Produttori di Pasta... dal ricordo dei tempi...

Produrre pasta a Gragnano è un'arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Nascere e vivere a Gragnano vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi esaltanti della semola di grano duro, della pasta che ne deriva, e….come per magia…non ne puoi più fare a meno!!! Mario Moccia nostro padre, nel 1976, pur essendo un importante e storico stagionatore di formaggi, non seppe resistere al richiamo dell'essere di Gragnano….ed acquistò un pastificio famoso, ma in profonda crisi, dedicando, "con non poche difficoltà, in un momento infelice per il mercato della pasta", tutta la sua vita al restauro totale dell'edificio nel centro storico, alla costruzione del nuovo stabilimento, nonché alla nascita e al rilancio della pasta e dei suoi marchi, alla nascita del primo consorzio dei pastifici di Gragnano: il COPAG, contribuendo in modo fattivo ed importante all'affermazione ed alla riqualificazione della pasta di Gragnano sui mercati di tutto il mondo. Dopo anni (dal 1994 anno in cui vendemmo il pastificio) per amore - per passione in onore di nostro padre, abbiamo rifondato un pastificio artigianale con una produzione di grande qualità. Anche noi non abbiamo saputo resistere alla Magia…dei sapori e dei profumi esaltanti di Gragnano!!

Dedicato a te Papà !

Ciro - Antonino - Marianna - Susanna

Pasta makers since ever...

Producing Pasta in Gragnano is an art, heritage made of history, culture, traditions and secrets. Born and live in Gragnano it means be pervaded by tastes, and by the perfumes of durum wheat flour and by the pasta that derives from it. And like a magic, you can't live without it! Mario Moccia, our father, in 1976, even if he was an important maker of cheese, didn't resist to the call of the essence of Gragnano. He bought a famous but in crisis, pasta factory dedicating "with many difficulties, in a bad moment for pasta trade", his life to the restoration of the building in the historical centre and also to the construction of the new one, relaunching pasta and his trademarks, forming the first consortium of Gragnano pasta factories: COPAG, contributing in an active way to the affirmation and requalification of Gragnano pasta in all the world. After many years (in 1994 we sold the factory) for love, for passion in honour of our father, we found again the artisanal factory with an high quality production. We couldn't resist to the Magic of tastes and fragrances of Gragnano.

This is for you Dad !

Ciro - Antonino - Marianna - Susanna

LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano ®
Napoli Italy

Alcuni dei nostri Formati esclusivi...
per rendere Unici i momenti di gratificazione culinaria
e fidelizzare i Vostri clienti!

Novità 2022

Pacchero rigatello

cod. 416

Il Pacchero diverso da ogni altro!

Gnocca

cod. 471

Gigli di Gragnano

cod. 764

Farfalloni

cod. 463

'a Caccavella

'a Caccavella è una delle più geniali invenzioni di Antonino "il Pastaio", divenuta Brevetto Europeo n° 008663825 – n° 001658576. E' il formato di Pasta monoporzione più Grande al Mondo… con un peso netto di 50g e un diametro di circa 10cm. Di grande fascino e impatto visivo, 'a Caccavella è apprezzatissima sia dagli chef che dai semplici avventori che si dilettano ogni giorno nell'inventare sempre nuove ed entusiasmanti ricette!

'a Caccavella is one of the most ingenious inventions of Antonino "il Pastaio" (patent no. 008663825 - no. 001658576). The Caccavella is the largest single-portion pasta in the world ... with a net dry weight of about 50g and a diameter of approx. 10cm. This shape is appreciated by both chefs and customers who invent new and exciting recipes every day!

10th Anniversary

i Fusilli "lavorati a mano"

Fusilli della Regina "lavorati a mano"
cod. 512

Fusilli Capri "lavorati a mano"
cod. 585

Colonne Pompei "lavorate a mano"
cod. 577

le Lasagne

No-Boil

Oven Ready Lasagna,
the Authentic Italian Lasagna
ready to be stuffed and Baked

Senza precottura!

una Lasagna Esclusiva
solo da farcire ed infornare

La prima Matassa artigianale trafilata al bronzo

Matasse lavorate completamente a mano come vuole la nostra migliore tradizione.
Disponibili sia in pratica busta che in Vassoio totalmente riciclabile.

