

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



PASTIFICIO  
**GERARDO DI NOLA**  
Maccheroni Napoletani qualità di lusso







*Giovanni Assante*

# Giovanni Assante

*Antropologo della pasta*



**Giovanni Assante** sostiene che la pasta artigianale è il sentimento di chi la produce, è la sua anima, la sua cultura, la sua sensibilità al bello e al buono, è la musicalità dell'acqua, della terra, del fuoco e dell'aria. Non è un figlio d'arte, piuttosto un intellettuale della terra. Dopo gli studi a Cassino e all'università di Napoli, facoltà di lettere e filosofia, Assante parte per il Mato Grosso. Rientrato a Napoli, trova lavoro alla Gerardo di Nola, come direttore commerciale di un'azienda di grande prestigio traboccante di fascino e storia. Così, dopo la chiusura della casa madre di Castellammare e dopo tanti anni di lavoro, Giovanni animato dalla passione per la pasta, parte alla riconquista del mercato. L'idea era ridare il giusto onore alla pasta e alla Gerardo di Nola. Comincia la ricerca per accorciare e migliorare la filiera, con l'obiettivo di usare materie prime italiane. Promuove e condivide i primi passi nella comunicazione della pasta artigianale

**L'azienda oggi serve le più grandi tavole italiane e del mondo, le più grandi gastronomie e boutique alimentari.**

Da oltre quarant'anni il lavoro unico di Giovanni, tramandato alla Figlia Mariaelena insieme a suo marito Vitale, oggi trova luce in uno dei più antichi pastifici dell'800 nel cuore di Gragnano, la patria della pasta.





**Pasta Artigianale**  
*Materie prime italiane*

# Dire pasta, non basta!

*Una storia antica tra tradizione e futuro*



Ed è proprio così! La nostra pasta è il frutto della passione e dell'esperienza tramandata negli anni dai maestri pastai. Il pastificio **Gerardo di Nola** nasce nel 1870 a **Gragnano**, terra in cui il vento, il sole e la giusta umidità, rappresentano le condizioni ideali per la produzione della pasta di grano duro.

Selezioniamo attentamente tutte le materie prime al fine di garantire sempre la perfetta qualità del gusto. Il controllo capillare di tutti i processi di produzione, inoltre, ci permette di lanciare sul mercato un **prodotto unico** nel suo genere, capace di farsi riconoscere al palato per il suo **sapore inconfondibile**.



