



PROMUOVERE

LA PASTA TRADIZIONALE DEL XXI SECOLO



Il Pastificio nel cuore delle Alpi Italiane

Ci troviamo a Chiuro, un piccolo paese della Valtellina, una straordinaria vallata che si estende ai piedi delle maestose Alpi italiane.

Le condizioni naturali proprie della zona, la selezione delle materie prime di ricercata qualità per la pastificazione e l'utilizzo di una tecnologia avanzata, unito alla produzione 100% artigianale da noi scelta creano la cornice perfetta per ottenere la nostra pasta; una pasta concepita come un'opera d'arte, completamente "Made in Italy" e proveniente da agricoltura *biologica certificata*.

Per accompagnare le nostre paste abbiamo fatto una selezione accurata di sughi e pesti artigianali biologici che completano alla perfezione l'esperienza culinaria.



L'importante cultura gastronomica di questo luogo ci ha fornito la guida per lo sviluppo della nostra linea più genuina ed apprezzata. Lavorare il grano saraceno e farlo diventare pasta ci ha permesso di portare il sapore intenso e unico di una volta fino ai giorni nostri.

Il nostro obiettivo? Condividere con il mondo i sapori della Valtellina che non lasciano indifferente nessuno attraverso l'unicità della nostra pasta.



"Lasciati immergere nel lusso di una tradizione artigianale"

VALTELLINA


Valtellina

LA PRODUZIONE

Nel cuore delle Alpi italiane abbiamo a disposizione, come ingredienti indiscutibili, la purezza dell'acqua e l'ambiente più adatto al nostro tipo di produzione. In questo luogo incontaminato, a più di 1200 mt dalle fonti naturali Duse e Moiane, sgorgano le acque che utilizziamo per impastare e dare forma a tutta la nostra pasta.

Inoltre, l'eccellenza delle materie prime e l'accurato processo di produzione ci portano ad ottenere un prodotto di alta qualità.

Trafilata ancora al bronzo e, con un processo completamente manuale, la pasta viene stesa su telai di legno dove è lasciata riposare ad essiccare lentamente a bassa temperatura. L'artigianalità è presente in tutto quello che facciamo ed ne è una chiara testimonianza il taglio degli spaghetti che viene ancora fatto a mano.

"I nostri spaghetti sono ancora tagliati a mano"

1_ REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO

Si parte versando le materie prime della ricetta in preparazione (*semola, farine, polveri vegetali naturali...*) nella prima vasca della pressa e si continua con l'idratazione manuale che il nostro pastaio gestisce accuratamente in modo da ottenere un impasto omogeneo. A questo punto, con l'intervento del movimento meccanico delle pale della pressa prende avvio il processo di produzione delle proteine che daranno da questo momento struttura al prodotto finale.

2_ PRODUZIONE DELLA PASTA

Il pastaio decide quando è il momento di trasferire l'impasto nella seconda vasca della pressa. A questo punto inizia la trafileatura della pasta per estrusione attraverso una trafilea in bronzo che le dà la forma desiderata e le conferisce la caratteristica superficie ruvida, indice di qualità indiscutibile della pasta artigianale che permette al condimento di aderire perfettamente al prodotto.

I formati di pasta corti vengono stesi manualmente sopra telai di legno, mentre i formati lunghi, una volta estrusi, vengono disposti manualmente su canne in attesa del passo successivo.

3_ ESSICCAZIONE DELLA PASTA

Questo è uno dei punti più critici per ottenere una pasta di alta qualità. Pasta Negri ha scelto un processo di essiccazione statica lenta, realizzata a bassa temperatura. A seconda del tipo di pasta l'essiccazione può durare dalle 12 alle 24 ore. La pasta viene essiccata a una temperatura che non supera mai i 55° C, questo al fine di preservare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche della materia prima selezionata.

4_ CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Anche l'impacchettamento viene fatto manualmente: ogni singolo pacchetto viene riempito, pesato e termosigillato, permettendo un controllo di qualità individuale e accurato del prodotto finale.



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA

Per la nostra linea di pasta 100% grano duro abbiamo selezionato solamente semola biologica coltivata interamente in Italia e macinata in Umbria. Questo eccellente ingrediente, unito alle fresche acque di montagna e ad un processo artigianale, fornisce alla nostra linea più classica un aroma e una struttura adatta a qualsiasi preparazione.



