Pastificio Granarolo: indissolubile legame tra tradizione e innovazione

pastificio-granarolo-0x250-b5d40e32

L’Antico Pastificio Granarolo - specializzato nella produzione di Pasta all’Uovo secca - produce oggi la Pasta all’Uovo con la stessa cura e l’esperienza di un’antica tradizione. Le nostre tagliatelle,famose in tutto il mondo, vengono fatte solo con Semole e Uova ATTENTAMENTE selezionate. La TRAFILATURA IN BRONZO conferisce alla pasta quella ruvidità indispensabile per trattenere bene i condimenti e per esaltarne i sapori.



Questi sono i semplici ingredienti, accompagnati da una buona dose di passione, con i quali facciamo la nostra Pasta all’uovo da più di tre generazioni. La storia del Pastificio affonda le sue radici nel lontano 1919, anno in cui Evaristo Girotti apre nel centro di Bologna una bottega di pasta e pane. Nel 1969 i fratelli Mattei, nipoti di Evaristo, trasferiscono l’attività nel nuovo stabilimento di Granarolo dell’Emilia, e danno il nome del paese di Granarolo al Pastificio. Il paese di Granarolo, il cui nome deriva dalle coltivazioni di grano della zona,vanta una storia antichissima, che risale alla fondazione di Bologna da parte degli Etruschi, quando già i primi insediamenti si dedicarono alla coltivazione dei cereali.

Se la Tradizione rappresenta uno dei cardini della nostra azienda, dall’altro lato c’è l’idea di Innovazione. Si tratta oggi di una parola d’ordine imprescindibile e si sposa con la tradizione perché quando si innova non si ricrea dal nulla. Dalla grande tradizione della Tagliatella, nasce la nuova Linea Biologica 100% italiana, senza uova. La nuova linea comprende: le Tagliatelle Integrali Bio, le

Tagliatelle al Farro Bio e le Tagliatelle con Grano Cappelli BIO,tutte a marchio PASTIFICIO GRANAROLO, e si rivolge a tutti quei consumatori attenti al benessere ma che non vogliono rinunciare al gusto: sfoglia ruvida, sottile, dal sapore di casa. La ricerca di nuove materie prime è stato l'elemento che ha guidato l'innovazione, attingendo a coltivazioni 100% italiane di FARRO, GRANO CAPPELLI E SEMOLE INTEGRALI.

La Semola Integrale è ottenuta da semola Biologica di grano duro per macinazione integrale del chicco, che ne preserva le proprietà nutritive. Il Farro è un frumento particolarmente resistente, che cresce anche in condizioni climatiche rigide e su terreni poveri. È fonte di Proteine e dà alla Pasta un profumo piacevole ed un gusto persistente. Il Grano Duro Cappelli è una varietà storica di Grano duro italiano, la cui coltivazione era largamente diffusa fino alla seconda Guerra Mondiale.

www.pastificiogranarolo.it