

PRODUZENTEN

Kalabrische Pasta mit Seele



In Kalabrien, wo die Sonne stärker scheint und das Leben einen ruhigeren Rhythmus hat, wird Pasta noch so hergestellt, wie es seit Generationen üblich ist: mit Geduld, mit bestem Hartweizen und mit einem tiefen Respekt vor dem Handwerk. Pastificio Pirro steht genau für diese Philosophie. Das Familienunternehmen aus Süditalien verbindet traditionelle Herstellungsmethoden mit hochwertigen regionalen Rohstoffen und schafft damit Pasta, die nicht nur sättigt, sondern Geschichte erzählt.

DIE GRUNDLAGE: HARTWEIZEN AUS SÜDITALIEN

Der wichtigste Bestandteil guter Pasta ist der Rohstoff und bei Pastificio Pirro beginnt alles mit sorgfältig ausgewähltem **Hartweizengrieß (Semola di grano duro)** aus Süditalien.

Dieser Hartweizen zeichnet sich durch einen hohen Proteingehalt und eine kräftige Struktur aus. Dadurch entsteht Pasta mit einem festen Biss – genau das, was Italiener „**al dente**“ nennen. Die Philosophie des Hauses ist einfach: Je besser der Rohstoff, desto weniger braucht es später im Produktionsprozess. Keine unnötigen Zusätze, keine Abkürzungen nur **Grieß, Wasser und Zeit**.

TRADITIONELLE HERSTELLUNG MIT BRONZEFORMEN

Ein entscheidender Schritt in der Pasta-Produktion ist das Formen des Teigs.

Pastificio Pirro setzt dabei auf die klassische Methode der **Bronzeformen („trafile al bronzo“)** – ein Verfahren, das **Pasta ihre typische raue Oberfläche verleiht**.

Diese Oberfläche ist kein Zufall. Sie sorgt dafür, dass sich Saucen besonders gut an die Pasta binden können. Ein Ragù, ein Pesto oder eine einfache Tomatensauce haften besser – und das Geschmackserlebnis wird intensiver.

Nach dem Formen folgt der vielleicht wichtigste Schritt: die **langsame Trocknung bei niedrigen Temperaturen**. Während industrielle Pasta oft in wenigen Stunden getrocknet wird, erhält Pirro-Pasta deutlich mehr Zeit.

Das Ergebnis ist eine Pasta mit stabiler Struktur, natürlicher Farbe und einem Aroma, das an frisch gemahlenen Hartweizen erinnert.

VIelfalt der Formen - für jede Sauce die richtige Pasta

Die italienische Pastakultur lebt von Vielfalt – und auch Pastificio Pirro pflegt diese Tradition.

Zum Sortiment gehören klassische Formate wie **Spaghetti, Penne Rigate, Fusilli oder Linguine**, aber auch regional inspirierte Formen, die perfekt zu rustikalen Saucen der süditalienischen Küche passen.

Denn in Italien gilt ein einfaches Prinzip:

Jede Sauce hat ihre Pasta.

Lange Pasta wie Spaghetti passt ideal zu leichten Tomatensaucen oder Meeresfrüchten

Kurze Formen wie Penne oder Rigatoni halten kräftige Ragùs besonders gut

Spiralformen wie Fusilli fangen Pesto oder Gemüsesaucen perfekt ein

Kalabrien im Geschmack

Kalabrien ist eine Region voller Kontraste: wilde Küsten, bergige Landschaften, intensive Sonne und eine Küche mit kräftigem Charakter.

Typische Zutaten wie **Peperoncino, sonnenreife Tomaten, Olivenöl und aromatische Kräuter** prägen die lokale Gastronomie – und genau zu diesen Aromen passt eine Pasta mit Struktur und Charakter.

Mit ihrer handwerklichen Herstellung und der bewussten Auswahl der Rohstoffe trägt Pastificio Pirro dazu bei, diese kulinarische Identität zu bewahren und weiterzugeben.

Pastificio Pirro steht für eine Pasta-Kultur, die in Italien tief verwurzelt ist: einfach, ehrlich und geprägt von handwerklicher Sorgfalt.

Denn am Ende zeigt sich gute Pasta nicht nur im Geschmack, sondern auch darin, wie sie sich im Teller verhält: **mit Biss, mit Struktur und mit der Fähigkeit, jede Sauce zum Strahlen zu bringen.**

Du findest die Pasta von Pastificio Pirro in unseren Märkten und in unserem Onlineshop

Weitere Stories auf waurig.com/stories

