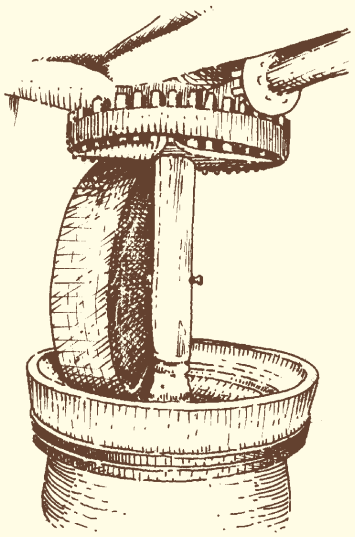
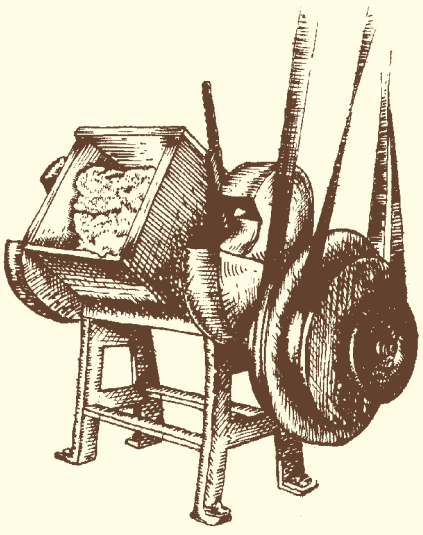
Lavorazione Artigianale
con
Trafila Ruvida di Bronzo.....

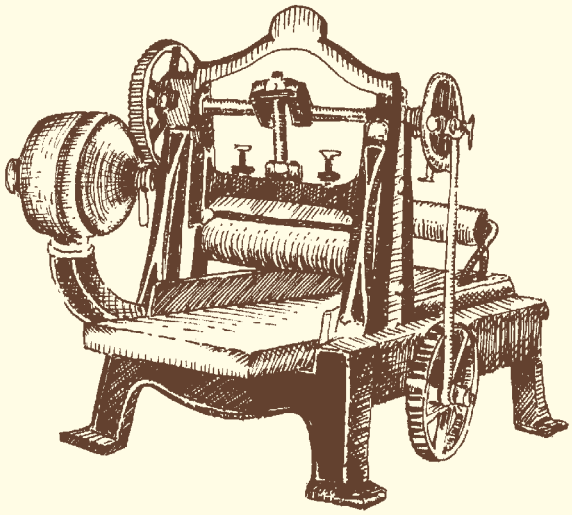
.....e Asciugamento
a Bassa Temperatura.

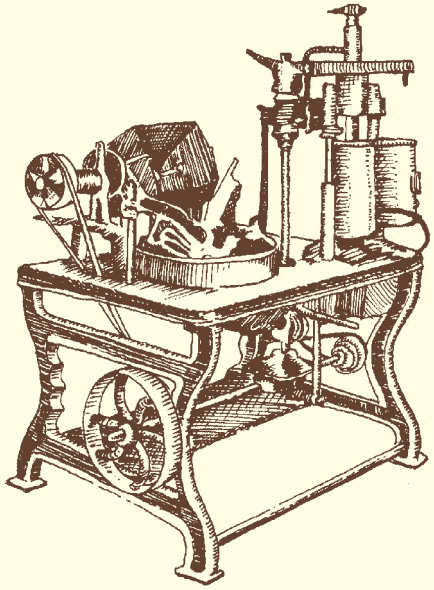
Fara San Martino,
protetta dalla cima più alta della Maiella,
sulle rive del fiume Verde, è un angolo d'Abruzzo rinomato
per il suo fascino e per l'operosità dei suoi abitanti.
Già nell'800 "la Fara" era ben conosciuta in Abruzzo, in Italia ed all'estero
per le sue fiorenti fabbriche di lana, cotone e liquori, ma già allora
l'attività più nota era quella del pastificio.

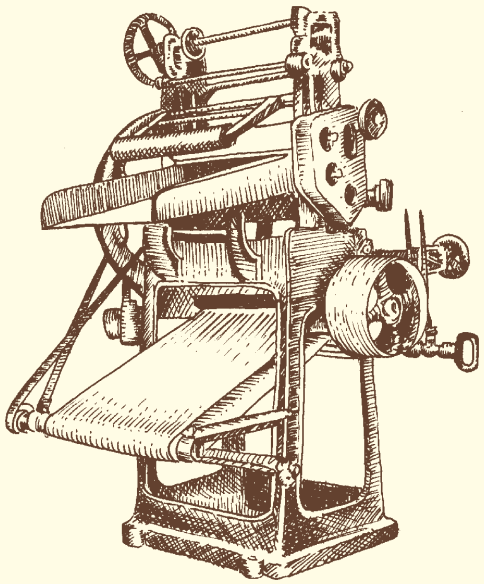


Ancora oggi gli antichi e preziosi macchinari sono seguiti dall'attento
e scrupoloso controllo del Cavalier Giuseppe Cocco.
È la sua insostituibile esperienza ad accompagnare tutte le fasi
della lavorazione affinchè tutte le qualità proteiche e nutritive
della pasta rimangano intatte, insieme al gusto.









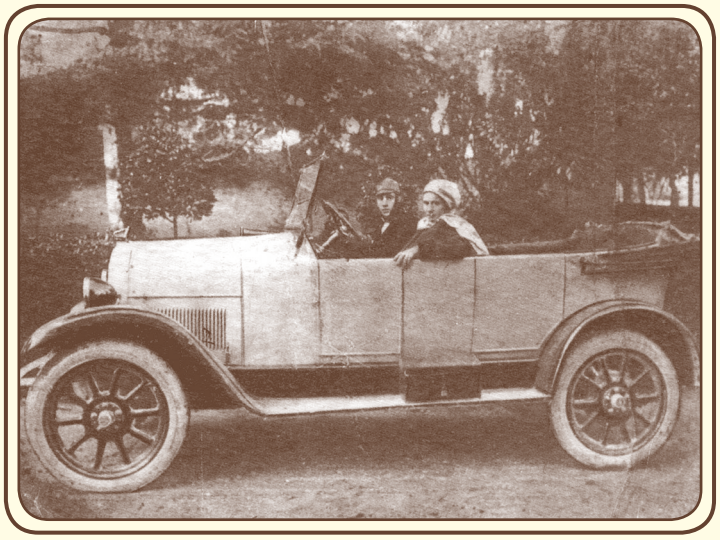
La farina a fontana, al centro l'acqua e,
pian piano, bisogna amalgamare.
Il "Mastro" pastaio versa la semola di grano duro nell'impastatrice e,
lentamente, aggiunge acqua purissima, fino ad ottenere un
impasto sodo ed omogeneo.

La sfoglia passa attraverso le trafile di bronzo, che assicurano alla pasta
la ruvidezza necessaria per esaltare il sapore dei nostri sughi.
La matassatrice stende la sfoglia ed i suoi rulli di legno, come il mattarello,
la tirano fino allo spessore desiderato.