Tripoline 'e Matasse in vassoio

cod. 427

Tagliatelle 'e Matasse in vassoio

cod. 420

Pappardelle 'e Matasse in vassoio

cod. 419

Tagliolini 'e Matasse in vassoio

cod. 418

i più venduti - Top Sellers

Fidanzati Capresi
cod. 552

Cavatappi
cod. 947

Fusilloni
cod. 546

Puntiglius "lavorati a mano"
cod. 561

Paccheri di Gragnano rigati
cod. 543

Calamarata liscia
cod. 539

Paccheri di Gragnano
cod. 538

Lumaconi giganti
cod. 553

i più venduti - Top Sellers

Spaghetti di Gragnano
cod. 501

Spaghetti al mandolino
cod. 517

Linguine 'a piett 'e palumm
cod. 502

'o Vesuvio
cod. 540

Elicopenna
cod. 549

Particolare rigatura ellittica!

Rigatoni ca' pont
cod. 946

Novità

Alfabeto completo "dalla A alla Z"
cod. 464

e ancora tanti altri formati...
per la produzione artigianale
più Grande al Mondo!!

Rigatoni
cod. 572

Miez Paccheri di Gragnano rigati
cod. 550

Miez Paccheri di Gragnano
cod. 554

Calamarata rigata
cod. 544

Mezze Maniche rigate
cod. 490

Conchiglioni grandi
cod. 542

i nostri Cannelloni
cod. 263

le 4 Caccavelle - La Ricarica

cod. 597

i 4 Soli di Capri

cod. 727

la Ruota dell'Amicizia

cod. 499

i Cuori

cod. 728

le 4 Stelle

cod. 729

Fusilli di Gragnano
"lavorati a mano"

cod. 579

Caserecce long
"lavorate a mano"

cod. 555

Fusilli Sorrento
"lavorati a mano"

cod. 851

Tagliatelle
cod. 503
Bucatini 'e perciatiell
cod. 504
Ziti luong
cod. 508
Pettegole Pappardelle
cod. 510
Mafaldine
cod. 505

