




M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

“Esiste un’azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano.”



“There is a farm that produces pasta in the middle of a wheat field”.



“DAL PASTIFICIO OGNI GIORNO
VEDO LO STESSO INCROCIO:
LE DIFFICOLTÀ, LE SOFFERENZE E LA PAURA
MI RICORDANO LA STRADA DA PRENDERE;
LA PASSIONE, IL RISPETTO
E LA VOGLIA DI LAVORARE
SONO IL CUORE
DI TUTTE LE DECISIONI”.

“EVERY DAY, WHEN I LOOK OUT THE WINDOW AT THE PASTA FACTORY,
I SEE THE SAME CROSSROADS: THE DIFFICULTIES, THE SUFFERING
AND FEAR, REMIND ME WHICH PATH I NEED TO TAKE: PASSION, RESPECT
AND WILLINGNESS TO WORK ARE AT THE HEART OF ALL DECISIONS”.

Moss & Meri

LA STORIA AGRICOLA DEL NOSTRO PASTIFICIO.

THE FARMING HISTORY OF OUR PASTA FACTORY.

Semola e acqua: la pasta è un canto a due voci, eseguito con questi due semplici ingredienti. Sono la coltivazione del grano e la sua lavorazione i fattori che identificano la buona pasta, quella fatta a regola d'arte. Ed è dal grano che comincia la storia di Pasta Mancini: da uno stabilimento a basso impatto ambientale che sorge tra le spighe dorate dal sole, in mezzo ai campi di Monte San Pietrangeli, nel cuore delle Marche.

Il Pastificio Agricolo Mancini produce artigianalmente la pasta con il proprio grano duro. Massimo Mancini, il suo fondatore, se da una parte ha proseguito la tradizione di famiglia, dall'altra ha dato spazio all'innovazione: suo nonno Mariano, nel '38, ha iniziato a coltivare grano duro, passando il testimone a suo figlio Giuseppe, e infine al nipote. Un'eredità che Massimo ha saputo integrare con approfonditi studi di marketing e comunicazione, sorretto da un'intuizione folgorante: «perché non produrre noi stessi la pasta con il nostro grano?».

Non una pasta qualsiasi, però. Un prodotto che nasca dal grano migliore, adatto a quel terreno e a quel clima, lavorato ad arte con una trafila in bronzo di forma circolare, come una volta. Solo così la pasta può esprimere pienamente la purezza e l'eccellenza della materia prima. Dopo un periodo di incubazione dedicato allo studio e alla ricerca intorno ad ogni aspetto della filiera agricola e produttiva, nel 2010 il progetto ha messo radici ed è diventato realtà. Da allora Mancini Pastificio Agricolo continua a crescere, conquistando chef e appassionati al primo assaggio.

Water and semolina: pasta is a duet, two simple ingredients working together. A good pasta, the best pasta, can only be achieved if the wheat is farmed and processed correctly. That's why the history of Pasta Mancini starts with its wheat: an environmentally friendly factory surrounded by golden wheat amid sunny fields of Monte San Pietrangeli, in the heart of the Marche.

Mancini Pastificio Agricolo produces pasta the old-fashioned way using its own durum wheat. While on the one hand founder Massimo Mancini carries on the family tradition, on the other there's room for innovation. Massimo's grandfather, Mariano, started farming durum wheat in 1938. Mariano's son, Giuseppe, followed in his father's footsteps, as did Massimo after him. Through careful honing of his marketing and communication skills Massimo skilfully preserved that heritage, guided by a simple observation: «Why don't we use our wheat to produce our own pasta?».

But not just any pasta. The objective was a product created with the best wheat, perfectly suited to the local soil and climate and processed using a round bronze die, the old-fashioned way. That's the only way to bring out the pure quality of the raw materials. After a period spent studying and researching every aspect of the farming and production supply chain, the project kicked off in 2010. Mancini Pastificio Agricolo has grown continuously since then, winning over chefs and enthusiasts with the first bite.



L'avventura di Pasta Mancini è un ritorno a casa, un cerchio che si chiude.