Maccherone
Chitarra
Sfoglia "Rustica" all'Uovo
Sfoglia di Trito
Lavorazione artigianale con asciugamento a bassa temperatura (come una volta)
Trafila Ruvida di Bronzo
Sfoglia allo Zafferano
La Sfoglia Grezza
Fara S. Martino

TAGLIATELLA
...E ASCIUGAMENTO STATICO A BASSA TEMPERATURA
ARTIGIANO PASTAIO
Cav. Giuseppe Cocco
FARA S. MARTINO
ABRUZZO ITALY
Lavorazione Artigianale con TRAFILA RUVIDA di BRONZO...
Spaghetti a Ma
Fettucce a Matas
MAFALDA
CONCHIGLIONI
GARGANELLI
SPAGHETTI
TAGLIATELLE
RIGATONI
... a Fara S. Martino fare la Pasta è un antica tradizione
Pasta di Semola di Grano Duro
Pasta all'Uovo
PAPPARDELLE
Uova da galline allevate all'aperto
LE MATASSINE Sfoglia Sottile
250g ℮ (8.80oz)
NET WEIGHT · POIDS NET
OKECCHIETTE
STELLE DI MELONE

Era il 1916 quando Domenico Cocco entrò a lavorare in un pastificio e aveva solo 14 anni. Il lavoro, con gli anni, si trasformò in passione. Il giovane apprese così velocemente le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli anziani "Mastri" pastai da essere chiamato dopo poco tempo, anche lui, "Mastro Domenico". Dedicò la sua vita a questo affascinante mestiere, ne custodì tutti i segreti che, col tempo, svelò a suo figlio Giuseppe così come gli anziani avevano fatto con lui.



"Mastro Domenico"

Le sorgenti di Fara San Martino

Giuseppe Cocco, nel 1944, intraprese il mestiere del padre. Fu messo alla prova con il difficile compito di cercare, tra le macerie dei bombardamenti, i pezzi delle macchine utilizzate dai pastai di allora. Le macchine vennero ricostruite e rimesse in funzione. Con quel tipo di macchine, con quei ricordi, con quei segreti il Cavalier Giuseppe Cocco oggi produce a Fara San Martino la pasta di quei tempi lontani, buona come allora.

Gli antichi "Mastri" pastai sostenevano che gli ingredienti per una buona pasta erano quattro: il grano, l'acqua, l'aria e la lavorazione. Le ottime caratteristiche organolettiche dell'acqua del fiume Verde, alimentato esclusivamente da sorgenti naturali, ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta, sono i due ingredienti che la natura ha donato a Fara San Martino e che rendono unica la pasta qui prodotta.

La famosa Valle di Fara San Martino ai piedi dei monti della Maiella

"Mastro Peppe" con la sua pasta

Ancora oggi gli antichi e preziosi macchinari sono seguiti dall'attento e scrupoloso controllo del Cavalier Giuseppe Cocco. È la sua insostituibile esperienza ad accompagnare tutte le fasi della lavorazione affinché tutte le qualità proteiche e nutritive della pasta rimangano intatte, insieme al gusto. Il "Mastro" pastaio versa la semola di grano duro nell'impastatrice e, lentamente, aggiunge acqua purissima di sorgente, fino ad ottenere un impasto sodo ed omogeneo. La sfoglia passa attraverso le trafile in bronzo, che assicurano alla pasta la ruvidezza necessaria per esaltare il sapore dei nostri sughi.

La matassatrice stende la sfoglia ed i suoi rulli di legno, come il matterello, la tirano fino allo spessore desiderato.
Ora la pasta ha preso forma ed inizia la fase più difficile e delicata: l'essiccazione a temperatura naturale.
È anche da un'essiccazione accurata e studiata che dipende la qualità della pasta, le sue proprietà nutritive, la sua resistenza alla cottura. Questa fase è affidata all'esperienza ed alla capacità del "Mastro" pastaio il quale decide la disposizione della pasta sui telai in legno di faggio, la quantità di aria necessaria e sorveglia scrupolosamente gli essiccatoi statici.

"Mastro Peppe" con la sua matassatrice

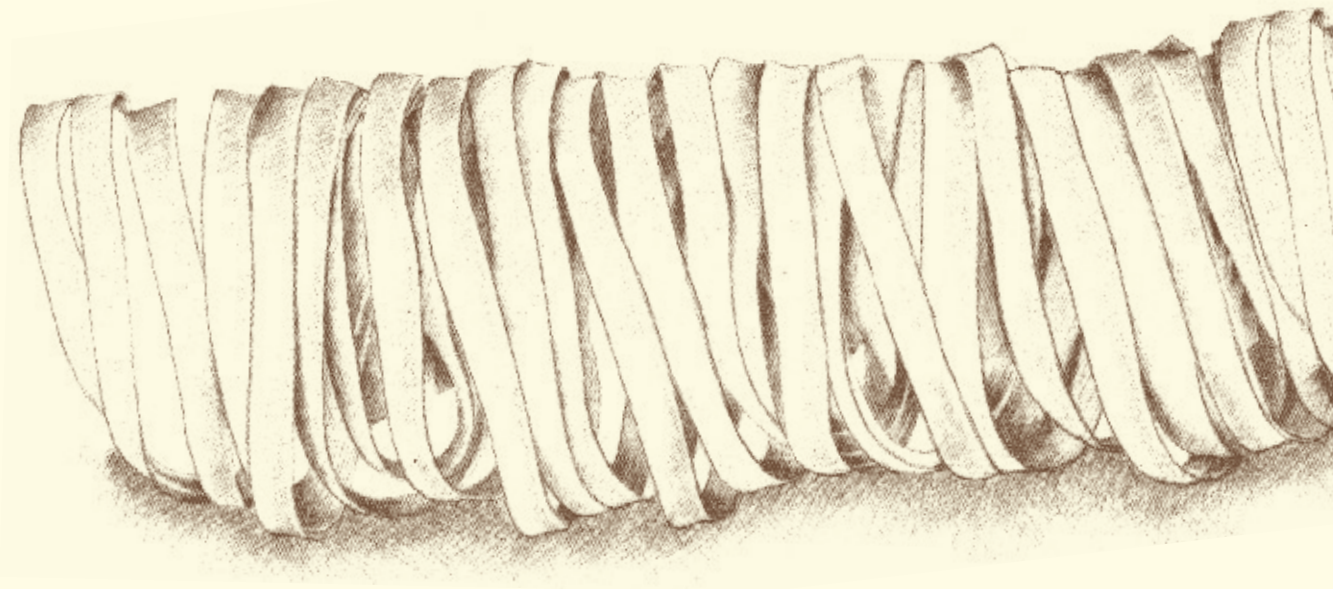
Essiccazione statica delle matasse

Procedere con questi metodi, assolutamente artigianali, vuol dire impiegare più tempo e più spazio, vuol dire produrre piccole quantità di pasta. Ma vuol dire, innanzitutto, mantenere il sapore ed il gusto della pasta di una volta. Ed è proprio questo che interessa, al Cav. Giuseppe Cocco (Mastro Peppe).

Scatola da kg. 3
N° 12 conf. da 250 gr.

La SFOGLIA allo ZAFFERANO

Lavorazione artigianale
con Zafferano in stimmi
e uova di galline
allevate all'aperto.