Ruote

cod. 738

Macchinine, Aeroplanino, Trenino

cod. 465

Candeloni a metro

cod. 519

Farfalle Giganti

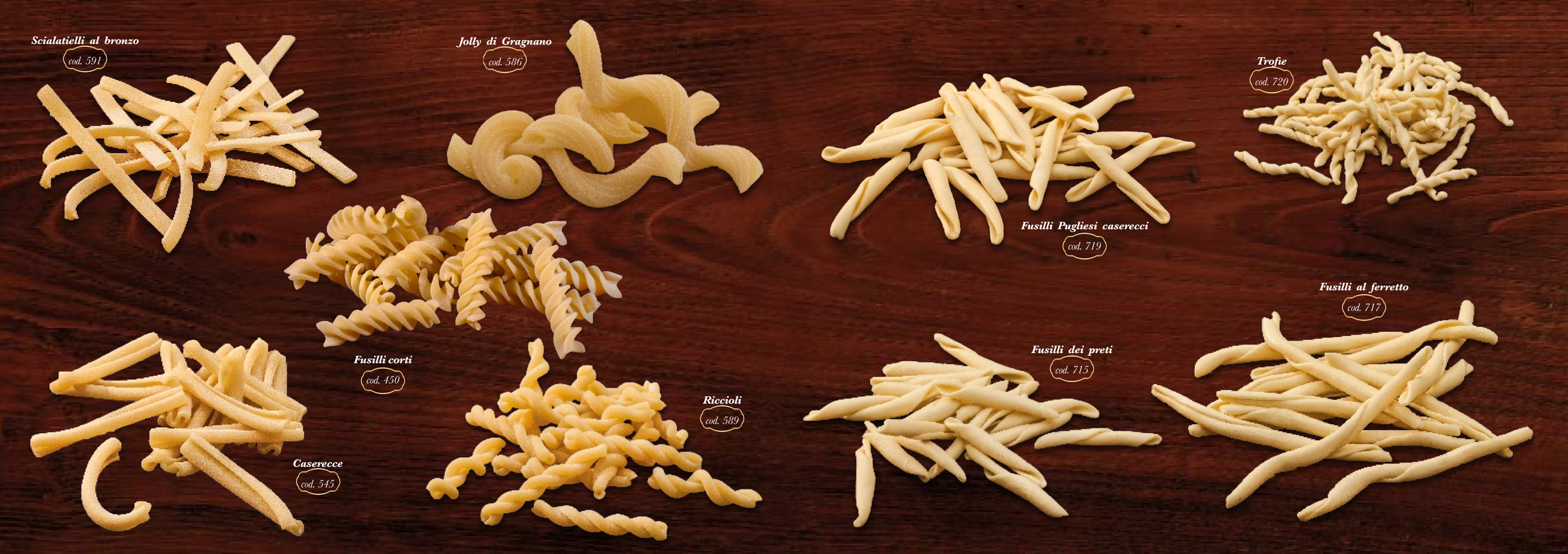
cod. 462

Pettola Napoletana

cod. 594

Lasagnone ricciolone

cod. 566


Scialatielli al bronzo
cod. 591
Jolly di Gragnano
cod. 586
Fusilli Pugliesi caserecci
cod. 719
Trofie
cod. 720
Fusilli corti
cod. 450
Fusilli al ferretto
cod. 717
Fusilli dei preti
cod. 715
Riccioli
cod. 589
Caserecce
cod. 545

Pennette Rigate

cod. 558

Pennette lisce

cod. 534

Candele ca' Pont

cod. 529

Miez Pennone

cod. 532

Penne "de zite" rigate

cod. 521

Penne "de zite" lisce

cod. 525

Mez Penne
"de zite" rigate

cod. 524

Paccheri ca' pont

cod. 556

gli Elicoidali

cod. 547

'o Mozzone 'e candela

cod. 530

le Orecchiette rigate

cod. 952

'e Maccarun lisci

cod. 526

'e Maccarun rigati

cod. 522

Lumachine rigate

cod. 769

'e Gnocchetti Rigati

cod. 721

'e Maccarunciell rigati

cod. 560

'a Mista corta napoletana

cod. 551

le Schiacciatine atigianali

cod. 718

gli Anelli Siciliani

cod. 453

'e Spaghetti al centimetro

cod. 559

l'Orecchietta artigianale

cod. 712

i Fagioloni Paesani

cod. 714

'e Ditaloni lisci

cod. 527

'e Ditaloni rigati

cod. 523

l'Elicotubetto

cod. 548

'e Tubett lisci

cod. 536

'e Tubett rigati

cod. 531

'o Tubettone
cod. 533
Nuova
ricciolatura laterale
gli Straccetti
cod. 964
le Cortecce
cod. 983
'e Maccarunciell lisci
cod. 535
i Cuori di Gragnano
cod. 489
all'Uovo
Tagliatelle all'uovo
cod. 641
Tagliatelle ricce all'uovo
cod. 644
Pappardelle all'uovo
cod. 640
Tagliolini all'uovo
cod. 643
Fettuccine all'uovo
cod. 642

Scialatielli al limone *cod. 592* - ***Gigli della Costiera*** *cod. 771* - ***Linguine a piett e palumm*** *cod. 516* - ***Riccioli al limone*** *cod. 949* - ***Pennette al limone*** *cod. 948*

Miez paccheri *cod. 595* - ***Penne de' Zite rigate*** *cod. 574* - ***Spaghetti*** *cod. 575* - ***Linguine a piett e palumm*** *cod. 576*

"l' Integrale"

Fidanzati Capresi *cod. 737* - ***Elicopenna*** *cod. 756* - ***Fusilloni*** *cod. 734* - ***Spaghetti*** *cod. 765* - ***Scialatielli*** *cod. 726* - ***Paccheri di Gragnano*** *cod. 495*

"la Tricolore"

Fidanzati italiani *cod. 584* - ***Fusilloni*** *cod. 581* - ***Calamarata rigata*** *cod. 582* - ***Paccheri di Gragnano rigati*** *cod. 583* - ***Farfalle giganti*** *cod. 486*
Cuori *cod. 488* - ***Rigatoni ca' pont*** *cod. 940* - ***Ruote*** *cod. 433* - ***Lumaconi*** *cod. 774* - ***Gigli*** *cod. 775* - ***Mafaldine*** *cod. 580* - ***Spaghetti*** *cod. 520* - ***Orecchiette*** *cod. 713*

"ai Funghi Porcini"

Pettegole
ai Funghi Porcini

cod. 513

al Tartufo estivo

Pettegole
al tartufo estivo

cod. 761

'e Curniciell' Portafortuna

European Patent - Nostro Brevetto Europeo n. 005983749

"al Peperoncino Piccante"

non è vero ma ci credo...