# Trafila al bronzo

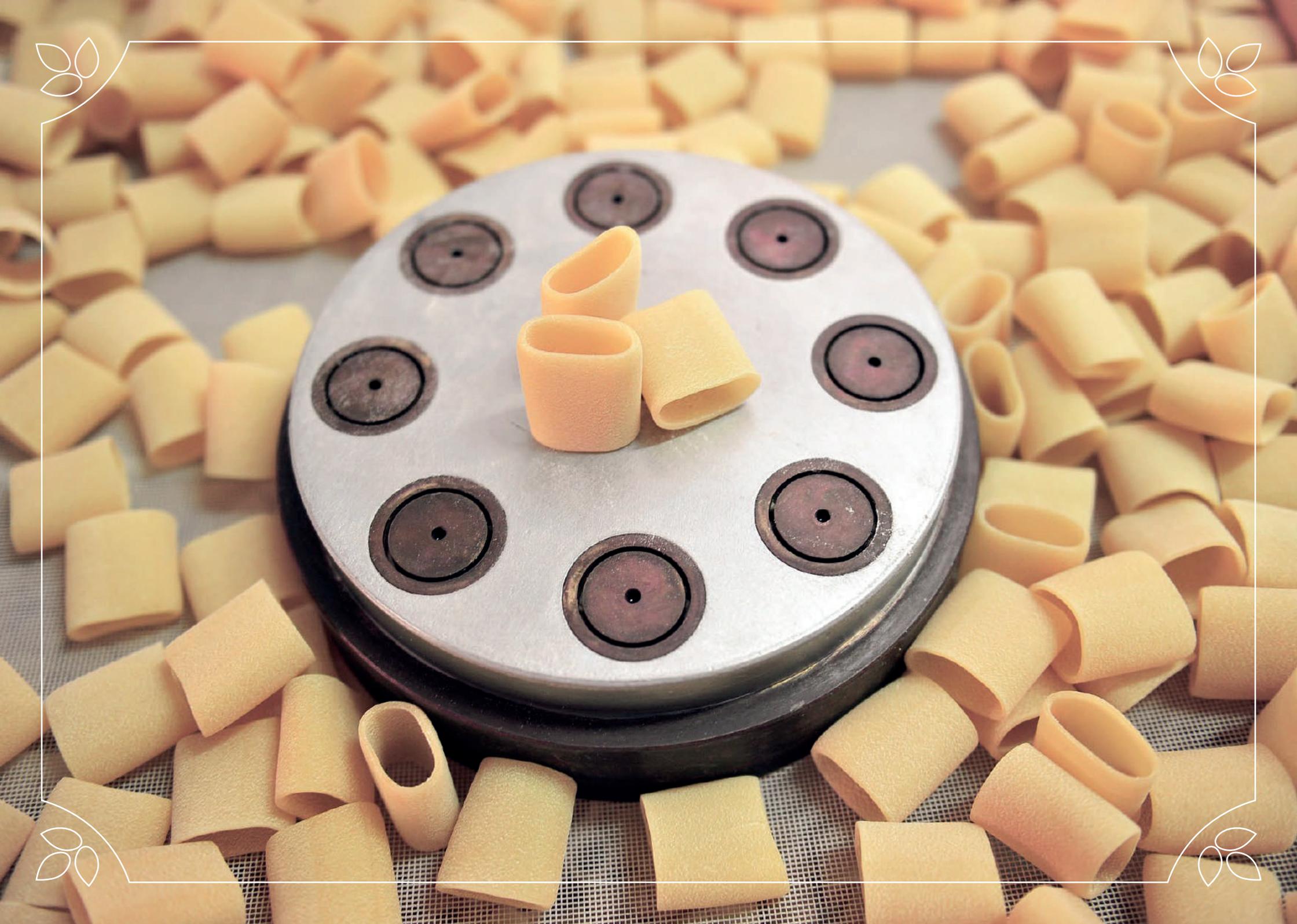
*Tradizione e innovazione*



La pasta Gerardo di Nola viene realizzata solo con **trafile al bronzo** che danno forma alla pasta attraverso fori sagomati. Si ottiene così una **pasta ruvida** al punto giusto, **porosa** quanto basta con una consistenza **vivace** e **corposa**, perfetta per accogliere e valorizzare il sugo e i condimenti.

La pasta traflata al bronzo, inoltre, si distingue dalle altre paste per la colorazione opaca e grezza.







**La Semola**  
*Grano italiano*

# Semola

*Il nostro grano*



La nostra pasta è realizzata esclusivamente con **semola di grano duro italiana**, proveniente da diverse zone del sud italia.

La scelta della semola è stata per noi fondamentale, è per questo che da sempre ci affidiamo ad un unico partner, che ci accompagna nella lavorazione della nostra pasta artigianale.

La semola che utilizziamo è ottenuta dalla macinazione del grano duro, ha un colore ambrato, una granulometria molto calibrata ed un'alta percentuale di proteine.

Queste caratteristiche conferiscono alla pasta un sapore unico, un colore ambrato ed un'ottima **masticabilità**, oltre che **digeribilità**.





# L'Essiccazione

*Processo e metodo*

# L'Essiccazione

*Il nostro metodo*



È uno dei passaggi più importanti della produzione, abbiamo scelto infatti un metodo di essiccazione lenta, dalle 15 ore alle 24 ore a seconda dei formati e una bassa temperatura che consente di preservare le caratteristiche organolettiche e la fragranza del grano percepibile al palato. Le paste corte vengono essiccate su telai di legno, mentre quelle lunghe vengono disposte su canne e poi su carrelli, entrambe vengono poi lasciate in celle statiche per il tempo necessario affinché siano pronte al confezionamento.