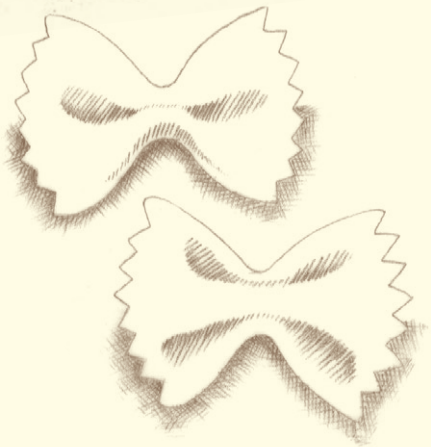


Matassa di tagliatelle allo Zafferano

Il Crocus Sativus è una
rarissima pianta erbacea
i cui fiori hanno piccoli
stimmi di colore rosso
chiamati Zafferano ...

... Tali stimmi hanno un profumo penetrante e un sapore molto particolare. La mitologia greca attribuisce la nascita dello Zafferano all'amore ardente di Croco per la ninfa Smilace. Il Dio Ermes, nume dell'amore, geloso di Croco trasformò la Ninfa nella pianta sempreverde del tasso e il suo focoso amante Croco nella pianta dello Zafferano. I medici egizi usavano lo Zafferano per preparare droghe medicamentose, e nella civiltà dell'antica Roma era usato anche in cucina come preziosa spezia. Questa Sfoglia allo Zafferano è un impasto di Semola di grano duro, Uova e Zafferano a stimmi, ed è un'antica ricetta alimentare tipica degli Abruzzi, terra di raccolta di Zafferano purissimo.

n° 98 – Tagliatelle allo Zafferano a Matassa



n° 99 – Farfalle allo Zafferano

Scatola da kg. 3
N° 12 conf. da 250 gr.

La SFOGLIA RUSTICA all' UOVO

n° 152 – Chitarra all'Uovo

La Semola Fiore è il Cuore del grano.
Tanti anni fà, la Sfoglia Rustica veniva prodotta in casa con la Semola Fiore, impastata a mano con le uova di gallina, e laminata con il matterello di legno.
Ancora oggi, la nostra Sfoglia Rustica viene prodotta con la Semola Fiore a grani grossi.

Scatola da kg. 6
N° 12 conf. da 500 gr.

La SFOGLIA RUSTICA di SEMOLA

Impasto lento con Semola Fiore e acqua fredda di sorgente.

n° 156 – Maccherone

n° 158 – Chitarra

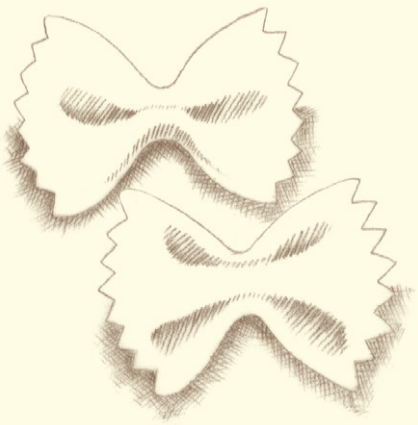
Scatola da kg. 6
N° 12 conf. da 500 gr.

La SFOGLIA GREZZA

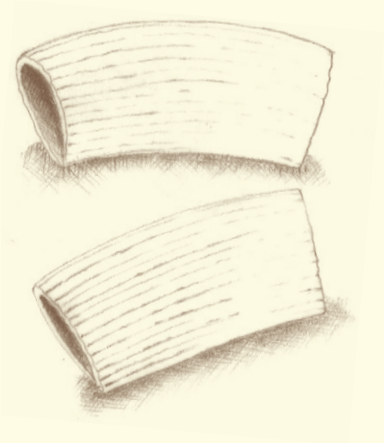
Lavorazione artigianale
con crusca e cruschello.

n° 90 – Spaghetto Grezzo a Matassa

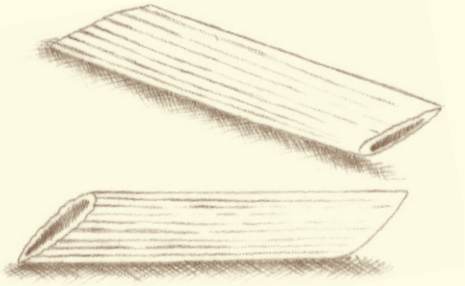
Spaghetto a Matassa



n° 91 – Farfalla Grezza



n° 92 – Rigatone Grezzo



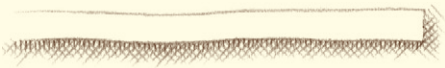
n° 93 – Penna Grezza rigata

Una volta a Fara San Martino i contadini macinavano
il grano duro dei loro campi in piccoli mulini locali,
ottenendo una semola grezza, un po' scura, non raffinata.
Poi le massaie facevano la pasta aggiungendo a
questa semola grezza l'acqua fredda e tanto amore
per le cose buone e genuine. Il risultato era
una pasta simile a questa sfoglia grezza
prodotta oggi dal Cavalier Giuseppe Cocco.

Scatola da kg. 6
N° 12 conf. da 500 gr.

La SFOGLIA di TRITO

Lavorazione artigianale
con più crusca e
più cruschello.