The Pasta Mancini adventure is a return home, a family history that reaches completion through a new beginning.





**SOLO DALL'AMORE
E DAL RISPETTO
DELLA TERRA
POSSONO NASCERE
FRUTTI ECCELLENTI.**
*ONLY LOVE AND RESPECT FOR THE EARTH
YIELD EXCELLENT FRUITS.*

LA BUONA PRATICA

GOOD AGRICULTURAL

Mancini Pastificio Agricolo coltiva ogni ettaro con la consapevolezza che solo prendendosi cura della terra, e vegliando affinché non impoverisca, si può ottenere la migliore materia prima possibile. E una buona pasta artigianale altro non è che la pura espressione della qualità del grano con cui è prodotta. Su ogni confezione di Pasta Mancini compare un logo che segnala l'adesione ai principi della Buona Pratica Agricola, gli stessi della saggezza degli agricoltori del passato e oggi recepiti dalle norme comunitarie e nazionali per la sostenibilità ambientale. Significa che l'azienda gestisce in modo ecocompatibile tutte le sue attività, utilizzando le migliori tecniche agronomiche e applicando norme di autoregolamentazione. Mancini Pastificio Agricolo, con la preziosa collaborazione dell'agronoma Oriana Porfiri, ha adattato i principi della Buona Pratica Agricola alla coltivazione del proprio grano duro, lungo tutto il ciclo produttivo. Le caratteristiche fisico-chimiche del terreno e la storia di ogni appezzamento sono attentamente monitorate per poter assumere decisioni ponderate sia nelle lavorazioni della terra che nella scelta delle colture.

L'avvicendamento delle specie coltivate favorisce la fertilità del terreno, aumenta la produzione, migliora la qualità, riduce l'impatto ambientale.

La scelta delle varietà qualitativamente più interessanti e meglio adattabili alle condizioni dei diversi campi, accompagnata dall'uso esclusivo di semente certificata, consente di impostare al meglio e tracciare tutto il processo produttivo. Si semina nel periodo più idoneo, nelle giuste quantità per ogni varietà, facendo attenzione alle condizioni di ciascun appezzamento. Tipo, quantità e tempi della fertilizzazione sono pianificati in funzione dell'andamento climatico, del tipo di terreno, dell'epoca di semina e di altri fattori decisivi.

L'applicazione di pratiche agronomiche corrette e la scelta di varietà tolleranti sono la chiave di una coltura sana e vigorosa, in grado di contenere lo sviluppo delle erbe infestanti e delle malattie. Se strettamente necessario si ricorre al controllo chimico, nel pieno rispetto delle regole dettate dal Piano Nazionale di Attuazione dell'uso sostenibile dei fitofarmaci.

Quando il chicco ha raggiunto la maturazione e ha il giusto grado di umidità, viene raccolto e conservato in ambiente refrigerato senza ausilio di prodotti chimici.

AGRICOLA.

PRACTICES.

Mancini Pastificio Agricolo farms every hectare with the awareness that it is only by caring for the earth and ensuring that the soil is not impoverished that one can obtain the best raw materials possible. And a good old-fashioned pasta is nothing more than the pure expression of the wheat used to produce it. Every pack of Pasta Mancini bears a logo that signals compliance with Good Agricultural Practices [Buona Pratica Agricola]. Those same principles applied by the farmers of the past are now regulated by national and European standards for environmental sustainability. Every activity carried out by the company is, therefore, environmentally friendly and implements the best farming techniques as well as self-regulation standards. With the precious help of agronomist Oriana Porfiri, Mancini Pastificio Agricolo has implemented Good Agricultural Practices to every phase of farming its own durum wheat. The physical and chemical properties of the soil and the history of each plot of land are carefully monitored to allow for careful decisions about how to select the crop and work the land.

Crop rotation maintains the soil fertile, increases production, improves quality and reduces the environmental impact.

