



f^{P A S T A} R A T I N I

dal 1950

**prodotti artigianali umbri
artisanal products of umbria**



***F**l nostro pastificio Fratini nasce nel 1950 da una idea di Libio Fratini che, con la preziosa collaborazione della moglie Santa Romagna, apre la prima bottega per la produzione di pasta nel territorio umbro.*

Giorno dopo giorno in loro sono cresciute l'esperienza e la passione per l'arte della pasta, che è stata sapientemente trasferita nei loro prodotti. Oggi la qualità e la genuinità degli antichi sapori è conservata dalle figlie e dai nipoti che rappresentano ormai la terza generazione dedita alla produzione della pasta.



***T**he handicraft pasta factory Fratini was established in 1950 by Mr. Libio Fratini who, with the precious cooperation of his wife, opened the very first fresh pasta shop in the Umbria Region. Today the quality and the genuinity of the ancient flavours is carried out by Libio Fratini's daughters and grandsons who represent the third generation of pasta making.*

The quality of Pasta Fratini's products is to be found in the accurate choice of the ingredients which are transformed in the finished product in an updated laboratory where the main policy is the respect of the public health regulations.

Over the years, experience and fantasy had enriched the range of products in order to satisfy the demands of the customers who have always been identifying "Pasta Fratini" as a family who has got passion in the pasta making.

Respecting the traditional techniques of the pasta making "Pasta Fratini" uses the lamination technique which consists in having two cylinders contrasting each other in order to make the pasta thinner without getting it hot.

As soon as they are dried, the products are moved by hand and put into transparent bags sealed with a guarantee stamp.



La qualità dei nostri prodotti deriva innanzitutto dall'accurata scelta delle materie prime: vengono selezionate semole di grano duro caratterizzate da un elevato contenuto di glutine e proteine grezze, miscelate poi con uova fresche pastorizzate consegnate giornalmente nel laboratorio. Ciò si unisce alla scelta di prosciutti crudi stagionati, dei prosciutti cotti, della ricotta di Colfiorito, del Grana Padano sempre di prima scelta e stagionato, per ottenere quegli impasti dai sapori autentici che da sempre decretano il successo dell'azienda.



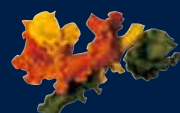
La trasformazione delle materie prime in prodotto finito avviene in un moderno laboratorio rispettoso delle più severe norme igienico-sanitarie. Coerente con lo standard di controllo HACCP, il processo produttivo si avvale di moderni macchinari al servizio delle maestranze: personale specializzato provvede al controllo e alla brasatura delle carni, seguendo con estrema attenzione ogni fase della lavorazione.



Dal 2004 inoltre la nostra azienda si avvale del Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2000 e del Sistema di Rintracciabilità UNI 11020:2002 certificati da Certiquality.



P1910





È stato Libio Fratini il primo a produrre e commercializzare gli Stringozzi, pasta tipica del comprensorio spoletino, fino ad allora di esclusiva competenza delle massaie umbre.

Il nome “Stringozzi” deriva dal fatto che, durante il dominio dello Stato Pontificio in Umbria, gli anticlericali si appostavano in punti strategici aspettando il passaggio di qualche prete che assalivano e strangolavano “stringendoli al gozzo” con le stringhe delle scarpe la cui forma rettangolare coincide con quella degli stringozzi.

*A*mong the whole range of products, the umbrian Strongozzi have always been distinctive for being the typical pasta of the Spoleto territory and it was Libio Fratini to be the very first one to produce this particular kind of pasta, which has been for centuries monopoly of the umbian housewives. The name “Stringozzi” has its origin at the time when people against the Church of Rome used to lay ambushes to catholic priests in order to strangle them tightening their throats (gozzi) with their shoes’ strings (stringhe) which at that time had a rectangular shape.



Nel rispetto delle tradizionali tecniche di produzione e lavorazione della pasta, utilizziamo ovunque possibile la laminazione: questa tecnica si avvale di cilindri contrapposti per il progressivo affinamento della sfoglia, imitando così il movimento del mattarello ed evitando il surriscaldamento e la pressione cui è sottoposta la pasta nel processo di trafilazione.



Gli impasti dei ripieni vengono lavorati dolcemente al fine di non mutarne la consistenza: le macchine, tutte di dimensione artigianale, permettono infatti di conservare intatta la qualità delle materie prime. Le paste trafilate sono ottenute mediante l'utilizzo di piccole presse dotate di stampi in bronzo.







Le tecniche di confezionamento si sono evolute per andare incontro alle esigenze dei consumatori: accanto alle tradizionali scatole di cartone e ai vassoi di polistirolo oggi i nostri prodotti possono essere acquistati in vaschette preformate APET in atmosfera modificata, grazie alle quali la pasta conserva intatta la sua freschezza per oltre un mese.