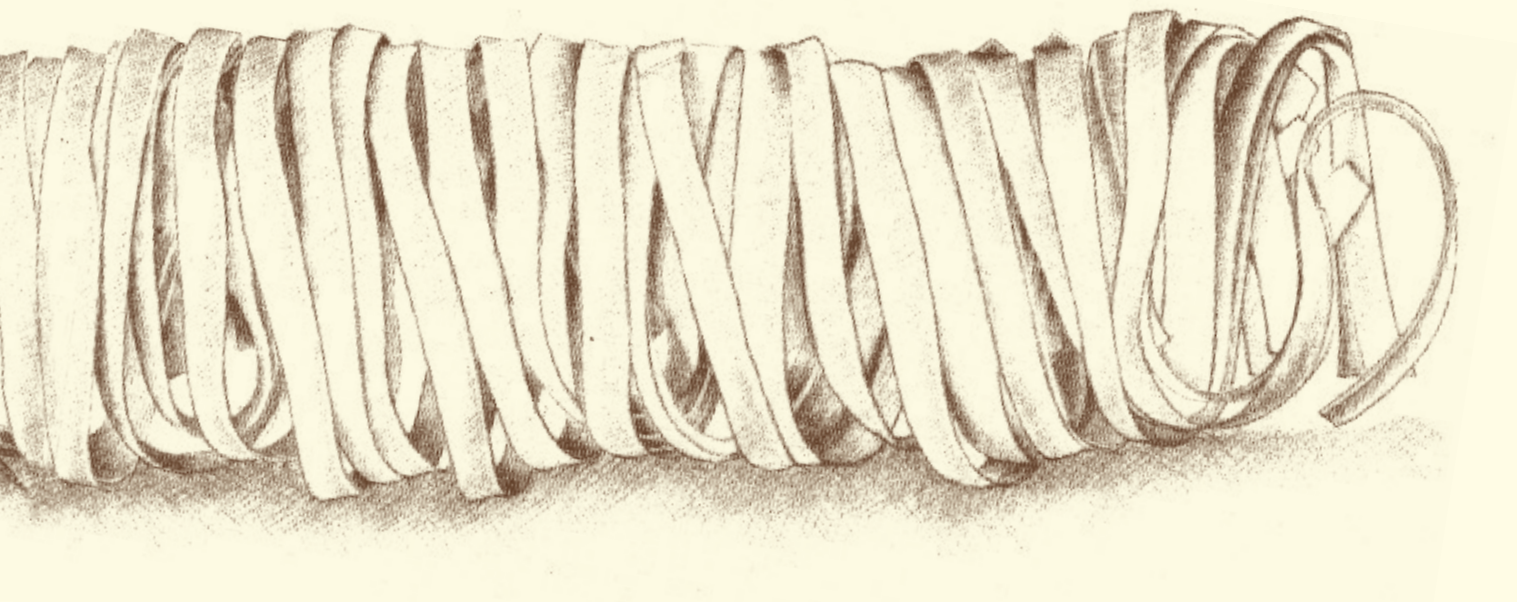


n° 95 – Taiarello di Trito a Matassa

n° 96 – Sagnarello di Trito

Taiarello a Matassa

A Fara San Martino ancora oggi si dice in dialetto farese: li sagnariell di trit all'aglie, olio e peperoncin piccand (i sagnarelli di trito con aglio, olio e peperoncino piccante). E poi : li taiariell di trit ch le sardell e li peparul sfritt (i taiarelli di trito con le sarde e i peperoni soffritti). Una volta questi erano i pasti della povera gente. E ancora la pasta di trito con pomodoro fresco e acciughe, oppure con funghi saltati in padella, oppure con baccalà e pomodorini a crudo. Anche i sagnarelli di trito con fave e cicoria, e i taiarelli con gamberi di fiume e ruchetta.



Scatola da kg. 10 – N° 20 conf. da 500 gr.
(Per Spaghetti Extra scatola da kg. 10
N° 10 conf. da 1 kg.)
(Per Candela Extra scatola da kg. 5
N° 10 conf. da 500 gr.)

La PASTA di UNA VOLTA

n° 111 – Orecchiette

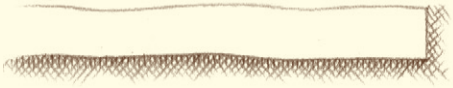
n° 112 – Maccheroni al Pettine

n° 79 – Chitarra antica a Matassa

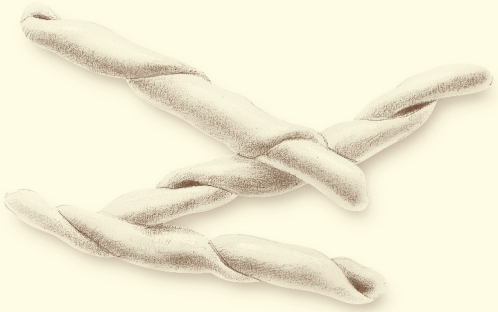
n° 80 – Spaghetto antico a Matassa

n° 81 – Taglierino antico a Matassa

n° 83 – Tagliatella antica a Matassa

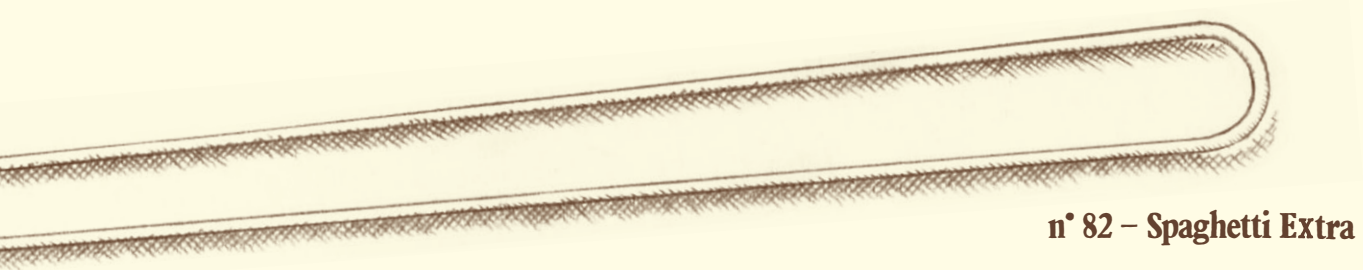


n° 84 – Fettuccia antica a Matassa



n° 113 – Strozzapreti

n° 114 – Trofie



n° 82 – Spaghetti Extra

n° 85 – Candela Extra

n° 116 – Cavatelli

n° 117 – Orecchiette Mignon

Scatola da kg. 5
N° 20 conf. da 250 gr.

Le MATASSINE all' UOVO

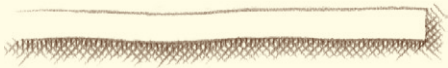
Lavorazione artigianale della Sfoglia da Trafila Ruvida di Bronzo, con semola e uova da galline allevate all'aperto.