Selecting varieties of the highest quality and those best suited for conditions in each field, accompanied by exclusive use of certified seeds allows us to map out and supervise the entire production process. Planting is done at the best possible time, with suitable quantities of each variety. The conditions of each plot are checked carefully. The type, quantity and timing of fertilisation is planned based on weather conditions, the type of soil, planting period and other decisive factors.

The key to a vigorous crop is applying correct farming principles and selecting tolerant varieties, thereby limiting the growth of weeds and disease.

Chemical control is used when strictly necessary in full compliance with the rules set forth by the National Plan [Piano Nazionale di Attuazione] for the sustainable use of pesticides.

Once the wheat is mature and has dried correctly it is harvested and the grain is stored in a refrigerated environment with no need for chemicals.



UN PASTIFICIO TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ:

A PASTA FACTORY MERGING MODERNITY AND TRADITION:

Un colpo di forbici, e il pacchetto si apre, diffondendo un profumo di grano maturo. All'interno, la pasta appare chiara ma dorata, come la materia prima di cui è composta. Al tatto è ruvida, in modo da raccogliere bene il condimento. Un'altra sua qualità non si vede, ma si scopre al momento della bollitura: all'interno è porosa, e quindi assorbe l'acqua di cottura in modo perfetto, cuocendo sia all'interno che all'esterno. L'eccellenza della Pasta Mancini nasce nei campi, ma si fa concreta dentro il pastificio: la ruvidità degli spaghetti e della pasta corta deriva dall'utilizzo della trafila in bronzo. L'impasto viene sospinto verso un disco forato di forma circolare, come si usava decenni fa, e non rettangolare, come ormai avviene in quasi ogni pastificio. In questo modo la pressione viene esercitata in modo uniforme, assicurando maggiore omogeneità al risultato finale. Il rispetto della tradizione non esclude la tecnologia, al contrario. Ogni variabile - come temperatura, umidità, pressione - viene gestita digitalmente con un livello di precisione impensabile solo pochi anni fa.



Mancini Pastificio Agricolo ha fatto realizzare un impianto su misura, combinando esperienza e innovazione per riuscire ad ottenere un prodotto sostanzialmente diverso.

La Pasta Mancini, una volta uscita dalla trafila, viene privata lentamente della sua umidità, in modo da mantenere la porosità interna. Questa fase di essiccazione avviene ad una temperatura di 40 gradi circa, per un periodo di tempo molto lungo: alcuni formati richiedono quasi due giorni per essere pronti per il confezionamento. In questo modo la Pasta Mancini acquisisce la giusta carnosità e consistenza assorbendo l'acqua di cottura e il sugo in modo perfetto, e rilasciando il suo profumo di grano. Ed è così che giunge in tavola, pronta ad esprimere tutta la sua unicità, dalla prima all'ultima forchettata.



L'ALCHIMIA PERFETTA.

THE PERFECT MIX.



A quick cut of the scissors and the package opens releasing the aroma of mature grains. The pasta inside appears clear but golden, just like the grains used to produce it. It is rough to the touch allowing it to better bind to the condiment. A less visible quality is revealed once the pasta has boiled: this pasta is porous and absorbs water perfectly when boiled, cooking both from the inside and the outside.

The amazing quality of Pasta Mancini begins in the fields and is perfected in the factory: the rough texture of the spaghetti and short pasta is produced by using a bronze die. The dough is pressed through a disc with several holes. It's a round disc like the ones used decades ago, rather than the rectangular dies used by almost every pasta factory today. The round shape ensures that pressure is evenly distributed, with more uniform results. But respect for tradition doesn't rule out technology,

quite the contrary. Every variable - be it temperature, humidity, pressure - is managed digitally with a degree of precision that was unthinkable until just a few years ago. Mancini Pastificio Agricolo had its factory tailor made, blending experience and innovation to create a unique product.

Once Pasta Mancini has been pressed through the die it is slowly dried so as to maintain the internal porosity. The next phase is dehydration at about 40 degrees for a very long time: some formats take up to two days before they are ready for packaging. This ensures that Pasta Mancini is of the right consistency and can absorb water and sauce perfectly, releasing its authentic aroma. That's the flavour it brings to the table, a truly unique pasta, from the first to the last bite.