I prodotti secchi vengono ammatassati nella tradizionale forma ad 8 ed essiccati lentamente; quindi confezionati con cura, matassa per matassa, in buste trasparenti corredate di etichetta e sigilli di garanzia.



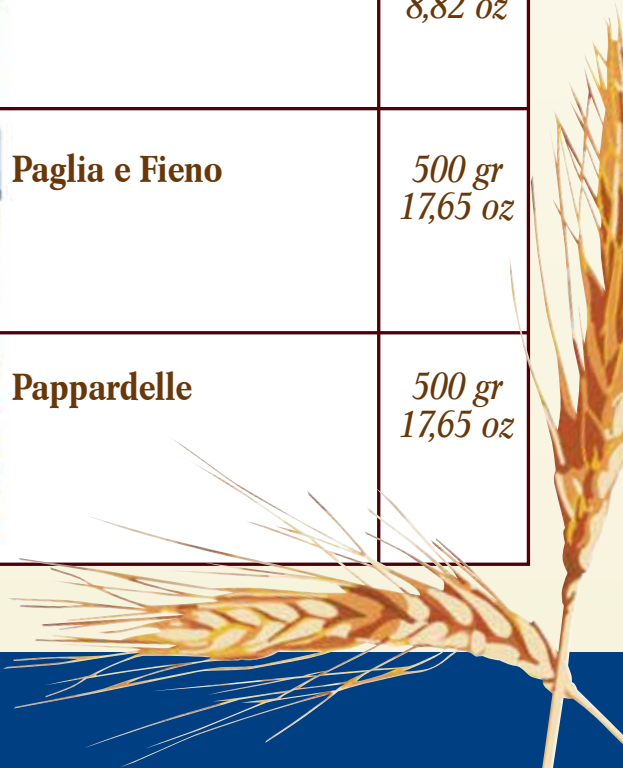
Pasta Fratini è il marchio de “La Romagna s.r.l.” utilizzato per la distribuzione della pasta secca. Oggi questo prodotto riscuote successo e apprezzamento dalla clientela nel mercato nazionale e internazionale.



ART.	F.TO	ART.	F.TO
 Stringozzi	500 gr 17,65 oz	 Stringozzi Tricolore	500 gr 17,65 oz
 Stringozzi ai Funghi	500 gr 17,65 oz	 Stringozzi al Farro	500 gr 17,65 oz
 Stringozzi al Peperoncino	500 gr 17,65 oz	 Stringozzi al Mandarino	250 gr 8,82 oz
 Stringozzi al Basilico	500 gr 17,65 oz	 Stringozzi allo Zafferano	250 gr 8,82 oz
 Stringozzi al Tartufo	500 gr 17,65 oz	 Stringozzi al Limone	500 gr 17,65 oz

ART.		F.TO	ART.		F.TO
	Umbricelli Lunghi	<i>500 gr 17,65 oz</i>		Margherite	<i>500 gr 17,65 oz</i>
	Lumaconi	<i>500 gr 17,65 oz</i>		Pennone	<i>500 gr 17,65 oz</i>
	Lumaconi Tricolore	<i>500 gr 17,65 oz</i>		Penne	<i>500 gr 17,65 oz</i>
	Paccheri	<i>500 gr 17,65 oz</i>		Umbricelli	<i>500 gr 17,65 oz</i>
	Paccheri Tricolore	<i>500 gr 17,65 oz</i>		Fusilloni	<i>500 gr 17,65 oz</i>

ART.	F.TO	ART.	F.TO
 Ricette	500 gr 17,65 oz	 Tagliatelle	500 gr 17,65 oz
		 Tagliatelle Casarecce	500 gr 17,65 oz
 Gnocchetto Sardo	500 gr 17,65 oz	 Tagliatellina	500 gr 17,65 oz
		 Tonnarelli	500 gr 17,65 oz
 Strozzapreti all'uovo Tricolore	500 gr 17,65 oz	 Tagliolini	250 gr 8,82 oz
 Garganelli all'Uovo	500 gr 17,65 oz	 Paglia e Fieno	500 gr 17,65 oz
		 Pappardelle	500 gr 17,65 oz
 Cappellini all'uovo Tricolore	500 gr 17,65 oz		





f ^{P A S T A}
R A T I N I
dal 1950

*La Romagna s.r.l. - via A. da Sangallo n. 7
Loc. La Paciana - 06034 Foligno (PG) ITALY
tel. +39 0742 320 177 fax +39 0742 320 188
www.pastafratini.it - info@pastafratini.it*