I tagli delle Matassine all'Uovo

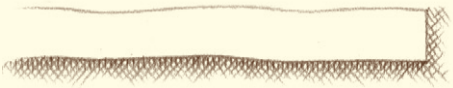
n° 10 – Tagliolini fini

n° 11 – Taglierini

n° 12 – Chitarra



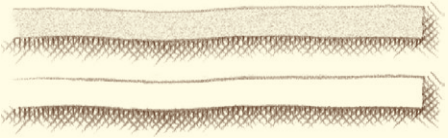
n° 13 – Tagliatelle



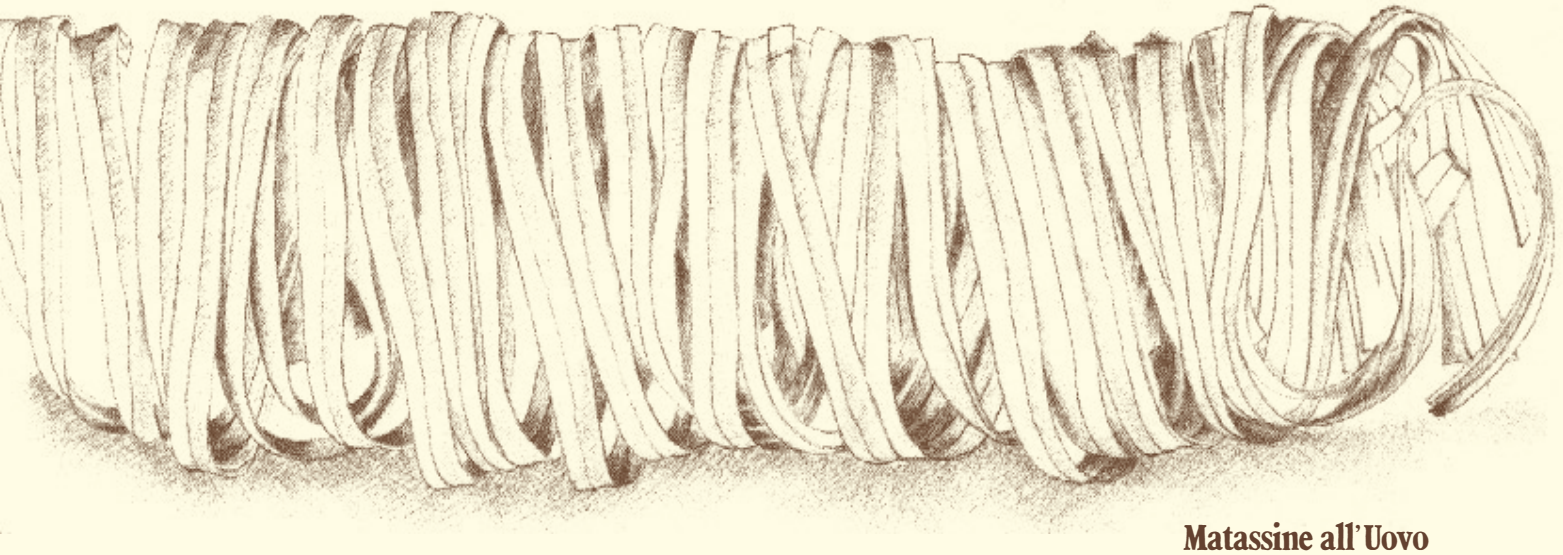
n° 14 – Fettuccine

n° 15 – Pappardelle

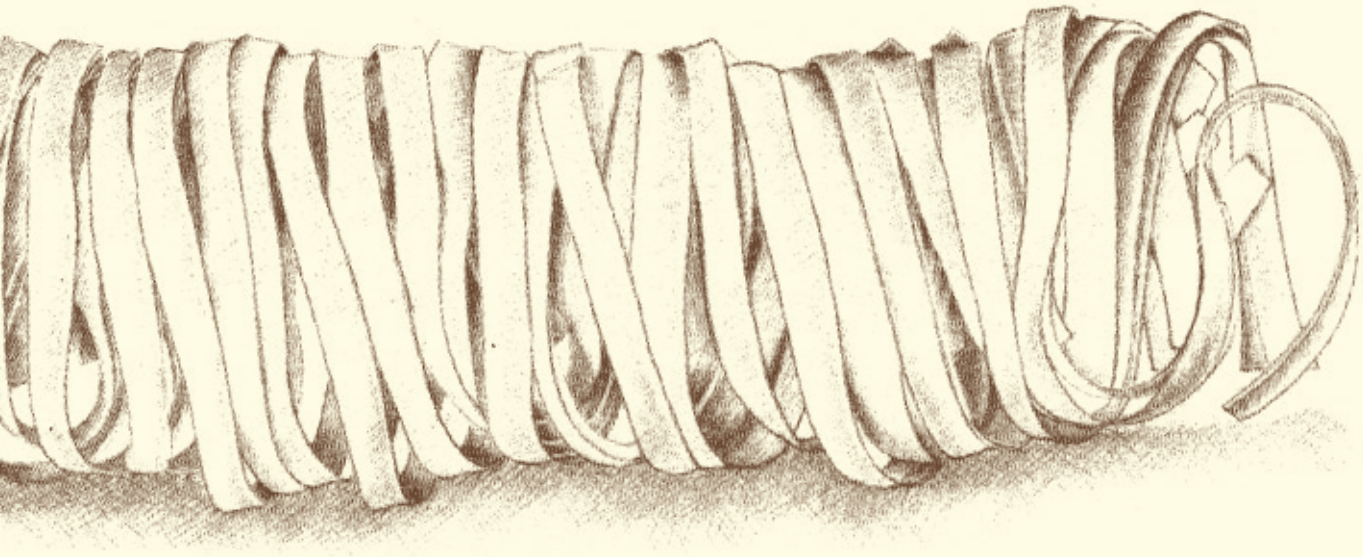
n° 16 – Pappardelle larghe



n° 17 – Tagliatelle Paglia e Fieno



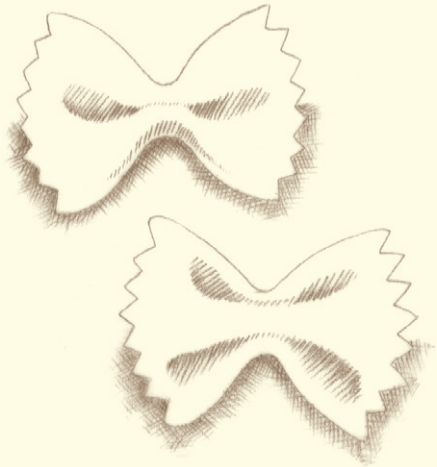
Matassine all'Uovo



Scatola da kg. 5
N° 20 conf. da 250 gr.

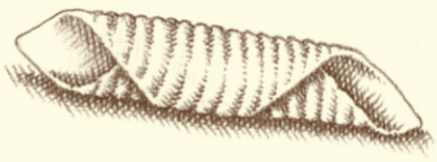
Le SPECIALITA' all' UOVO

n° 20 – Sagnarelli all'Uovo



n° 21 – Farfalle all'Uovo

Un tempo i Sagnarelli venivano fatti
in casa nelle feste e di domenica.
Le massaie di Fara usavano solo
semola e uova di galline che
razzolavano all'aperto.
Oggi come allora.



n° 26 – Garganelli all'Uovo

Scatola da kg. 5
N° 20 conf. da 250 gr.

Le PASTINE all' UOVO

Lavorazione artigianale della Sfoglia da Trafila Ruvida di Bronzo, con semola e uova da galline allevate all'aperto.

n° 27 – Funghini all'Uovo

n° 28 – Tripolini all'Uovo

n° 29 – Quadrucci all'Uovo

Scatola da kg. 10
N° 20 conf. da 500 gr.

I CASERECCI di SEMOLA

I formati "Caserecci" sono forme di pasta fatte con metodi artigianali secondo le usanze dei vecchi Mastri pastai di Fara S. Martino.