Mancini Pastificio Agricolo produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nei campi che lo circondano nel cuore delle Marche, ottenendo ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria.

In campagna

The farm



Selezione del seme
Seed selection



Gestione dei campi
Field management



BPA
Good Agricultural Practices



Trebbiatura
Harvest



Stoccaggio a freddo
Cool-storage technique

At Mancini Pastificio Agricolo we produce pasta exclusively with the durum wheat that we grow and harvest annually in the fields surrounding us here in the heart of Le Marche region, Italy, resulting every year in a “seasonal” product reflective of each year’s agricultural conditions.

La trasformazione in pasta

From grain to pasta



Molitura
Milling



Trafilatura in bronzo
Bronze extrusion




Essiccazione a bassa temperatura
Slow, low-temperature drying



Packaging
Packaging



Pastificio
Pasta Factory

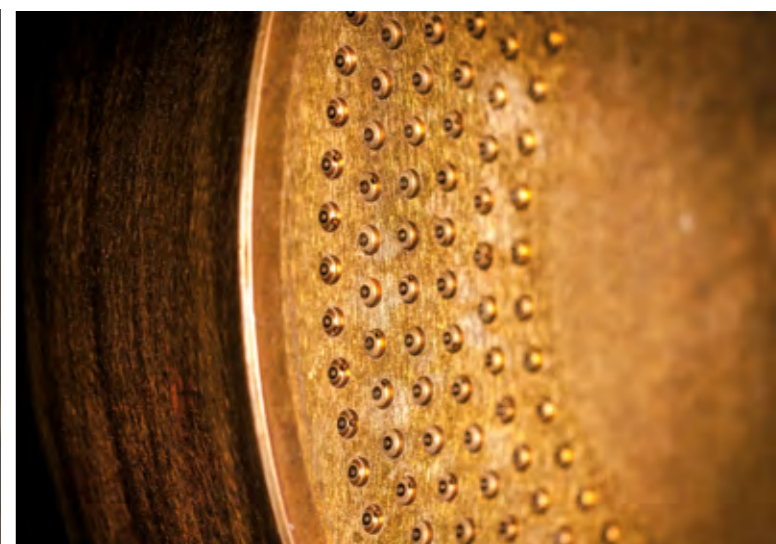


Un solo obiettivo: fare del grano Mancini la migliore pasta possibile.
One goal: turning Mancini's wheat into supreme quality pasta.



**Le nostre trafile in bronzo,
solo di forma circolare.**

*Our bronze dies,
only circular in shape.*





LINEA
CLASSICA

CLASSIC
LINE

I FORMATI / OUR PASTA SHAPES

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



BUCATINI

Diametro | Diameter:
2,8 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
5-7 min.



CAPELLINI

Diametro | Diameter:
1,2 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
3-4 min.



SPAGHETTI

Diametro | Diameter:
2,2 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
9-11 min.



SPAGHETTINI

Diametro | Diameter:
1,8 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
7-9 min.



CHITARRA

Sez. quadrata | Square section:
2,08 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
8-10 min.



LINGUINE

Spessore sez. ellittica | Elliptical section
thickness:
1,5 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
7-9 min.



SPAGHETTONI

Diametro | Diameter:
2,5 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
11-13 min.



SPAGHETTONI QUADRATI

Sez. Quadrata | Square section:
2,42 mm
Lunghezza | Length:
260 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
12-14 min.

I FORMATI / OUR PASTA SHAPES

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



CALAMARATA

Diametro | Diameter:
30 mm
Lunghezza | Length:
16 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
12-14 min.



CURVE

Diametro | Diameter:
2,2 mm
Lunghezza | Length:
35 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
9-11 min.



MACCHERONI

Diametro | Diameter:
10,2 mm
Lunghezza | Length:
40 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
7-9 min.



MEZZE MANICHE

Diametro | Diameter:
19,2 mm
Lunghezza | Length:
20 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
9-11 min.



FUSILLI

Diametro | Diameter:
12 mm
Lunghezza | Length:
40 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
8-10 min.



