

PASTA ARTIGIANALE
DURANTE®

DALL'ANTICA CASTELDURANTE

I NOSTRI PRODOTTI

PASTA DI GRANO DURO
PASTA DI GRANO DURO INTEGRALE
PASTA DI FARRO
PASTA ALL'UOVO



Sono la passione per la pasta, la tradizione locale e il legame con la propria terra i protagonisti del progetto Pasta Durante, che vede due giovani amici di Urbania impegnati nella realizzazione del loro sogno.

Amanti delle loro colline, immersi nella tradizione del pastificio artigianale di famiglia, decidono di unire le loro esperienze e di intraprendere questa produzione artigianale di pasta, attenti ad offrire ai consumatori tutte le garanzie di un prodotto sano, sicuro e di ottima qualità.



L'azienda è il frutto di una comunione d'intenti, di una condivisione di idee e di valori. Alla base di questa visione, la volontà di produrre una pasta che sia la piena espressione della tradizione di un territorio.



Il territorio collinare dove hanno la fortuna di vivere ed operare è adatto da sempre alla coltivazione dei cereali ed è soprattutto su questa eccellenza agricola che i giovani imprenditori hanno basato la loro produzione di pasta.

Il pastificio è situato nella rinascimentale città di Urbania, sin dal 1284 conosciuta col nome di Casteldurante in onore dal legato papale, di origine provenzale, Guglielmo Durante, che ricostruì l'abitato dopo la sua distruzione da parte dei ghibellini. E la scelta dell'azienda di chiamarci Pasta Durante sancisce il legame con questo territorio e la sua storia.



La produzione della pasta è un'arte che richiede una lavorazione che passa attraverso fasi complesse, legate fra loro in un sottile equilibrio.

Tutte le componenti alimentari sono selezionate, dalla produzione del grano, scelto all'origine e coltivato senza concimazione chimica, all'acqua di sorgente dei vicini Monti Catria e Nerone.

La lavorazione accurata prodotta da sapienti mani artigiane, come in una vecchia bottega, mantiene il rispetto di una secolare tradizione, cardine della filosofia produttiva.

Tutte le fasi di questo processo sono inscindibilmente legate l'una all'altra e ognuna di esse è fondamentale: la qualità del grano, la realizzazione dell'impasto con il giusto grado di umidità, l'estrusione tramite trafile in bronzo, la lenta essiccazione, il raffreddamento naturale e il confezionamento manuale sono determinanti per la realizzazione del miglior prodotto possibile.

La lavorazione della pasta con metodi artigianali, nel rispetto dei metodi classici di produzione, lascia alle materie prime e alle fasi di produzione tutto il tempo necessario per dar vita a una pasta di straordinaria qualità.

La scelta di produrre le varie linee di prodotto in edizione limitata permette di controllare e seguire alla perfezione ogni fase di produzione. Ogni operatore è fondamentale perché la lavorazione avvenga nel migliore dei modi, con attenzione, rispetto e amore per la pasta. Il prodotto finito viene infine avvolto in un ricercato packaging e destinato a un pubblico "gourmet". Il modo migliore per trasmettere, a chi gusterà questa pasta, tutta la passione e l'impegno profuso nel realizzarla.

0



Casarecce

①

Semola di grano
duro e uova
500 gr

②

Semola di grano
integrale e uova
500 gr

③

Semola di farro
e uova
500 gr



Strozzapreti

4

Semola di grano duro
500 gr



5

Semola di grano
integrale
500 gr



6

Semola di farro
500 gr



0



Spaghettoni

Spaghetti

7

Semola di grano duro
e uova
400 gr

8

Semola di grano duro
500 gr





Penne

Rigatoni

9

Semola di grano duro
500 gr



10

Semola di grano duro
500 gr



Pasta Artigianale Durante
Prodotto in Italia da

Pastificio del sole
via Enrico Fermi, sn
61043 - Cagli PU Italia

+39 0721 7809
info@pastadurante.it
www.pastadurante.it