n° 50 – Vermicelli

n° 100 – Vermicelli Extra

n° 51 – Lingue di passero

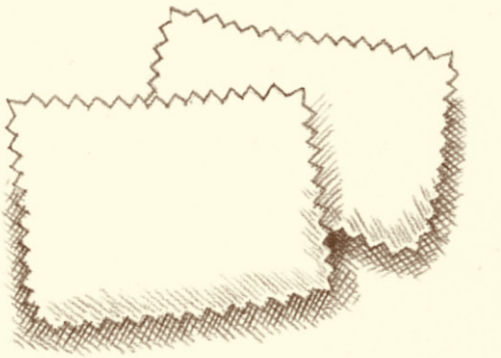
n° 52 – Tagliatelle

n° 53 – Bucatini

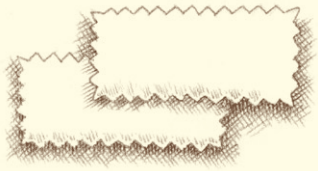
n° 54 – Chitarra

n° 57 – Farfalloni

n° 58 – Sagnarelli

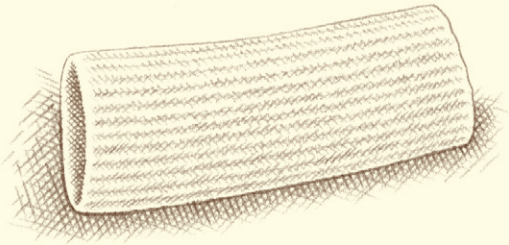


n° 101 – Tacconi

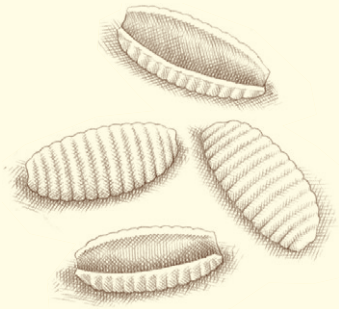


n° 89 – Tacconelli

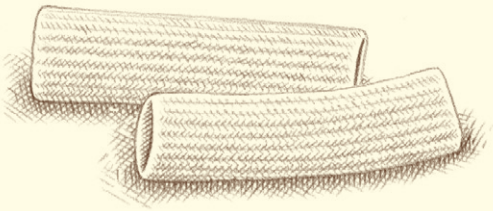
n° 59 – Orecchiette



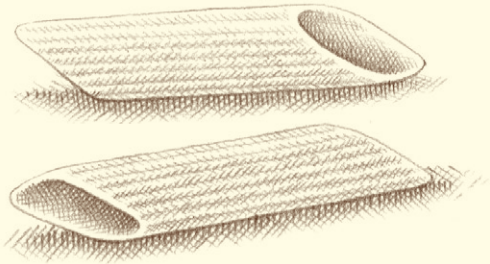
n° 61 – Rigatoni giganti



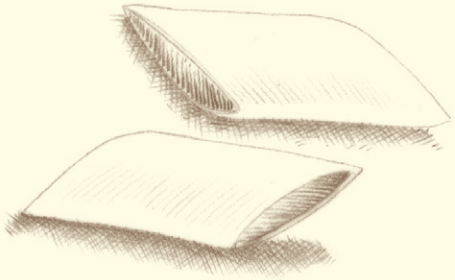
n° 60 – Gnocchetti sardi



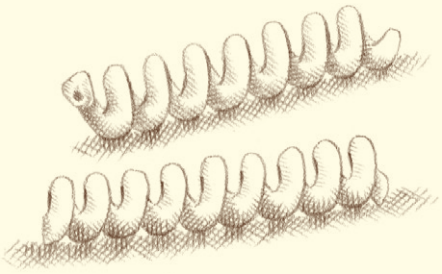
n° 62 – Millerighe



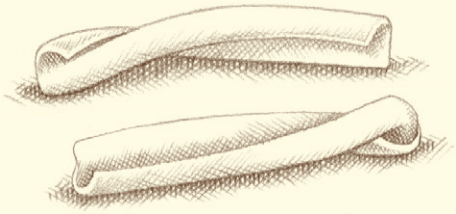
n° 64 – Pennoni rigati



n° 63 – Pennoni



n° 65 – Fusilli bucati

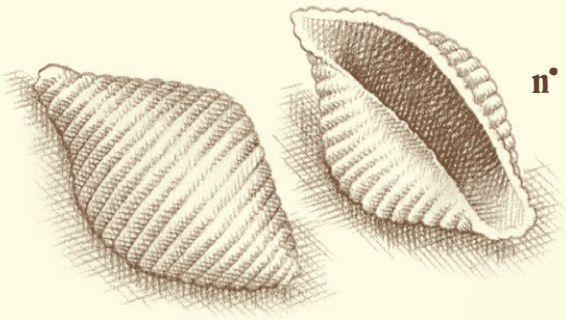


n° 66 – Casereccia

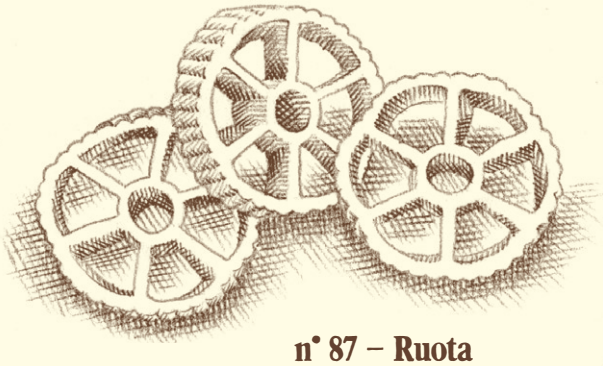
n° 67 – Gramigna

n° 74 – Fideuà

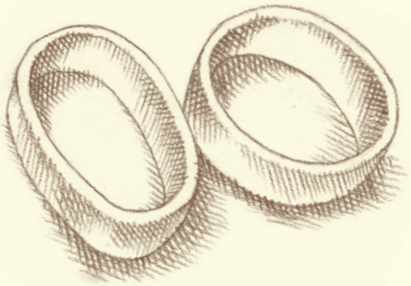
n° 86 – Fusillo gigante



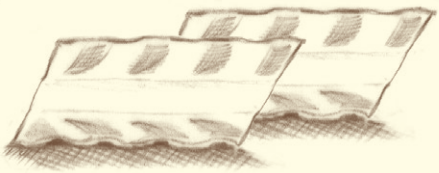
n° 88 – Conchiglia



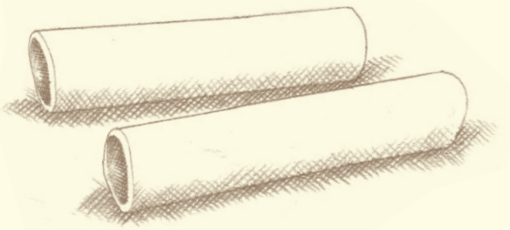
n° 87 – Ruota



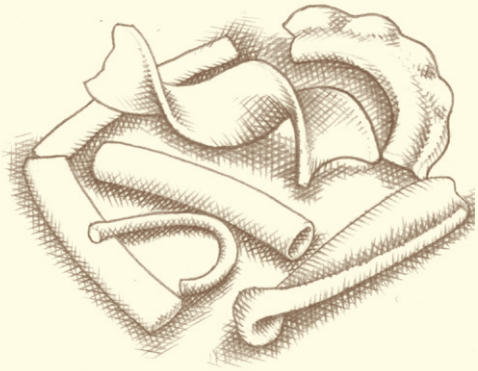
n° 94 – Anelli



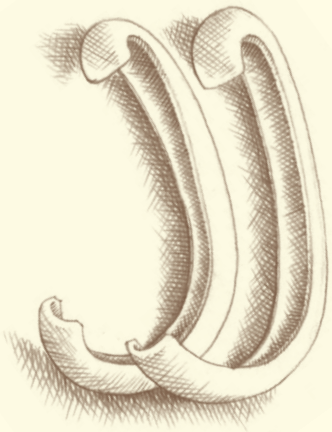
n° 105 – Mafaldina



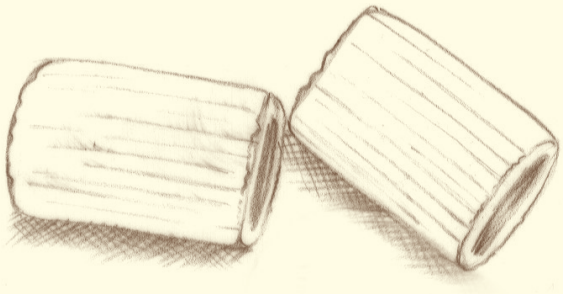
n° 97 – Zita tagliata



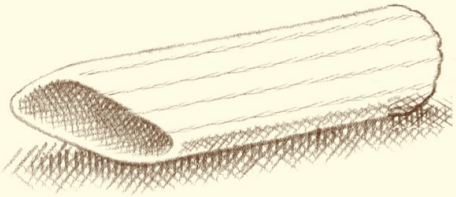
n° 108 – Pasta mista



n° 107 – Spaccatelle



n° 110 – Bombolotti

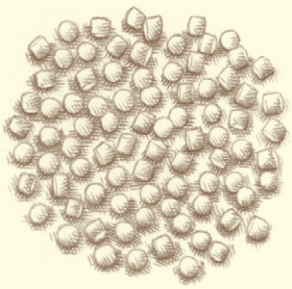


n° 119 – Maltagliati

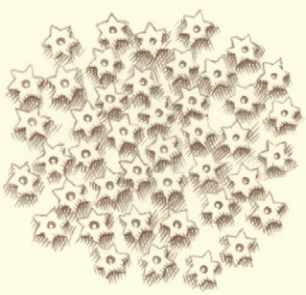
Scatola da kg. 10
N° 20 conf. da 500 gr.

