





Chi Siamo?

L’azienda nasce nel 2006 come risposta all’entusiasmo e alla passione ereditati dalla tradizione locale. La gestione familiare ci permette di lavorare in un clima di collaborazione e intesa.

Fiore all’occhiello dell’azienda sono le seguenti certificazioni che ne attestano il merito: Agricoltura Biologica, Usda Organic. Queste le permettono di affermarsi a livello nazionale ed estero tra le Aziende leader sul mercato. La nostra è una nascente impresa per la produzione di pasta secca, realizzata utilizzando solo semole selezionate di grano duro provenienti dalla Basilicata, ed eseguendo lavorazioni accurate con trafilature in bronzo.

Il nostro “segreto” sta nella scelta di grani attentamente selezionati, in primis il “Senatore Cappelli” e “Saragolle Lucana” che insieme ad altre antiche varietà sono in grado di conferire gusto e bontà alle nostre pregiate produzioni. Ad accrescere le virtù di questi cereali unici è la molitura effettuata in loco, controllata e seguita da un nostro esperto direttamente in campo. La semola così ottenuta viene prontamente recapitata nel pastificio, dove ha inizio il processo produttivo.

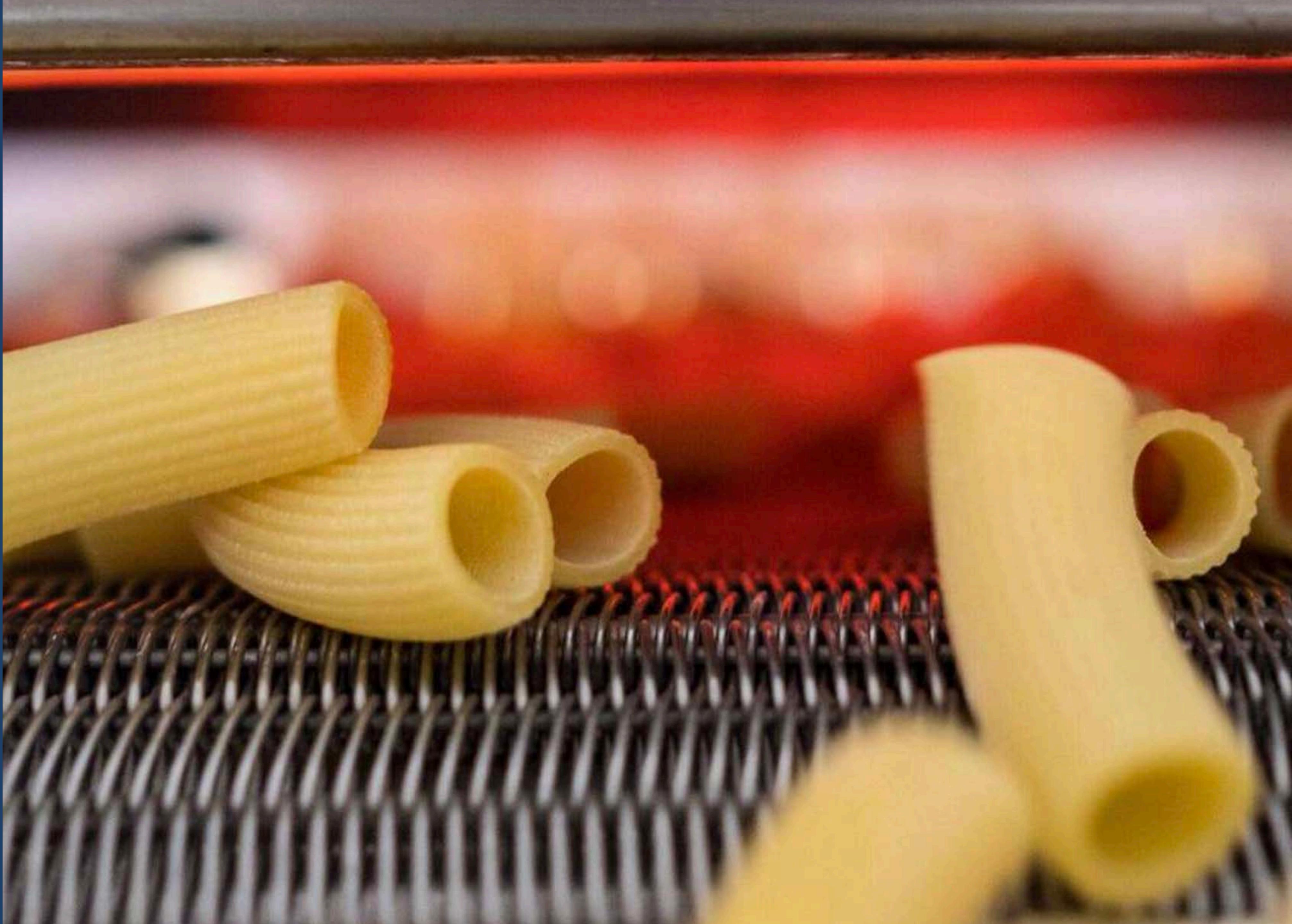




Il laboratorio

Il consumatore è tutelato dal rispetto delle norme igienico-sanitarie, in osservanza delle leggi nazionali ed europee. Il sistema di gestione aziendale è infatti molto attento: per questo ci avvaliamo di costanti controlli secondo il metodo H.A.C.C.P., in modo da poter offrire prodotti sicuri e di qualità. Una campionatura viene portata periodicamente in laboratori specializzati per l'analisi