MACCHERONI RICCATI

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE BIOLOGICA

Semplicemente la nostra specialità.

La storia è parte di questo prodotto che nasce da una miscela equilibrata e ben studiata tra la nostra semola italiana e la nostra farina di grano saraceno integrale macinato direttamente nel paese di Teglio in Valtellina, famoso per essere la patria del Pizzocchero, piatto tradizionale del territorio.

Il *pizzocchero*, una tagliatella corta e spessa, è sicuramente la miglior espressione per questa miscela di grani. Ma non ci siamo fermati qui e con questo splendido cereale abbiamo sviluppato ulteriori formati di pasta che ci offrono l'opportunità di creare nuove e gustose ricette.



PIZZOCCHERI
ARTIGIANALI

- 5 -

LE TRADIZIONALI



SPECIALITA' DI SEGALE INTEGRALE BIOLOGICA

La segale è un cereale che, insieme al grano saraceno, forma parte della dieta delle famiglie della Valtellina da secoli. Probabilmente è il pane di segale il prodotto più riconosciuto ma da adesso potete trovarla anche in questa nostra specialità: le caserecce di segale.

Il nostro processo di produzione tradizionale e artigianale ci ha permesso di preservare fino alle vostre cucine il suo aroma avvolgente e il suo sapore deciso. Prodotta con l'utilizzo di un solo ingrediente, la segale, svolgerà le vostre ricette quotidiane apportando un pizzico di novità.



CASERECCE

**MACINATA
A PIETRA**

LE TRADIZIONALI

FORMATI DISPONIBILI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA



Il packaging utilizzato è certificato per essere riciclato nella raccolta della carta

Formati disponibili Peso x un./cassa

Caserecce	350 g x 8 pz
Fusilli	350 g x 8 pz
Lumaconi	350 g x 8 pz
Maccheroni	350 g x 8 pz
Spaghetti "lavorati a mano"	250 g x 10 pz

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE BIOLOGICA



Formati disponibili Peso x un./cassa

Pizzoccheri	350 g x 8 pz
Conchiglie	350 g x 8 pz
Maccheroni	350 g x 8 pz
Ditalini	350 g x 8 pz

SPECIALITA' DI SEGALE INTEGRALE BIOLOGICA



MACINATA A PIETRA

Formati disponibili Peso x un./cassa

Caserecce	250 g x 18 pz
-----------	---------------



Tutta la linea di segale integrale macinata a pietra viene confezionata in sacchetti di cellulosa rigenerata, completamente biodegradabili e compostabili

Pasta di farina di grano saraceno e mais bianco biologica

Vi presentiamo un pasta senza glutine, completamente artigianale, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

Questa nostra ricetta a base di grano saraceno e mais bianco, naturalmente senza glutine, vi permetterà di non rinunciare ai sapori della Valtellina.

Una pasta del tutto naturale, prodotta senza additivi né conservanti, di una qualità eccelsa che sorprenderà anche i palati più esigenti.

Formati disponibili

Peso x un./cassa

Mezze maniche
Tagliolini

250 g x 12 pz
250 g x 12 pz

SENZA GLUTINE



MEZZE MANICHE

LE SPECIALI

Abbiamo creato la nostra linea di pasta "Le Speciali" mettendo al centro il tradizionale processo di produzione e arricchendolo con gli ingredienti che la natura ci offre: curcuma, pomodoro italiano e tanto altro.

Le materie prime sono dolcemente disidratate e vengono miscelate con la nostra semola di grano duro biologica italiana, così da offrirvi la possibilità di ottenere innumerevoli specialità.

Tra le nostre proposte troverete dall'immancabile pasta al nero di seppia alla più contemporanea e esotica pasta alla curcuma.

"Le Speciali" non vogliono solo dare un tocco di colore alle vostre preparazioni ma saranno un ingrediente su cui contare per esaltare le vostre ricette. Grazie alla nostra forma di produzione artigianale, e specialmente all'essiccazione statica a bassa temperatura da noi eseguita, gli aromi e le proprietà vengono mantenuti inalterati.



SPAGHETTI ALLA CURCUMA



Pasta di semola di grano duro italiano biologica con spinaci

Formati disponibili

Conchiglie	250 g x 18 pz
Caserecce	250 g x 18 pz



Pasta di semola di grano duro italiano biologica con peperoncino

Un classico che non potevamo non avere tra le nostre specialità. Abbiamo equilibrato consapevolmente l'intensità di questo vegetale durante lo sviluppo e vi proponiamo un prodotto che aggiungerà un punto di "allegria" nelle vostre creazioni senza annullare tutti gli altri ingredienti da voi scelti.

