



La Nuova Chitarra

Pastificio Artigianale

LA PASTA
CON UNA STORIA



La Nuova Chitarra

Pastificio Artigianale

AMORE PER LA
TRADIZIONE ED IL
GUSTO PER
L'INNOVAZIONE.
AMIAMO CREARE
UNA **PASTA UNICA** E
DELIZIOSA ISPIRATA
ALLA
PREPARAZIONE
CLASSICA CON
INGREDIENTI DI
ALTA QUALITÀ E
SAPORI CREATIVI..

"La nuova Chitarra" e' un laboratorio di pasta artigianale fondato nel 1984.

Da oltre tre decenni produciamo i nostri prodotti con passione, innovazione e attenzione ai dettagli. Per noi, la pasta di qualità inizia dalla qualità degli ingredienti e del procedimento autentico, seguendo metodi tradizionali e strumenti classici.

La pasta di qualità e' la vera base della cucina italiana: il nostro obiettivo è di offrire prodotti che rappresentano tutta l'eccellenza, tradizione e l'esperienza che mettiamo nel nostro lavoro, così puoi veramente gustare la differenza.





La nostra storia inizia nel lontano 1984 quando Antonia si avvicina al mondo del grano ed inizia a sperimentare impasti e formati. Con l'aiuto della famiglia è sempre in prima linea nel campo della sperimentazione di nuovi prodotti e nella ricerca di materie prime pregiate ed eccellenti.

Abbiamo unito la purezza dell'artigianato della pasta tradizionale con la creatività e la qualità dei migliori ingredienti presenti sul mercato, creando una combinazione di sapori che ti sorprenderanno.



La continua ricerca ci vede attivi nella salvaguardia della "chitarra" antico strumento per la preparazione dei "maccheroni alla chitarra", oggi considerati simbolo indiscusso del made in Italy di eccellenza.





TRAFILATA IN BRONZO

La nostra pasta è esclusivamente trafilata con stampi in bronzo!

La trafilatura è tra le fasi più importanti ed affascinanti del processo di lavorazione della pasta. Le trafile in bronzo esercitano sull'impasto una trazione che produce sulla superficie delle micro lesioni le quali, a seguito del processo di essiccazione, conferiscono alla pasta quel tipico carattere rugoso e poroso.

La pasta trafilata in bronzo ha come segno distintivo oltre all'aspetto artigianale e genuino, quello di esaltare i condimenti grazie alla superficie ruvida ed increspata consentendo di gustare a pieno ogni singola forchettata.

EMOZIONI TATTILI

la pasta risulta grezza, rugosa e porosa. Si riconosce da una sorta di "pellicina bianca" sulla superficie, una polvere di amido percepibile al tatto.





ESSICCAZIONE LENTA

Essiccazione lenta e bassa temperatura!

La fase più importante, perché delicata, del processo produttivo della Pasta è quella dell'essiccazione. Tale processo viene svolto esclusivamente a mano e con telai di legno di faggio.

Per produrre una pasta di qualità l'essiccazione è condotta in modo da ottenere una omogenea e uniforme evaporazione dell'acqua.

Nel nostro pastificio si utilizzano basse temperature, affinché tutte le caratteristiche nutrizionali e anche organolettiche della semola di grano duro, come sapore e colore non si alterino, ma si esaltino e si conservino in maniera uniforme.

Una delle principali caratteristiche della pasta di alta qualità, infatti, è proprio la digeribilità grazie agli enzimi che essa stimola e che sono prodotti dal nostro apparato digerente durante la masticazione e la digestione.



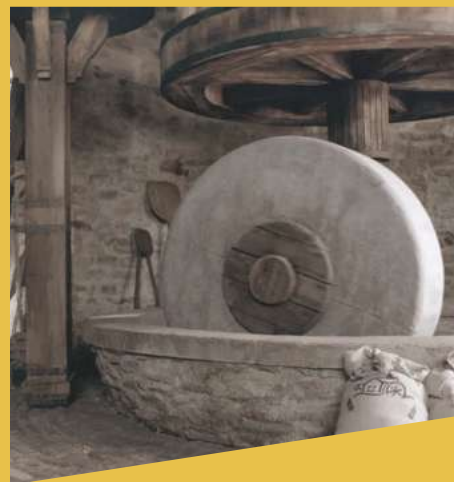
EMOZIONI UDITIVE

Se la fase di essiccazione è perfetta, la pasta, nel momento della sua rottura produce un suono secco "TAC"!

