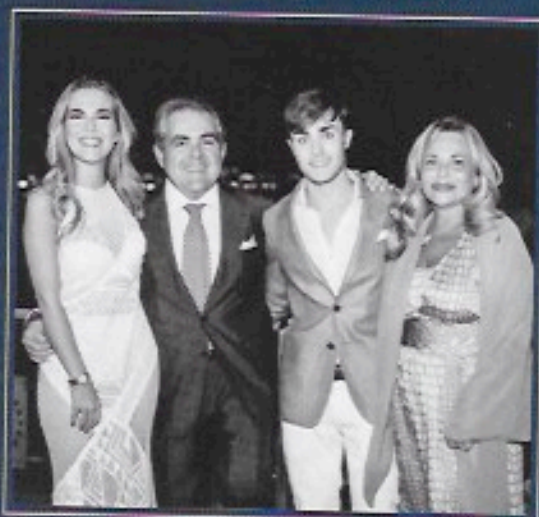




Gragnano, cittadina della provincia di Napoli,  
ai piedi dei Monti Lattari, da tempi  
memorabili è famosa in tutto il mondo per la  
nobile produzione delle paste alimentari.  
Il 9 ottobre 2013, la città, considerata la  
Capitale della Pasta e la Città dei  
Maccheroni, ha ricevuto dalla Comunità  
Europea il Marchio I.G.P.  
(Indicazione Geografica Protetta).

A distanza di 172 anni dalla fondazione,  
il pronipote del Fondatore, Gaetano Inserra  
con tutta la sua famiglia moglie e figli,



spinti dall'amore per la tradizione, hanno raccolto il testimone ed  
hanno ripreso la produzione, nel rispetto delle regole del  
disciplinare del consorzio che, rendono inconfondibili le produzioni  
di pasta che meritano il marchio I.G.P. Pasta di Gragnano ottenuto  
nel 2010 dalla Comunità Europea.

Solo i pastifici come quello di Gaetano Inserra che producono nel  
rispetto della lavorazione artigianale più antica e di qualità,  
ottengono la certificazione che premia il radicamento al territorio,  
il lavoro di ricerca storica ed il recupero della tradizione.



Ancora oggi tra le antiche mura del PASTIFICIO GAETANO INSERRA  
si produce la famosa "pasta di Gragnano", la semola di prima scelta  
impastata con le acque delle sorgenti dei monti lattari, estrusa con  
trafile di bronzo.



Il Pastificio Gaetano Inserra produce tutti i più diffusi formati di pasta, con particolare attenzione a quelli richiesti dai palati raffinati ed esigenti dei clienti buongustai che amano coccolarsi a tavola e vogliono esaltare i sughi (fusilli, tagliatelle, paccheri

al ragù, genovese, bolognese) o gustare il pesce in maniera tradizionale (paccheri, mezzi paccheri, mafaldine con cernia, baccalà, frutti di mare).



Potrete trovare in vendita i prodotti direttamente nel PASTA-SHOP di Via Roma n.47 (detta anche la Via dei pastai) di Gragnano Città della pasta.

Oppure su [www.pastificiogaetanoinserra.com](http://www.pastificiogaetanoinserra.com) ove potrete vedere anche tutti i tipi di pasta prodotti, trovare gustose ricette e partecipare al blog con tutti consumatori per confrontare le vostre esperienze culinarie e quelle degli altri, per una maggiore conoscenza del prodotto ed un arricchimento nelle preparazioni.

FUSILLI



PACCHERO



PENNONI



CONTATTATECI PER TUTTE LE ESIGENZE SU  
[WWW.PASTIFICIOGAETANOINSERRA.COM](http://WWW.PASTIFICIOGAETANOINSERRA.COM)

Nel lontano 1845  
Gaetano Inserra fondò in Gragnano  
il Pastificio

**GAETANO INSERRA**



Etichetta Originale del 1845

Oggi a distanza di più di 170 anni  
Gaetano Inserra e famiglia continuano  
la tradizionale produzione di pasta di grano duro  
di eccezionale qualità



Logo Attuale

PASTA-SHOP  
Via Roma, 47 - Tel. 081 182 57 248  
[www.pastificiogaetanoinserra.com](http://www.pastificiogaetanoinserra.com)



# GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA



Riconoscendo alla "Pasta di Gragnano"  
il vetusto metodo tradizionale col quale viene  
prodotta con l'utilizzo di trafilè di bronzo.

La fama della nostra pasta è dovuta al clima  
umido dei Monti Lattari, all'acqua oligominerale  
delle Sorgenti Imbuto, Formo, Argentara ed alla  
bravura dei nostri "maccaronari"  
di ogni tempo, che hanno dato i nomi persino  
ad alcuni formati di pasta,  
come Zita, Mafalda, Tripolina, Maccherone,  
Tagliolino, Mezzano, Regina, Reginella.

Nel 1845 Gaetano Inserra fondò a Gragnano  
nella Piazza S. Leone l'omonimo Pastificio

Nell'aria di Gragnano, sentivi il profumo dell'arte bianca,  
nelle sue strade e nelle principali piazze:



La Piazza San Leone



Esposizione della pasta in Piazza S. Leone

Dopo qualche anno il Pastificio si ingrandì spostandosi  
nella Via S. Marco, attualmente Via Roma,  
ove ancora oggi risiede. L'opificio (Palazzo Inserra)  
è rimasto sempre di proprietà della Famiglia Inserra.



In Via Roma, la "strada dei maccheroni",  
si essiccava, e si lasciava asciugare la pasta.