# PASTA LUNGA

## Spghettini



Tempo di cottura: 6/7"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Spghettoni



Tempo di cottura: 12/14"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Spghetti



Tempo di cottura: 10/12"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Tagliatelle



Tempo di cottura: 10/12"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Spghetti alla chitarra



Tempo di cottura: 11/13"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

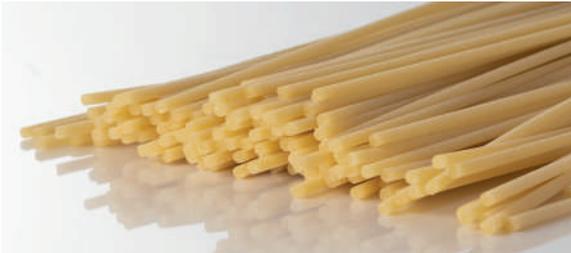
## Fettucelle



Tempo di cottura: 10/12"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Bucatini



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

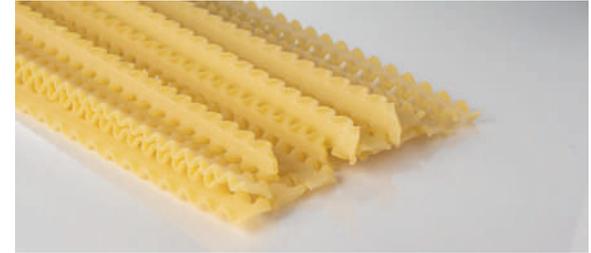
## Linguine



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Manfredine



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

Quantità: Cartone da 24 pz 500gr (1,1 lb)





# PASTA CORTA

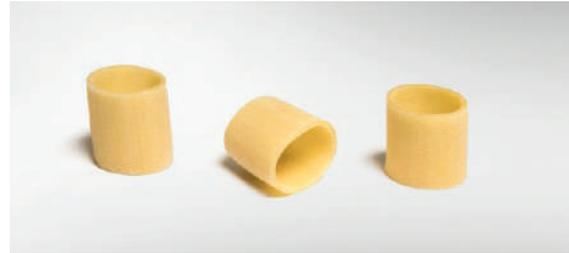
## Paccheri



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Mezzi paccheri



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Calamari



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

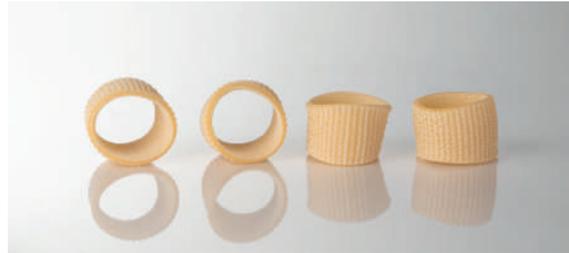
## Paccheri rigati



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Mezzi paccheri rigati



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Calamari rigati



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Rigatoni



Tempo di cottura: 8/9"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Mezzi rigatoni



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Candele tagliate



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

Quantità: Cartone da 12 pz 500gr (1,1 lb)





# PASTA CORTA

## Ziti



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

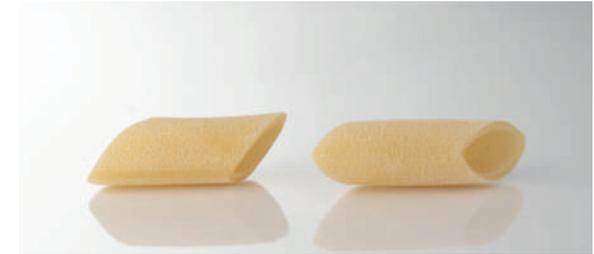
## Tubettoni



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Pennoni



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

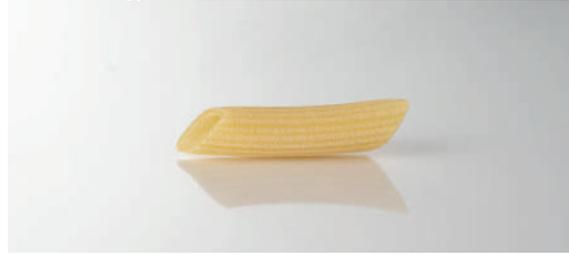
## Penne lisce



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

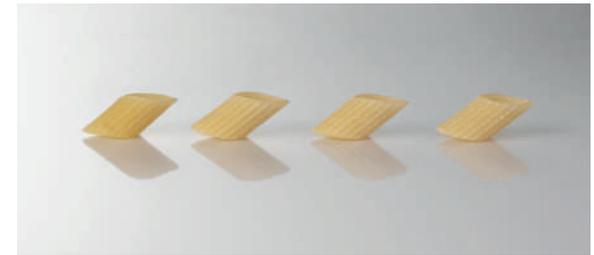
## Penne rigate



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Genovesine



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Pennine



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Mezzani



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Corallini



Tempo di cottura: 6/7"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

Quantità: Cartone da 12 pz 500gr (1,1 lb)





