



Паста Garofalo (Гарофало) родилась в 1789 году в провинции Неаполя. В Италии, последние 20 лет макаронные изделия Гарофало по всем рейтингам показывают высочайшее качество. Производитель имеет большой список Сертификатов и наград.

Один инженер, живший в Неаполе в эпоху правления Фердинанда I, создал «бронзового человека»: устройство, позволившее заменить процесс замешивания теста ногами на механический способ, что положило начало созданию первых промышленных фабрик. Именно город Граньяно стал центром производства ремесленной пасты вот уже более 500 лет. Этот городок, с его сочетанием ветра, солнца и влажности, оказался идеальным местом для сушки пасты. В середине XVII века он уже являлся известным промышленным центром провинции Неаполя. Однако в тот период известность Граньяно была обусловлена лишь высоким уровнем развития текстильной промышленности. Со временем производство тканей претерпело кризис, и тогда практически все население города переключилось на производство «maccheroni». В первой половине XIX Века Граньяно был перестроен таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха по улицам города. Граньяно стали называть «гигантской сушилкой»: первые семейные мануфактуры буквально загромождали улицы сушилками спагетти, на крышах домов раскладывали сушить короткую пасту. Со временем площадь изменилась, изменились и профессии. Но в их действиях была дальновидность и умение, но так же и осталась паста, которая имеет вкус и ту же текстуру.

Неотступное следование старинным традициям, особая вода из местных родников, мука из твердых сортов пшеницы, произрастающей только в Италии, использование бронзовых экструдеров, придающих пасте шероховатую поверхность - все это составляющие, которые гарантируют аутентичность изделий из Граньяно и уже позволили пасте добиться признания во всем мире.

Сегодня маркировка «Gragnano» на упаковке - это особый знак качества и доверия для всех ценителей итальянской кухни.