Le PASTINE di SEMOLA

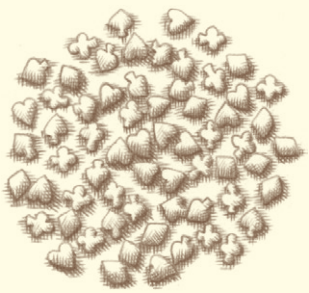
n° 70 – Semi di melone



n° 71 – Acini di pepe



n° 72 – Stellette



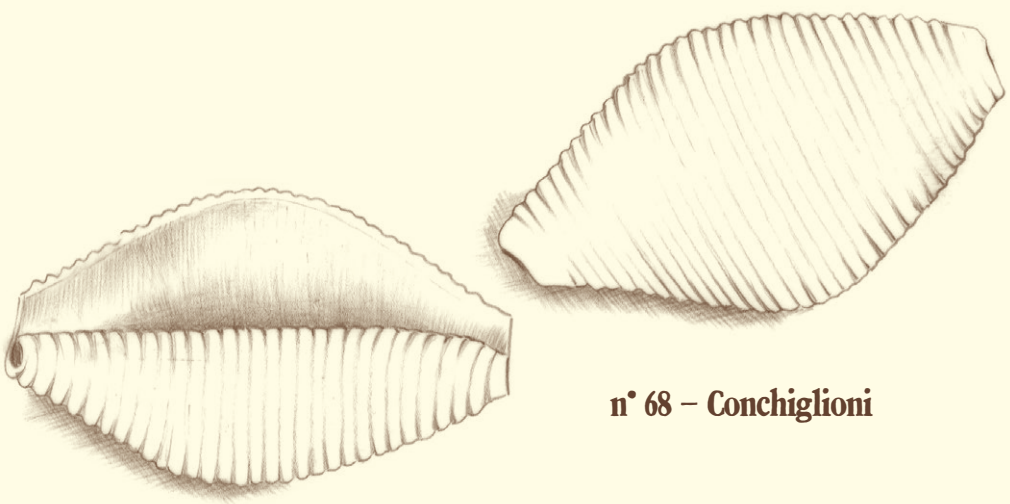
n° 73 – Primierina

Scatola da kg. 5
N° 20 conf. da 250 gr.

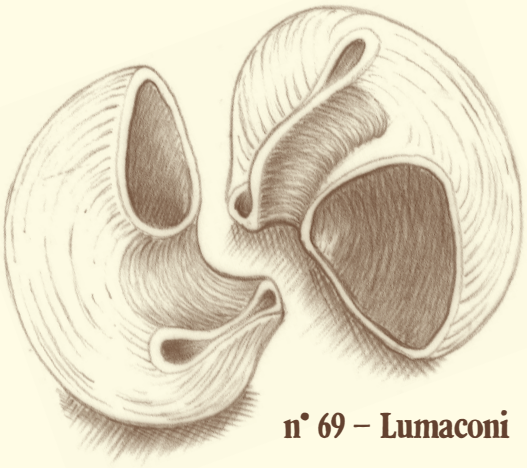
I CASERECCI

gr. 250

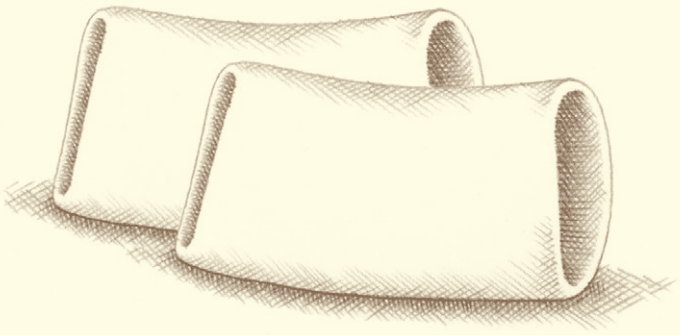
n° 55 – Mafalda



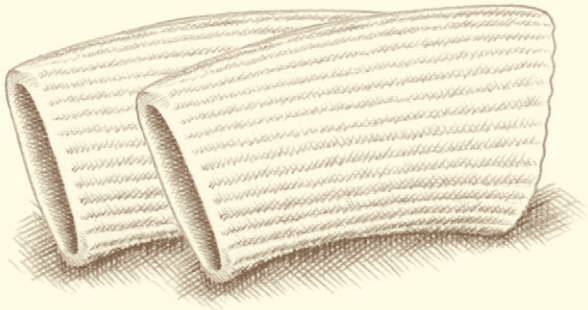
n° 68 – Conchiglioni



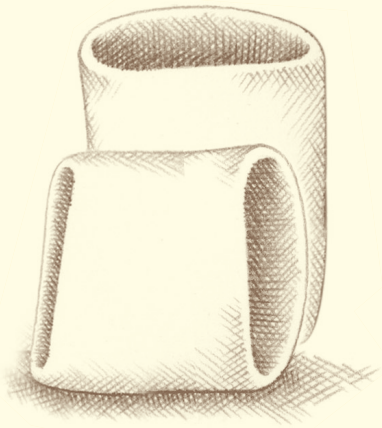
n° 69 – Lumaconi



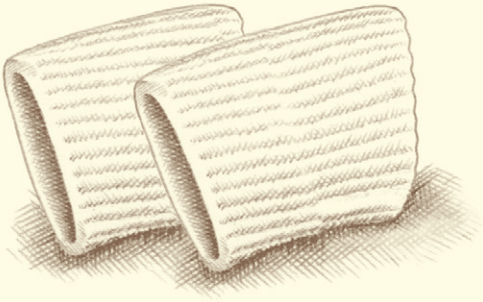
n° 75 – Paccheri



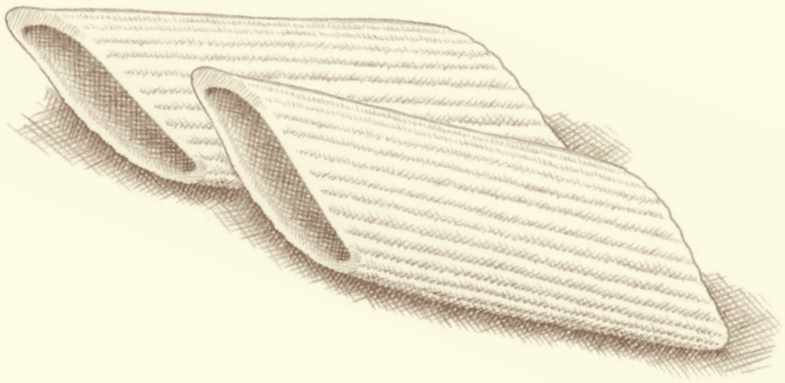
n° 76 – Paccheri rigati



n° 103 – Mezzi paccheri



n° 118 – Mezzi paccheri rigati



n° 77 – Pennoni rigati giganti

Scatola da kg. 12
N° 24 conf. da 500 gr.