# PASTA CORTA

## Ditali



Tempo di cottura: 6/7"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Eliche



Tempo di cottura: 9/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Gnocchetti sardi



Tempo di cottura: 14/16"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P54

## Mescafrancesca



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

## Elicoidali



Tempo di cottura: 7/8"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Gigli



Tempo di cottura: 4/6"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Ruote



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Fusilli siciliani



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Gemelli



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P60

Quantità: Cartone da 12 pz 500gr (1,1 lb)





# PASTA CORTA

---

**Casarecce**



Tempo di cottura: **8/10"**  
Peso: **500 gr** (1,1 lb)

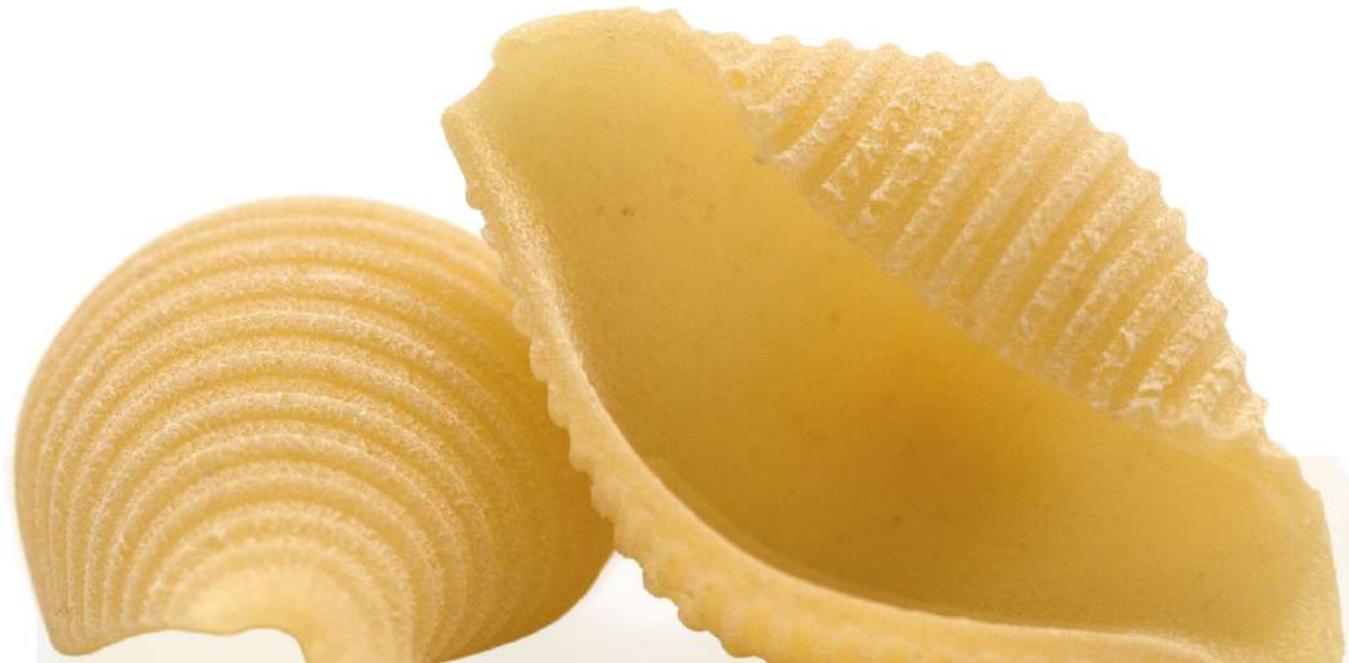
**P60**

**Lumachine**



Tempo di cottura: **8/10"**  
Peso: **500 gr** (1,1 lb)