GRANO E CEREALI

Il Grano è l'ingrediente principale che contraddistingue la nostra Pasta, per questo motivo utilizziamo solo ed esclusivamente prodotti selezionati e di prima qualità. Tutti i Cereali che utilizziamo sono coltivati e macinati in Italia. Il Grano Duro viene sapientemente selezionato dai campi dei migliori coltivatori e viene sottoposto a rigidi controlli di qualità.

Il Grano Senatore Cappelli viene coltivato, macinato e pastificato in Provincia di Teramo, un vero e proprio prodotto a KM zero.





RISCOPRIAMO
I SAPORI DI
UNA VOLTA.

TERRITORIO E TRADIZIONE

Il nostro Pastificio è situato in Abruzzo, regione verde d'Europa, dove la salvaguardia del territorio e della tradizione sono punti cardine del sistema imprenditoriale regionale.

L'acqua che utilizziamo proviene dalle sorgenti del Gran Sasso d'Italia (2916 m) che domina l'Appennino del centro-sud Italia.

Il grano duro utilizzato nelle varie lavorazioni viene coltivato, lavorato e macinato esclusivamente in Italia, il grano "Senatore Cappelli" viene coltivato, lavorato e macinato in provincia di Teramo così come il farro, altro cereale fondamentale dell'alimentazione mediterranea.



LINEE DI PRODOTTO



Grano Duro **Selezione**

Questa linea è il frutto di anni di sperimentazione che ci hanno portato a realizzare una miscela di farine ottenuta dallo studio delle varie specie di grano coltivate in Italia esaltando le singole qualità di ognuna. La Selezione di semola viene ottenuta attraverso la macinazione del grano duro e si distingue sia per la granulometria più accentuata che per quel bel colore giallo ambrato che conferisce alla pasta.



Grano Duro **Senatore Cappelli**

Grano il cui nome è dedicato ad uno dei più grandi studiosi italiani di agronomia, il Senatore Raffaele Cappelli. Varietà di grano dal sapore caratteristico e deciso coltivato prevalentemente nel sud Italia. La nostra linea Grano Duro Cappelli è prodotta esclusivamente da grano coltivato e macinato in Abruzzo alle pendici del maestoso Gran Sasso d'Italia (2916 m.) che con il suo ghiacciaio e le innumerevoli sorgenti d'acqua pura fornisce l'altro ingrediente fondamentale, l'acqua. Il connubio di queste due materie prime d'eccellenza sono la base della nostra linea Grano Duro Cappelli.



Grano Duro **All'uovo**

La linea All'uovo rispetta a pieno la tradizione italiana e tiene acceso il ricordo della pasta fatta in casa. Il grano duro viene sapientemente impastato con uova di gallina allevate a terra e severamente selezionate, i formati di pasta sono i più tradizionali nel rispetto della cucina Italiana.



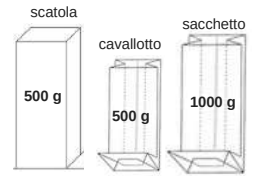
Grano duro **Speciale**

Questa linea di prodotto è dedicata agli innovatori del gusto, ricerchiamo le migliori materie prime presenti sul mercato e le misceliamo con il nostro grano duro per creare dei connubi ed incontri di sapore stravolgenti.

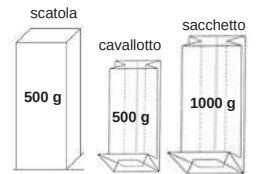
GRANO DURO SELEZIONE



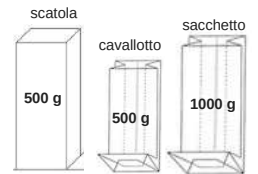
F01 - CASERECCE
∅ 8.5 mm x 50 mm di lunghezza



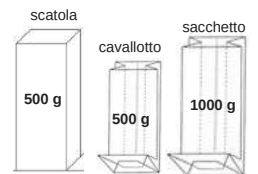
F02 - FUSILLI
∅ 8.5 mm x 45 mm di lunghezza



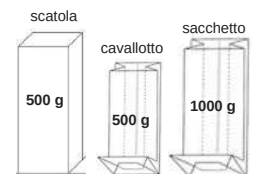
F03 - TRUCIOLI
∅ 12 mm x 50 mm di lunghezza