La TRAFILA RUVIDA di SEMOLA

n° 30 – Capellini

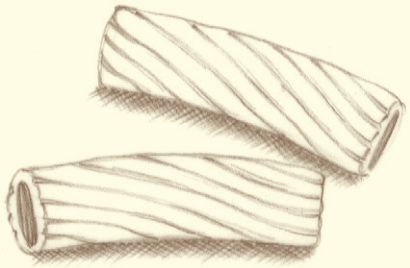
n° 31 – Fidelini

n° 32 – Fideli (spaghettini)

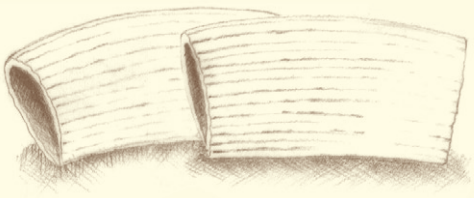
n° 33 – Spaghetti

n° 34 – Linguine

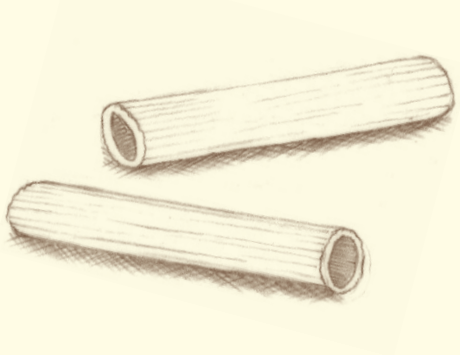
n° 36 – Farfalle



n° 38 – Elicoidali

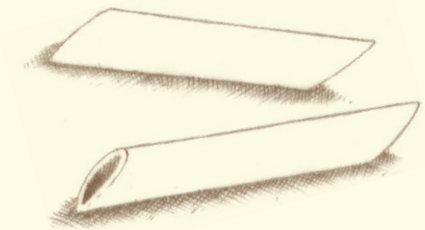


n° 37 – Rigatoni

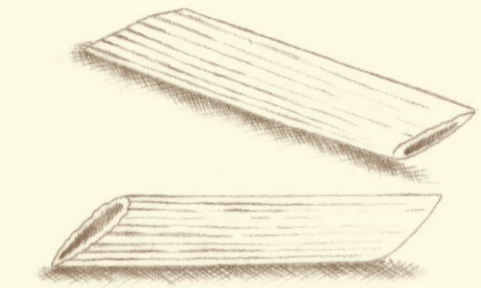


n° 39 – Sedani rigati

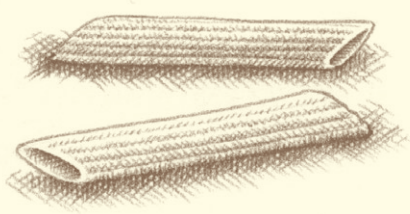
n° 40 – Sedanini rigati



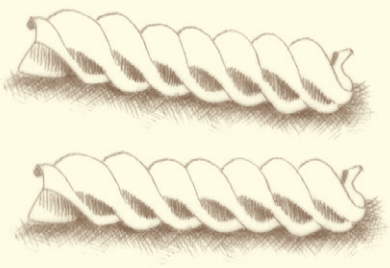
n° 41 – Penne



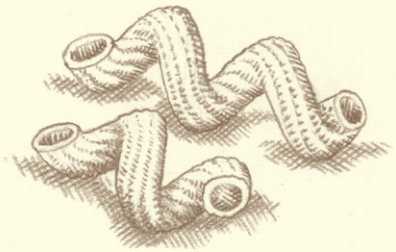
n° 42 – Penne rigate



n° 35 – Pennette rigate

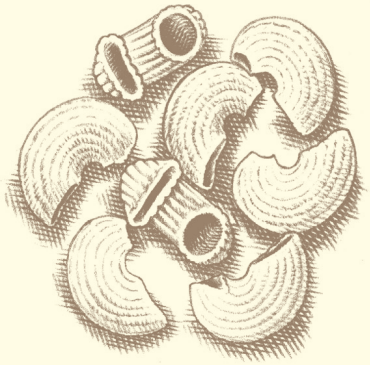


n° 43 – Fusilli

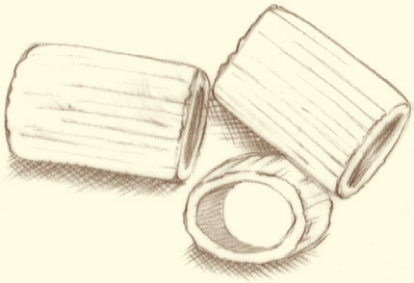


n° 102 – Cavatappi

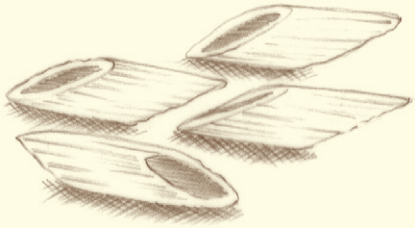
n° 44 – Pipe rigate



n° 45 – Chifferi rigati

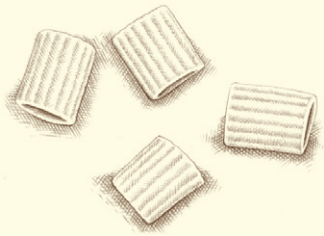


n° 46 – Mezzi rigatoni

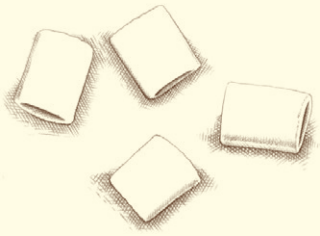


n° 47 – Mezze penne rigate

n° 49 – Tubettini rigati



n° 48 – Tubetti rigati



n° 106 – Tubetti

La TRAFILA RUVIDA di SEMOLA

Scatola da kg. 12
N ° 12 conf. da 1 kg.

FARINA di SEMOLA di GRANO DURO

n° 120 – Farina di Semola

la SFOGLIA allo ZAFFERANO

la SFOGLIA RUSTICA
SFOGLIA RUSTICA all'UOVO
SFOGLIA RUSTICA di SEMOLA

la PASTA ANNI '30
SFOGLIA GREZZA
SFOGLIA di TRITO
PASTA di UNA VOLTA

la PASTA all'UOVO
MATASSINE all'UOVO
SPECIALITÀ all'UOVO
PASTINE all'UOVO

la PASTA di SEMOLA
CASERECCI di SEMOLA
PASTINE di SEMOLA
CASERECCI gr. 250
TRAFILA RUVIDA di SEMOLA

la FARINA di SEMOLA

PASTIFICIO ARTIGIANO
Cav. Giuseppe Cocco

ZONA ARTIGIANALE N° 15
FARA S. MARTINO - (CH)
ABRUZZI - ITALIA

N. 31794 DELL'ALBO DEGLI ARTIGIANI DELLA PROVINCIA DI CHIETI
TEL. 0872 984121 - FAX 0872 984133
www.pastacocco.com - info@pastacocco.com