organolettica e dei valori nutrizionali. Inoltre ci siamo affidati a un ente certificatore (ICEA) che sistematicamente controlla tutti i passaggi che vanno dall'acquisizione della semola Bio, alla trasformazione e commercializzazione del prodotto finito per garantirne la conformità e qualità.

I nostri obiettivi sono sempre in crescita. Nel 2010 abbiamo attivato un progetto di filiera che vede il coinvolgimento di 27 aziende del settore per una produzione totale conferita di grano duro pari a circa 23.000 quintali. L'idea alla base del progetto è la valorizzazione delle produzioni dell'intera area della Basilicata attraverso l'accorciamento della filiera, dalla produzione direttamente al consumatore. Gli investimenti riguardano l'ammodernamento dell'azienda, la realizzazione e l'adeguamento di un mulino per la trasformazione della materia prima.





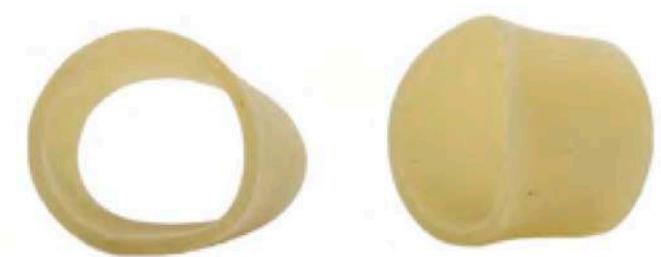
Perche mangiare biologico

Salute e benessere sono il bene più importante... Noi di Pasta di Stigliano crediamo che una corretta alimentazione possa aiutarci a vivere meglio. La nostra pasta unisce gusto e qualità, sapori unici e genuini nel rispetto della tradizione.

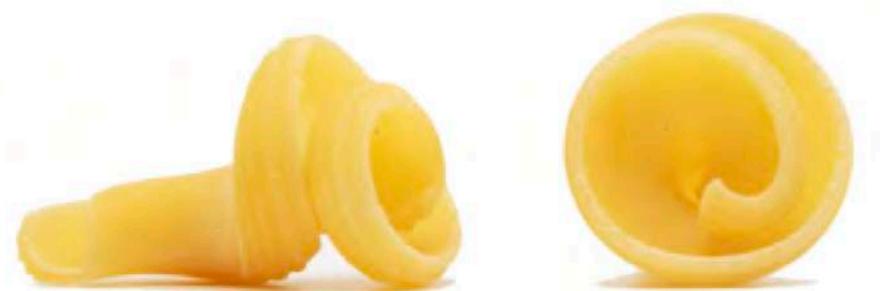
Non solo è biologica ma anche ricca di proprietà nutrizionali, priva di micotossine e glifosati, ideale per tutta la famiglia. Per Pasta di Stigliano essere biologico significa rispettare l'ecosistema agricolo e creare i prodotti bilanciati per chi vuole alimentarsi in modo sano e mantenersi in forma e in salute. Lavoriamo con passione e dedizione per portare il benessere alla vostra tavola.