F04 - SAGNE
1,5 mm x 4 mm x 50 mm di lunghezza



F05 - CALAMARATA
∅ 20 mm x 25 mm di lunghezza

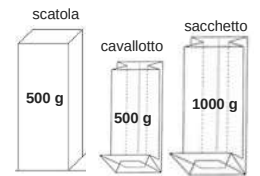


GRANO DURO CAPPELLI



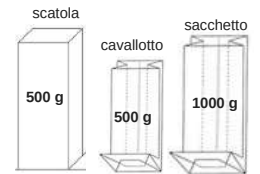
F06 - CASERECCE

Ø 8.5 mm x 50 mm di lunghezza



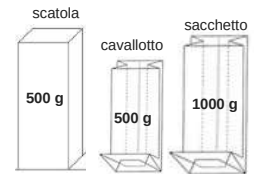
F07 - SEDANINI

Ø 8.5 mm x 50 mm di lunghezza



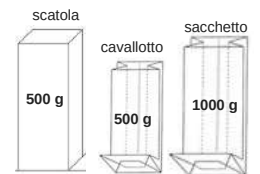
F08 - RIGATONCINO

1.5 mm x 3 mm x 350 mm di lunghezza



F09 - SAGNE

1,5 mm x 5 mm x 350 mm di lunghezza

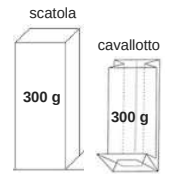


GRANO DURO ALL'UOVO



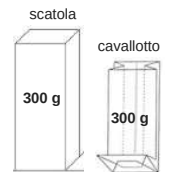
F10 - CHITARRA

1,5 mm x 1,5 mm x 350 mm di lunghezza



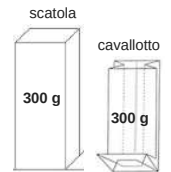
F11 - SPAGHETTONI

2 mm x 2 mm x 350 mm di lunghezza



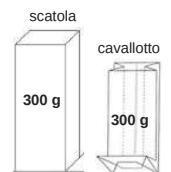
F12 - LINGUINE

1.5 mm x 3 mm x 350 mm di lunghezza



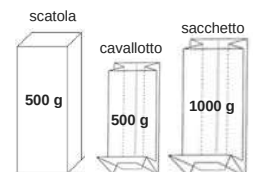
F13 - TAGLIATELLE

1,5 mm x 5 mm x 350 mm di lunghezza



F14 - CASERECCE

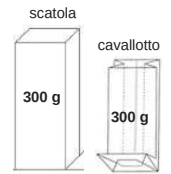
∅ 8.5 mm x 50 mm di lunghezza



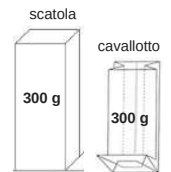
GRANO DURO SPECIALE



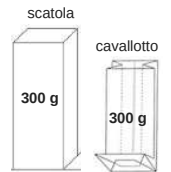
F15 - CHITARRA AGLI SPINACI
1,5 mm x 1,5 mm x 350 mm di lunghezza



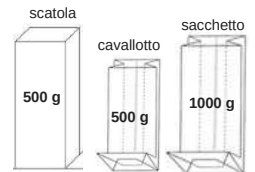
F16 - LINGUINE AL NERO DI SEPPIA
1,5 mm x 3 mm x 350 mm di lunghezza



F17 - TAGLIATELLE AI PORCINI
1,5 mm x 5 mm x 350 mm di lunghezza



F18 - CASERECCE ALLA SANTOREGGIA
Ø 8,5 mm x 50 mm di lunghezza





ABRUZZO, IS WHERE "SPAGHETTI ALLA CHITARRA" BEGINS!

Intorno alla seconda metà del 1700 fu inventato un attrezzo chiamato "Maccharunare", formato da un telaio di legno rettangolare con sopra dei fili di rame oppure di ottone, distanziati tra loro 2mm. L'impasto ottenuto veniva spianato con un matterello fino allo spessore di 2 mm, la stessa distanza che intercorre tra un filo e l'altro: ciò consentiva di ottenere dei maccheroni leggermente quadrati. Si tagliavano delle sfoglie (le pettele, in abruzzese) della stessa grandezza del Maccharunare, che venivano stese singolarmente sui fili del Maccharunare. I maccheroni si tagliavano facendo pressione con il mattarello e passando un dito sulla sfoglia tagliata alla base del Maccharunare come "suonando un arpeggio", per far scendere completamente la pasta tagliata.

Presumibilmente, alla fine del 1800 il Maccharunare cominciò ad essere chiamato Chitarra.

LA QUALITA' IN ARMONIA, DA' VITA A SAPORI RICERCATI!

Le Paste speciali sono realizzate con prodotti di altissima qualità rispettando le caratteristiche di ogni singolo ingrediente.



SP - SPINACI

provenienti da coltivazione biologica



TA - TARTUFO

Tartufo d'Estate (Tuber Aestivum Vitt.)