It isn't true, but I believe it...

We transformed into pasta a symbol of Neapolitan culture. It's is something that don't let anybody indifferent. Is the best way to keep away "la mala sorte" misfortune. Is a fashionable and very used charm : earrings, bracelets, necklaces, pens, candles, chocolates, tools....Neapolitan superstition has an ancient history inherited by our ancestors: It was one of the first charm used against evil eye, rigorously red and handmade.

Noi abbiamo trasformato in pasta un simbolo della cultura profondamente Napoletana… ma che non lascia indifferente nessun popolo! E' il miglior rimedio per allontanare "la mala sorte", la sfortuna. E' uno scongiuro molto utilizzato ed anche di gran moda: orecchini, bracciali, collane, penne biro, candele, cioccolatini, utensili… La superstizione napoletana ha radici antiche ereditate dai nostri avi: è stato tra i primi amuleti utilizzati contro "il malocchio", rigorosamente rosso e preferibilmente fatto a mano.

Linguine a piett e palumm *cod. 514* - ***Spaghetti*** *cod. 421*
"Arrabbiatella" pennette rigate *cod. 541* - ***Curniciell portafortuna*** *cod. 590* - ***Mista costa "dolce e piccante"*** *cod. 758*

le Nostre idee Regalo

la Caccavella con le Terrine tricolore

la Caccavella con le Terrine

Novità - il Coccio della Nonna

Vaso Orcio "Antica Pompei"

la Pasta e Lenticchie

la Pasta e Fagioli

"80" Tanta Voglia di Pasta

7 Formati... x 7 Giorni!!!

1 Metro... di Pasta!

Desideri... e Sapori

la 24 ore... di Sapori!

la 48 ore... di Sapori!

il Tris Salvafreschezza

il Vaso Anfora

il Vaso della Felicità

il Vaso della Fortuna

Novità in arrivo 2022

Documentazione storica della Famiglia Moccia
Historical documentation of the Moccia Family

il Nostro Museo Privato...

Frutto di anni di ricerche di antica repertistica museale ed impreziosito da numerosi reperti delle prime Fabbriche di Famiglia, il Museo privato de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano" - dedicato dagli eredi a tutti gli Estimatori - rappresenta oggi un autentico fiore all'occhiello della centenaria tradizione e storia della Pasta di Gragnano!

Più di 500 reperti, alcuni dei quali risalenti al '700, compongono una collezione unica, visitabile ogni giorno nella nostra Fabbrica nel cuore di Gragnano... per un suggestivo "Viaggio nel tempo"! Una fantastica visita guidata, oltre al Museo, dove Antonino "il Pastaio" vi spiegherà alcuni dei suoi 32 segreti, di come ogni giorno si produce la "Vera" e Pregiata Pasta di Gragnano.

Our Private Museum...

After years of diligent research we were able to start an ancient museum of the Pasta which already has numerous artefacts coming from the first Family run Factories. This private museum of "The Gragnano Pasta" is dedicated by the heirs to all the Estimators. It represents today the centenary tradition and history of the Pasta production di Gragnano!

More than 500 artefacts, some of which dated back to the 18th century, a unique collection that can be visited every day in our factory right in the heart of Gragnano ... for an evocative "Time travel"! A fantastic guided tour, in addition to the Museum, where Antonino "il Pastaio" will explain some of his 32 secrets about how, every day, we produce the "Real" and Precious Pasta of Gragnano.

Antonino e Mario, terza e quarta generazione di Artigiani Pastai
Antonino and Mario, third and fourth generation of Pasta Artisans

Antica camera di asciugatura restaurata, inizio '900
Restored old drying cell, early 1900

Pasta stesa ad asciugare sulle originali canne di bambù
Pasta drying on the original bamboo stick

Collezione di antichi torchi, dal '700 al '900
Collection of old presses, from the 18th to the 20th century

Antico trabatto in legno
Old wooden Pasta Shaker

Nel Cuore dei Monti Lattari...

Incastonata nei Monti Lattari, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano", è l'unico Pastificio Artigianale dove si produce Pregiata Pasta con i Sapori ed i Saperi di un tempo, in uno straordinario contesto naturale assolutamente incontaminato, poco distante dalla secolare Sorgente "Imbuto", che dona ogni giorno l'acqua per le nostre produzioni. Dalla Fabbrica si ammira il golfo di Sorrento, l'isola di Capri, il Vesuvio, il Santuario della Madonna di Pompei e... l'antica via di accesso per arrivare ad Amalfi: La Valle dei Mulini!

