



Era il 1916 quando Domenico Cocco entrò a lavorare in un Pastificio e aveva solo 14 anni. Il lavoro, con gli anni, si trasformò in passione. Il giovane apprese velocemente le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli antichi "mastri pastai" e venne chiamato dopo poco tempo, anche lui, "Mastro Domenico". Dedicò la sua vita a questo affascinante mestiere, ne custodì tutti i segreti, che avrebbe svelato in seguito a suo figlio Giuseppe, così come gli anziani avevano fatto con lui. Le ottime caratteristiche organolettiche dell'acqua del fiume Verde, alimentato esclusivamente da sorgenti naturali, ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta, sono i due ingredienti che la natura ha donato a Fara San Martino e che rendono unica la pasta qui prodotta.



TRAFILA RUVIDA DI SEMOLA

Formati NORMALI di pasta prodotta impastando semola di grano duro e acqua fredda di sorgente. Impasto lento a freddo, trafilazione circolare monoforo al bronzo, essiccazione lenta, statica a bassa temperatura.

Disponibile nei formati:

Cavatappi, Farfalle, Fusilli, Linguine, Mezze Penne rigate, Penne Rigate, Rigatoni, Sedani rigati, Spaghetti

● Formato da 500 g

CASERECCI DI SEMOLA

Formati SPECIALI di pasta prodotta impastando semola di grano duro e acqua fredda di sorgente. Impasto lento a freddo, trafilazione circolare monoforo al bronzo, essiccazione lenta, statica a bassa temperatura

Disponibili nei formati:

Bucatini, Orecchiette, Ruote, Sagnarelli

● Formato da 500 g

Paccheri, Paccheri rigati

● Formato da 250 g

SFOGLIA DI KAMUT BIOLOGICA

Penne rigate, Spaghetti

● Formato da 500 g

SFOGLIA GREZZA

Penne rigate, Spaghetti, Rigatoni

● Formato da 500 g

PASTINA DI SEMOLA

Formati PICCOLI di pasta prodotta impastando semola di grano duro e acqua fredda di sorgente.

Impasto lento a freddo, trafilazione circolare monoforo al bronzo, essiccazione lenta, statica a bassa temperatura.

Disponibile nei formati:

Stelletta

● Pacco da 500 g

MATASSINE ALL'UOVO

Pasta prodotta impastando semola di grano duro e uova fresche, intere, di gallina.

Disponibile nei formati:

Tagliatelle

● Pacchi da 250 g