FP - FUNGHI PORCINI

Boletus Edulis e relativo gruppo



ZA - ZAFFERANO

proveniente dall'Altopiano di Navelli AQ



SA - SANTOREGGIA

Satureja montana - Erba Pepe

La Nuova Chitarra

Pastificio Artigianale



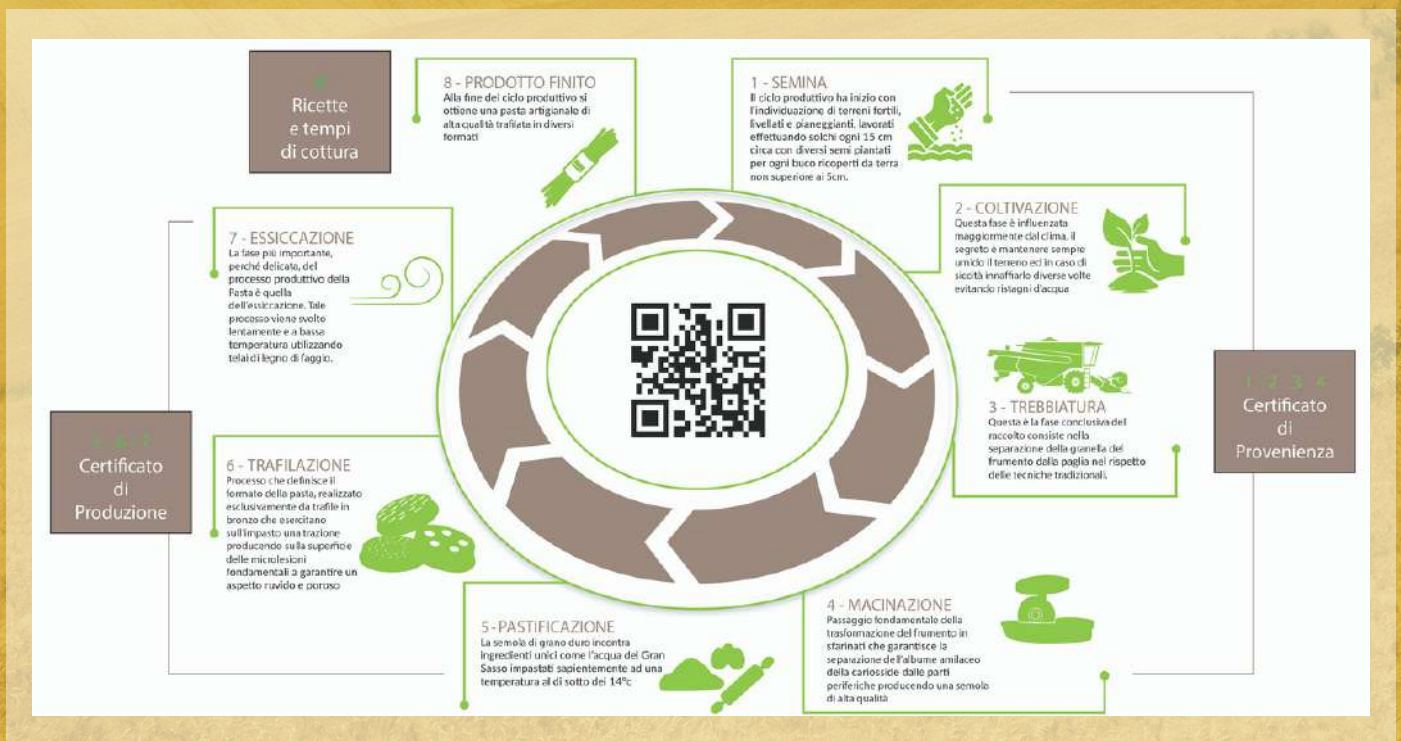
La Nuova Chitarra

Pastificio Artigianale



CERTIFICATO
O
QUALITA'

FILIERA CONTROLLATA E CERTIFICATA



La Nuova Chitarra

Pastificio Artigianale

Il concetto è semplice: prendere forme classiche di pasta ed ingredienti classici, come grani antichi, e combinarli con **ingredienti gourmet** per ottenere combinazioni di sapori allettanti. Scopri la combinazione degli ingredienti primari e i **procedimenti tradizionali**, e abbraccia il gusto della vera pasta artigianale.

INDIRIZZO

La Nuova Chitarra s.a.s.
di Trezzi Antonia & Co.
via dell'Annunziata, 70
64021 Giulianova TE
Italia
P.I./C.F. 01420890673

CONTATTI

tel. +39 085 8001069
email: info@lanuovachitarra.it
sito web: www.lanuovachitarra.it

La Nuova Chitarra
Pastificio Artigianale

"...qualità, ricerca
e tradizione
sono gli ingredienti
della nostra Pasta!"