In the heart of Lattari Mountains

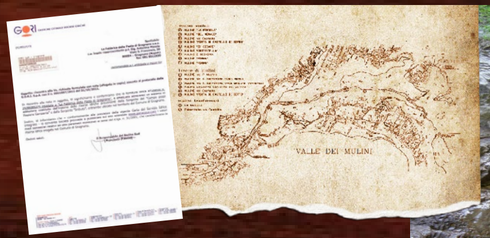
Set between Lattari Mountains, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano" is the sole Artisanal Pasta Factory that produces Precious Pasta with the Tastes and the Wisdom of Ancient Times, in an extraordinary uncontaminated natural environment, not far from the ancient spring "Imbuto", used for our Pasta. The landscape from La Fabbrica consists in the Gulf of Sorrento, Capri Island, Vesuvio, The church of Pompei and the ancient street to get to Amalfi: the valley of Mills!

View of the Gulf of Naples, from our Factory located in the heart of Lattari Mountains
Veduta del Golfo di Napoli dalla nostra Fabbrica nel cuore dei Monti Lattari

100% filiera corta Appulo Lucana

100% Italian supply chain durum wheat

Antonino e Mario controllano periodicamente il nostro grano certificato direttamente nei campi in Puglia e Basilicata
Antonino e Mario check periodically our durum wheat directly in the fields in the southern Italy



1st Factory in the world that uses ONLY Gragnano's spirng water
il primo Pastificio ad usare SOLO acqua di sorgenti di Gragnano

GRANO DURO APPULO LUCANO

CSQA UNI EN ISO 22005:2008 RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA CERTIFICATO N. 6365

Certificato BIO

BIO Organic certified

Factory certified
Fabbrica certificata

The 1st Factory in the world with the P.G.I. Certificate!

il Primo Pastificio al Mondo certificato IGP!!!

Certificazione I.G.P.
P.G.I. Certificate

Display & Merchandising

Siamo il primo Pastificio Artigianale di Gragnano che ha utilizzato un pacchetto esclusivo: un packaging unico, raffinato, elegante, accattivante, che non passa sicuramente inosservato!
Esporre la nostra Pasta Artigianale, rende infatti ancora più bello e prestigioso il punto vendita! Sia su scafalle, che in corner dedicati, i nostri formati attirano l'attenzione del cliente finale, stimolato nell'acquisto di impulso, invaso dal desiderio di provare un momento di alta gratificazione culinaria.
L'ampio assortimento rende l'esposizione un momento di grande emozione, oltre ad un importante argomento di vendita, con formati dedicati alle varie stagionalità dell'anno.
Le spettacolari confezioni di idee regalo si prestano a realizzare eccezionali fuori banco, con ottime performance di vendita, per l'emozione del "regalo diverso dal solito".
Ai clienti offriamo la disponibilità di ottimi display espositori in cannette' rigido (figura a lato), per promuovere ancora di più una perfetta esposizione del prodotto. La nostra collezione di foto emozionali è a disposizione per realizzare esclusivi panel dedicati.

We are the first Artisan, Traditional PGI Gragnano's Pasta that decided to use an exclusive package: A unique, refined, elegant, captivating packaging that certainly does not pass unnoticed!
Whether on shelf or in dedicated corners, our shapes attract the attention of the end consumer. It stimulat the purchase by impulse, persuading your customer to experience a moment of high culinary gratification. The wide range of shapes makes the exhibition of Our Pasta a moment of great emotion, as well as an important sales topic, also thanks to several shapes that could match the seasons.
The spectacular gift ideas range helps increase the sales performance, and could certainly be considered a " gift different from the usual".
We could also offer to our customers some excellent display units in hard compressed paper (see figure on the side), to help promoting our pasta. Our collection of emotional photos is available to create exclusive and dedicated panels.

LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano Napoli Italy ®

La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Viale San Francesco, 30 - Gragnano Napoli Italia
tel +39 081 8011487 mobile +39 334 60 23 216
areaordini@lafabbricadellapasta.it relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it
www.lafabbricadellapasta.it

le Esposizioni nel Mondo
the Exibitions in the World