FUSILLI LUNGHI

Diametro | Diameter:
12 mm
Lunghezza | Length:
80 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
8-10 min.



MEZZE PENNE

Diametro | Diameter:
10,2 mm
Lunghezza | Length:
30 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
7-9 min.



MEZZI PACCHERI

Diametro | Diameter:
30 mm
Lunghezza | Length:
30 mm
Tempo di cottura | Cooking time:
12-14 min.

I FORMATI / OUR PASTA SHAPES

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



PACCHERI

Diametro | Diameter:

30 mm

Lunghezza | Length:

50 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

12-14 min.



PENNE

Diametro | Diameter:

10,2 mm

Lunghezza | Length:

50 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.



TUBETTI

Diametro | Diameter:

10,2 mm

Lunghezza | Length:

7 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.



TUFFOLI

Diametro | Diameter:

26,7 mm

Lunghezza | Length:

40 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

10-12 min.



PENNETTE

Diametro | Diameter:

7 mm

Lunghezza | Length:

40 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

6-8 min.



RIGATONI

Diametro | Diameter:

19,2 mm

Lunghezza | Length:

45 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

9-11 min.

PER IL CANALE HO.RE.CA. I FORMATI SONO DISPONIBILI IN BUSTA DA 1 KG.

FOR FOOD SERVICE, OUR SHAPES ARE AVAILABLE 1 KG BAG

I FORMATI / OUR PASTA SHAPES

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE

PER IL CANALE HO.RE.CA. I FORMATI SONO DISPONIBILI IN BUSTA DA 1 KG.

FOR FOOD SERVICE, OUR SHAPES ARE AVAILABLE 1 KG BAG

**SOLE, TERRA E GRANO.
IN UN UNICO COLORE.**

*SUN, EARTH AND WHEAT.
MERGED INTO ONE COLOUR.*

Ci sono giornate in cui il grano, il sole e la terra sembrano abbracciarsi e fondersi in un unico colore. Spesso accade all'alba; qualche volta anche al tramonto. E ogni volta che succede, noi siamo lì, a lavorare i nostri campi e a chiederci cosa possiamo fare per migliorare ancora la qualità della nostra pasta. E non è un caso se abbiamo scelto questo colore per rappresentare le nostre confezioni e un po' anche noi stessi. In fondo, senza il sole, la terra e il grano non avremmo mai potuto intraprendere questa strada.

There are days when the wheat, the sun and the earth seem to embrace each other and merge into one colour. It often happens at dawn; sometimes even at sunset. And every time it happens, we are there, working our fields and asking ourselves what we can do to improve the quality of our pasta. And it is no coincidence that we have chosen this colour to represent our packs and a little bit of ourselves. After all, without the sun, the earth and the wheat we could have never taken this path.

BUSTA 500 g / 500 g BAG

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



Formati disponibili pasta lunga
Available long pasta shapes

BUCATINI

CAPELLINI

CHITARRA

LINGUINE

SPAGHETTI

SPAGHETTINI

SPAGHETTONI

SPAGHETTONI QUADRATI

OGNI CARTONE CONTIENE 12 BUSTE
EACH CARTON CONTAINS 12 BAGS

BUSTA 500 g / 500 g BAG

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



Formati disponibili pasta corta
Available short pasta shapes

CALAMARATA

CURVE

FUSILLI

FUSILLI LUNGHI

MACCHERONI

MEZZE MANICHE

MEZZE PENNE

MEZZI PACCHERI

PACCHERI

PENNE

PENNETTE

RIGATONI

TUBETTI

TUFFOLI

OGNI CARTONE CONTIENE 12 BUSTE
EACH CARTON CONTAINS 12 BAGS

ASTUCCI 1 kg / 1 kg BOXES

CONFEZIONI STORICHE / OUR HISTORIC PACKS

CONFEZIONATE A MANO, DEDICATE AGLI AMANTI DEL GUSTO E DEL DESIGN
RICH IN HISTORY, HAND-MADE TO ORDER, DEDICATED AS MUCH TO THE STYLE AS THE PALATE

