeformen erhält die Gentile Pasta ihre einzigartig samtige und raue Oberfläche, die sich wunderbar mit dem Sugo verbindet. Seit jeher ist der ganz besondere Stolz der Traditionsmanufaktur die Produktion der Fusillo Nudel, die mit viel Geduld und Liebe zum Detail bis heute handgefertigt wird. Aus einer einfachen Nudel wird die „Fusillare“. Die spiralförmigen Nudeln erhalten ihre Form, indem sie mit einer Stricknadel unter dem Unterarm gerollt werden.

VIEL, VIEL ZEIT

Das große Geheimnis ihres wunderbaren Aromas und des einzigartigen Bisses der Gentile Pasta liegt in der besonders langsamen und schonenden Trocknung mit bis zu 42 Stunden bei höchstens 50°C. So entsteht das ganz besondere Genusserlebnis der Pasta von Gentile Gragnano. Mehrfach prämiert und von zahlreichen europäischen Genussmagazine ausgezeichnet, wie DER FEINSCHMECKER und der italienische Gambero Rosso, ist die Premium-Pasta von Gentile Gragnano heute eine der besten der Welt. Genieße die Pasta mit Gentile Pesto Rosso für ein Geschmackserlebnis ganz nach italienischer Art.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