**P60**





# FORMATI SPECIALI

## Risotto Napoletano



Tempo di cottura: 14/16"  
Peso: 500 gr. (1,1 lb)

P60

## Candele 10cm



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Ziti Lunghi 60cm



Tempo di cottura: 6/8"  
Peso: 500 gr. (1,1 lb)

## Ciocia della Badessa



Tempo di cottura: 10/12"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

## Lumaconi



Tempo di cottura: 10/12"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P42

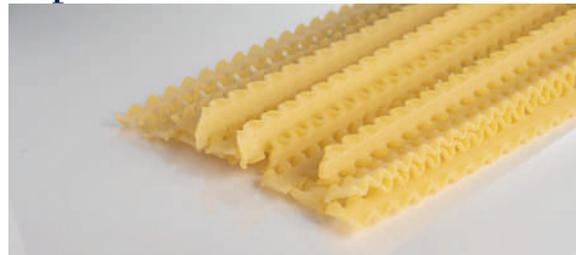
## Scialatielli



Tempo di cottura: 14/16"  
Peso: 500 gr. (1,1 lb)

P60

## Tripoline



Tempo di cottura: 8/10"  
Peso: 500 gr (1,1 lb)

P50

## Tagliatelli "Pelusiello"



Tempo di cottura: 6/8"  
Peso: 500 gr. (1,1 lb)

P60

P42

Quantità: Cartone da 12 pz 500gr (1,1 lb)





ravirfa

MACCHERONI NAPOLETANI  
EXTRA LUSO



SOC. AN. MULINO & PASTIFICIO  
**GERARDO DI NOLA**

CA  
DI STA  
(N

(Concessionaria per Milano: S. A. S. I. - Servizio Approvvigionamenti Stabilimenti Industriali -

# Senza glutine

*La pasta per tutti*



Si stima che solo in Italia ci siano almeno 200 mila celiaci diagnosticati. Fortunatamente la dieta mediterranea è ricca di alimenti (come il pesce, le uova, la carne, la frutta e la verdura) che si possono consumare anche se si soffre di questa intolleranza.

## Ma come fare con la pasta, uno dei piatti principe della cucina italiana?

Per questo noi di Gerardo Di Nola ci siamo impegnati per portare dei prodotti di **altissima qualità** alla portata delle persone affette da celiachia.

Al momento la nostra produzione di pasta senza glutine ha i seguenti formati: **paccheri, mezzi paccheri, calamari, mesca francesca, penne rigate, ziti, mezzani, corallini.**





# Confezionamento

*Metodo e processo*

PASTIFICIO  
**GERARDO DI NOLA**  
PASTA DI GRAGNANO I.G.P.  
Pasta di Semola di Grano Duro Italiano  
**TRAFILATA AL BRONZO**

# Confezionamento

## Metodo e processo



Il confezionamento, rigorosamente manuale, conferisce eleganza, essenzialità e precisione ad ogni passaggio.

Questo processo ci permette di seguire alla perfezione ogni singola operazione sino al pacco finito e pallettizzato.

Crediamo nelle persone ed è per questo che curiamo i nostri prodotti dalla produzione al confezionamento in maniera artigianale.

**Il nostro obiettivo è di tramandare la nostra filosofia nel tempo.**





**PASTIFICIO  
GERARDO DI NOLA**

**PASTA DI GRAGNANO I.G.P.**

**Pasta di Semola di Grano Duro Italiano  
TRAFILATA AL BRONZO**



*Giuseppe Assante*

**MACARONI PRODUCT**  
100% Italian Durrum Wheat  
Bronze Cut Semolina

PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCED IN ITALY  
HERGESTELLT IN ITALIEN  
PRODUCE OF ITALY



La Pasta di Gragnano è iscritta  
al Registro dei Prodotti  
Della Qualità DOP  
dal Ministero delle Politiche  
Agrarie e Alimentari



Scopri il meglio del grano duro  
per la tua pasta di Gragnano.  
Clicca sul QR code o vai su  
www.gerardodinaola.it

# PASTA DI GRAGNANO I.G.P.



(+39) 081 873 34 51



info@gerardodinola.it



www.gerardodinola.it



Via Roma, 25 | Gragnano (NA) – 80054 – Italy