ANELLI 001



CAMPANELLE 002



CAPRICCIOSE 003



CASERECCE 004



CONCHIGLIETTE 005



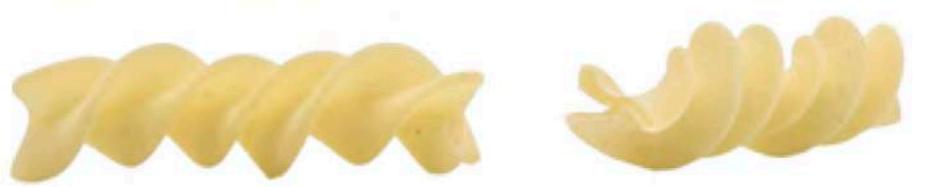
CORNETTI 006



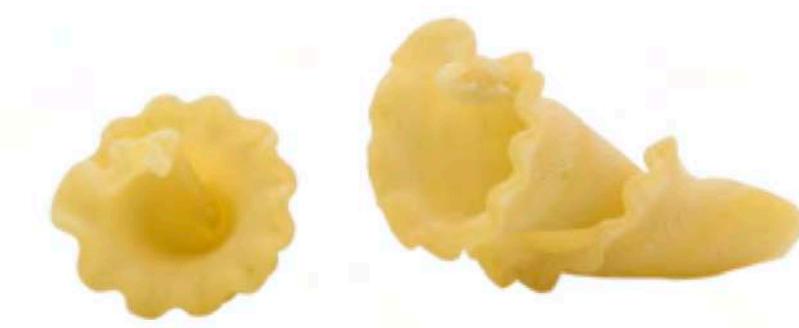
DITALI 007



ELICHE 008



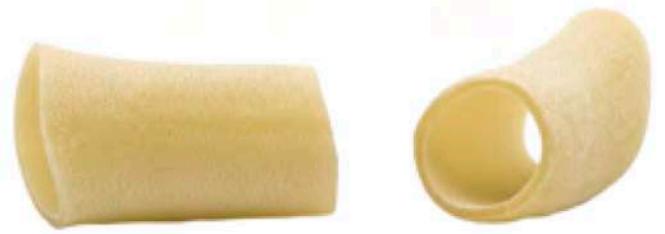
GIGLI 009



MACCHERONI 010



PACCHERI 011



PENNE ZITI 012



PENNE RIGATE 013



MEZZE PENNE 014



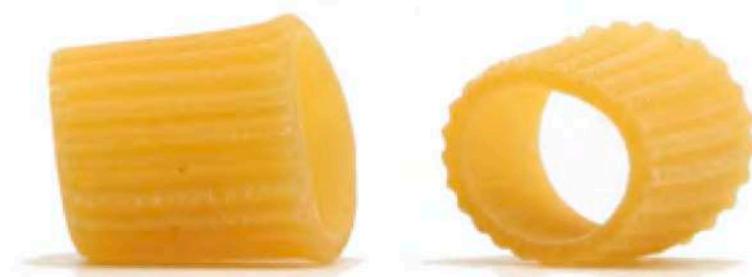
PENNINI 015



RIGATONI 016



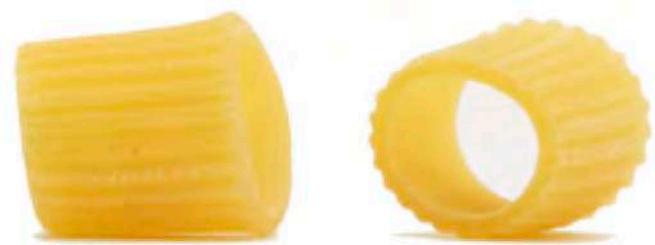
RIGATONI TAGLIATI 017



SCHIAFFONI 018



TUBETTI 019



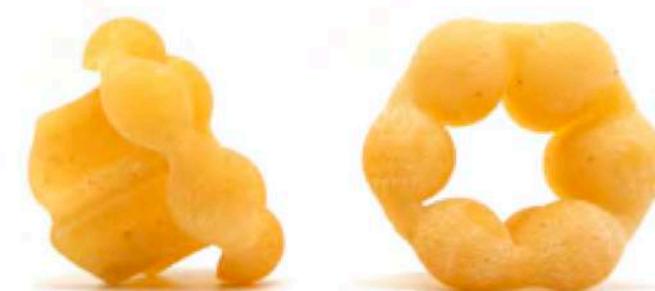
ZITI TAGLIATI 020



MACCHERONCINI 021



PRIMULE 023



LINGUINE 024



SPAGHETTI 025



CHIOCCIOLINE 027



AMORI 028



SCIALATELLI 049



SPAGHETTONI 075



CAVATELLI 100



FUSILLI PAESANI 101



ORECCHIETTE 102



RASCHIATELLI 103



STRASCINATI 104



STROZZAPRETI 105



TROFIE 107



FOGLIE D'ULIVO 150



PACCHERI TRICOLORE 153



ANELLI NERO DI SEPIA 163





+ 39 0835 56 17 91
pastadistigliano.it
info@pastadistigliano.it

via Pertini, 13
75018 Stigliano Matera
ITALIA