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



Formati disponibili / Available shapes

CHITARRA

LINGUINE

SPAGHETTI

SPAGHETTONI

OGNI CARTONE CONTIENE 6 ASTUCCI
EACH CARTON CONTAINS 6 BOXES

ASTUCCI 1 kg / 1 kg BOXES

CONFEZIONI STORICHE / OUR HISTORIC PACKS

CONFEZIONATE A MANO, DEDICATE AGLI AMANTI DEL GUSTO E DEL DESIGN
RICH IN HISTORY, HAND-MADE TO ORDER, DEDICATED AS MUCH TO THE STYLE AS THE PALATE

LINEA CLASSICA / CLASSIC LINE



Formati disponibili / Available shapes

FUSILLI LUNGHI

MEZZE MANICHE

TUFFOLI

OGNI CARTONE CONTIENE 6 ASTUCCI
EACH CARTON CONTAINS 6 BOXES



Formati disponibili / Available shapes

MACCHERONI

PENNE

OGNI CARTONE CONTIENE 6 ASTUCCI
EACH CARTON CONTAINS 6 BOXES



LINEA
INTEGRALE

WHOLE WHEAT
LINE

LINEA INTEGRALE.

WHOLE WHEAT LINE.

Amiamo così tanto la natura che non potevamo non dedicarle una linea di pasta integrale.

Proprio così. Perché la pasta integrale viene ottenuta con un processo di molitura che conserva per intero tutte le componenti del grano: crusca, endosperma e germe. Questo processo produttivo permette di mantenere inalterate tutte le proprietà nutritive e vitaminiche, con un maggiore apporto in termini di proteine, fibre e sali minerali. I nostri spaghetti, le penne e i fusilli sono trafilati al bronzo e vengono essiccati lentamente a bassa temperatura.

Il risultato è una pasta di elevata digeribilità, dal gusto pieno e rotondo e capace come poche di trattenere ed esaltare qualunque condimento.

We love nature so much, we simply had to honour it with a whole wheat pasta range.

That's right. Because the milling process used to make whole wheat pasta leaves all parts of the wheat kernel - the bran, the endosperm and the germ - intact. This production process preserves all of the nutrients and organoleptic properties of the grain, producing a pasta that is richer in fibre and mineral salts. Our spaghetti, penne and fusilli pastas are bronze drawn and slowly dried at a low temperature. The result is a pasta that is easy to digest, with a full and rich taste and able to absorb any sauce, bringing out its flavour.



BUSTA 500 g / 500 g BAG

LINEA INTEGRALE / *WHOLE WHEAT LINE*

SPAGHETTI

Diametro | Diameter:

2,2 mm

Lunghezza | Length:

260 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.

FUSILLI

Diametro | Diameter:

12 mm

Lunghezza | Length:

40 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.

PENNE

Diametro | Diameter:

10,2 mm

Lunghezza | Length:

50 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.

OGNI CARTONE CONTIENE 12 BUSTE

EACH CARTON CONTAINS 12 BAGS





LINEA GRANI
TURANICI

TURANICUM
DURUM WHEAT
LINE

LINEA GRANI TURANICI.

TURANICUM DURUM WHEAT LINE.

I Turanici sono una sottospecie appartenente allo stesso gruppo del grano duro. La classificazione esatta è *Triticum turgidum* subsp. *turanicum*, comunemente *T. turanicum*: questo è il nome scientifico riconosciuto in tutto il mondo.

La specie è originaria della regione del Khorasan (Nord-Est dell'Iran) e le sue popolazioni sono presenti nel Bacino del Mediterraneo e anche in Italia, ma sono state dimenticate in tempi moderni. Sono caratterizzati da spiga grande, spesso con lunghe ariste nere, chicco grosso e allungato, pianta robusta di taglia elevata, ottima capacità di accestimento.