Formati disponibili

Spaghetti "lavorati a mano"	250 g x 12 pz
--------------------------------	---------------



Pasta di semola di grano duro italiano biologica con curcuma

Formati disponibili

Caserecce	250 g x 18 pz
Fusilli	250 g x 14 pz
Lumaconi	250 g x 16 pz
Spaghetti "lavorati a mano"	250 g x 12 pz



Pasta di semola di grano duro italiano biologica al nero di seppia

Formati disponibili

Maccheroni	250 g x 18 pz
Spaghetti "lavorati a mano"	250 g x 12 pz



Pasta di semola di grano duro italiano biologica "ai 4 sapori"

Formati disponibili

Fusilli	250 g x 14 pz
Lumaconi	250 g x 16 pz
Maccheroni	250 g x 18 pz



Pasta di semola di grano duro italiano biologica con pomodoro italiano

Formati disponibili

Fusilli	250 g x 14 pz
---------	---------------

AUMENTA LA NOSTRA FAMIGLIA

Sughi e pesti artigianali pronti per la pasta

Una buona pasta va sempre accompagnata da una salsa di qualità e così volevamo essere noi ad offrirvi una selezione che vi portasse tutta l'essenza dell'Italia sulle vostre tavole.

Pomodoro, verdure e basilico sono solo l'inizio.

Da oggi, Pasta Negri non è solo pasta.

Sughi a base di pomodoro Italiano biologico

Solo pomodori maturi coltivati in Italia e olio extra vergine d'oliva sono gli ingredienti base della nostra linea di sughi artigianali.

Questa selezione è perfetta per accompagnare la nostra pasta. Basta scaldarli qualche minuto e sono pronti.

Sugo al pomodoro tradizionale Bio	280 g x 12 pz
Sugo al pomodoro e basilico Bio	280 g x 12 pz
Sugo all'Amatriciana Bio	280 g x 12 pz

Pesti biologici dai tanti usi

Genovese, pomodorini secchi e verdure grigliate: sapori decisi che faranno delle vostre preparazioni un capolavoro grazie alla selezione minuziosa delle materie prime.

Solo vi rimane che assaggiarli perché sono pronti per essere scaldati velocemente e aggiunti alla pasta oppure perfetti da spalmare sulle vostre bruschette calde.

Pesto alla Genovese Bio	130 g x 12 pz
Pesto rosso con pomodori secchi Bio	130 g x 12 pz
Pesto di verdure grigliate Bio	130 g x 12 pz



Come preparare i nostri

PIZZOCCHERI ARTIGIANALI

LA SPECIALITÀ DELLA VALTELLINA

INGREDIENTI - 4 PERSONE

400 g di pizzoccheri - 200 g di burro - 350 g di formaggio Valtellina Casera DOP - 150 g formaggio di grana - 200 g di coste o verze - 350 g di patate - 1 spicchio di aglio - 3/4 foglie di salvia fresca - sale e pepe q.b.

1_ Tagliate le **verze** a pezzetti e riducete a tocchetti le **patate** sbucciate, scaldando nel frattempo una teglia vuota nel forno.

2_ Fate bollire abbondante acqua in una pentola capiente e quando bolle **salate** e buttate le **verdure**. Fate cuocere per cinque minuti e dopodiché unite i **pizzoccheri** lasciandoli cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

3_ Intanto, grattugiate del **grana** e tagliate a scaglie sottili il **Valtellina Casera DOP**. Friggete in una padella il **burro** con l'**aglio** e la **salvia** facendolo colorire bene.

4_ Raccogliete i **pizzoccheri** utilizzando una schiumarola, stendeteli nella teglia ben calda e cospargete con il formaggio di **grana** grattugiato e il **Valtellina Casera DOP** a scaglie, proseguendo a strati alternando **pizzoccheri** e **formaggio**. Versate il **burro** ben caldo sui **pizzoccheri** e serviteli caldissimi, senza mescolare, con una macinata di **pepe nero**.





PROMUOVERE

PROMUOVERE SRL
Via Piave, 10 20900 Monza (MB)
039 5963934
info@promuovere.eu