

PRODUZENTEN

Die Kunst der Perfektion in Pasta



In den sonnenverwöhnten Hügeln Italiens liegt ein Ort, der die Essenz der italienischen Küche verkörpert - die Firma Graziano. Seit ihrer Gründung hat sich Graziano der Herstellung von Pasta verschrieben, die nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die Seele berührt. Ihre Geschichte ist eine Reise durch Tradition, Leidenschaft und die unermüdliche Suche nach Perfektion.

DIE GESCHICHTE

Graziano wurde vor über einem halben Jahrhundert von Giovanni Graziano in Manocalzati am Fuße der Picentini-Berge in Irpina gegründet, einem Mann mit einer Vision: authentische italienische Pasta von höchster Qualität herzustellen. Was als bescheidener Familienbetrieb begann, ist heute zu einer Ikone in der Welt der Pasta geworden. Die Werte, die Giovanni einst etablierte - Qualität, Handwerkskunst und Innovation - sind das Herzstück von Graziano geblieben. Sie folgen auch heute noch der Tradition neapolitanischer Pasta-Hersteller und verwenden ausschließlich lokale Zutaten. Die Pasta wird mit 100% italienischen Zutaten hergestellt: Hartweizengrieß, Wasser und einem Schuss Weisheit. Dieser Fokus auf Qualität und Authentizität erstreckt sich auf die gesamte Produktionskette, wobei innovative Maschinen und traditionelle Verarbeitungsmethoden kombiniert werden.

DAS GEHEIMNIS DES GESCHMACKS

Das Geheimnis liegt in der sorgfältigen Auswahl hochwertiger Rohstoffe, wie des Hartweizengrießes aus Altamura und des Quellwassers aus den Irpinia-Quellen.

Was Graziano von anderen unterscheidet, ist ihre unerschütterliche Hingabe zur Tradition. Jede Nudelsorte wird sorgfältig nach alten Rezepten hergestellt, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Auswahl der Zutaten ist von entscheidender Bedeutung, und Graziano verwendet nur die feinsten italienischen Mehle und frische Eier von lokalen Bauernhöfen. Diese Liebe zum Detail spiegelt sich in jeder Nudel wider, die perfekt al dente kocht und einen unvergleichlichen Geschmack bietet. Jede Nudel wird nicht nur mit Geschick, sondern auch mit Liebe hergestellt. Es ist diese Hingabe, die Graziano von einer einfachen Pasta-Marke zu einem Symbol für italienische Exzellenz gemacht hat.

Ein weiterer Eckpfeiler von Graziano ist ihre unerschütterliche Verpflichtung zur Nachhaltigkeit. In einer Welt, die zunehmend um Umweltfragen besorgt ist, hat Graziano sich verpflichtet, die Umweltauswirkungen ihrer Produktion zu minimieren. Durch

den Einsatz erneuerbarer Energien, die Reduzierung des Wasserverbrauchs und die Unterstützung lokaler Gemeinschaften trägt Graziano dazu bei, eine bessere Zukunft für kommende Generationen zu schaffen.

DIE FUSILLO AVELLINESE

Die Fusillo Avellinese ist ein charakteristisches Format der kulinarischen Tradition von Irpinia, das vom Pastificio Graziano wiederentdeckt und in seinen typischen Eigenschaften erhalten wurde. Diese Spezialität ist ein Stolz für das Unternehmen und wird in verschiedenen Varianten angeboten: Fusillo kurz und lang. Sie werden sorgfältig mit einem langsamen Trocknungsprozess hergestellt und behalten dabei ihre traditionelle Form bei, entweder durch die Verwendung von Bronzematrizen oder durch die innovative Extruder-Methode mit Platin und Silber.

Entdecke das komplette Pastificio Graziano Sortiment in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