Per queste ultime caratteristiche le varietà di grano turanico sono particolarmente indicate per le coltivazioni biologiche. Dal 2006 Prometeo di Urbino, in collaborazione con Oriana Porfiri, agronomo esperto di cereali, ha valutato diverse linee di grano turanico, in particolare la n. 17 e la n. 38, strutturando una vera e propria filiera produttiva, dal seme fino alla prima trasformazione.



Turanicum wheat is a durum wheat subspecies. The agronomic classification is *Triticum turgidum* subspecies *Turanicum*, commonly known worldwide as *Triticum Turanicum*.

The variety originated in the Khorasan region (north-east of Iran) and its cultivations are present in the Mediterranean basin and also in Italy, but in modern times they have been forgotten because of low yield. This wheat is characterised by the following features: large ear, often with long black awns; big and extended grains; strong and tall plants; excellent tillering capacities.

These last characteristics make the turanicum durum wheat varieties particularly suitable for organic cultivation. Since 2006, Prometeo in Urbino - in collaboration with Oriana Porfiri, an expert cereal agronomist - has evaluated different turanicum wheat lines, in particular n.17 and n. 38, organising a production chain, from seed to the initial transformation of the milling process.

ASTUCCIO 2 kg / 2 kg BOX
Ogni cartone contiene 3 astucci
Each carton contains 3 boxes



LINEA GRANI TURANICI.

TURANICUM DURUM WHEAT LINE.

Dagli studi condotti a livello qualitativo è emerso un aspetto molto interessante circa le peculiarità del glutine: poco tenace, quindi facilmente digeribile.

A fronte di tutto questo, l'Azienda Agricola Mancini si è dedicata dal 2013 a mettere a punto metodologie e strumenti di pastificazione per interpretare al meglio la ricchezza di questi grani. È stata definita una ricetta di essiccazione specifica e sono state ideate anche nuove trafile in bronzo allo scopo di esprimere il potenziale del semolato macinato a pietra di Prometeo. Il risultato è la linea dei Grani Turanici di Pasta Mancini dal colore della terra e dallo spiccato odore di grano in cottura. Al palato si denota una personalità morbida e appena carnosa.

Data la delicatezza della sua struttura, si raccomanda un passaggio veloce in padella durante la mantecatura per mantenere inalterati consistenza e gusto.

From qualitative studies a very interesting aspect has emerged regarding the peculiarity of the gluten, which is very soft and therefore easily digestible.

In view of all of this, since 2013 the Mancini Farm dedicated itself to develop methodologies and pasta-making processes to better interpret the richness of these grains. It has pinpointed a specific drying process and constructed new bronze dies that unlock the potential of Prometeo's stone-ground semolina. The result is Pasta Mancini's Turanicum Durum Wheat line: earth-coloured and with a pronounced smell of grain when cooked. It is characterised by an intense flavour, enhanced by its delicate qualities.

Given the delicacy of its structure, it is recommended a cautious, fast passage in the pan during stirring with the sauce, in order to maintain unaltered all the peculiarities of texture and taste.



BUSTA 500 g / 500 g BAG

LINEA GRANI TURANICI
TURANICUM DURUM WHEAT LINE

SPAGHETTI

Diametro | Diameter:

2,2 mm

Lunghezza | Length:

260 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.

PENNE LISCE

Diametro | Diameter:

8,5 mm

Lunghezza | Length:

45 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

7-9 min.

SEDANI 20 RIGHE

Diametro | Diameter:

7 mm

Lunghezza | Length:

40 mm

Tempo di cottura | Cooking time:

5-7 min.

OGNI CARTONE CONTIENE 12 BUSTE
EACH CARTON CONTAINS 12 BAGS



*“Pasta Mancini bears a name, but it is composed of many others.
I hope it will continue his journey over time regardless from who created it.
That it will go further and beyond and new dreams be created”.*

Messa Mancini

N 43° 12' 46.476" • E 13° 32' 22.841"



***“Pasta Mancini
porta un nome,
ma si compone
di molti altri.
Spero che nel tempo
continui il suo cammino
a prescindere
da chi l’ha creata.
Che si vada oltre
e si costruiscano
nuovi sogni.”***



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO