



*Territorio interessato alla produzione
Antrodoco ed Amatrice*



Mannetti[®]

DAL 1920

Pasta di Antrodoco ed Amatrice

*Grano 100% italiano
Acqua delle Sorgenti del
Parco Nazionale
del Gran Sasso e
Monti della Laga*





Una terra incontaminata
An unspoiled land





Il territorio

The territory



Il cuore verde dell'Italia

Antrodoco ed **Amatrice** sono due storici comuni in provincia di Rieti, nel centro dell'Italia.

Situato tra i Monti Reatini e i Monti del Cicolano, **Antrodoco** è un antico borgo medievale, attraversato dal fiume Velino e appartenente alla Comunità montana del Velino.

Immersa nel verde, **Amatrice** è da sempre terra di confine fra Lazio, Umbria, Abruzzo e Marche. Con la sua posizione strategica è un punto di snodo fondamentale per attraversare gli Appennini dal versante adriatico a quello tirrenico e viceversa. Amatrice si trova nel pieno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga e la sua posizione ci permette di utilizzare l'acqua purissima dalle vicine sorgenti. Amatrice, inoltre, è il luogo d'origine della famosissima ricetta amatriciana, e questo crea un legame forte tra la nostra pasta e uno dei piatti più conosciuti e apprezzati al mondo.

The green heart of Italy

Antrodoco and **Amatrice** are two historic municipalities in the province of Rieti, in the centre of Italy.

Situated between the Monti Reatini and the Monti del Cicolano, **Antrodoco** is an ancient medieval village, crossed by the river Velino and belonging to the Mountain Community of Velino.

Surrounded by greenery, **Amatrice** has always been a borderland between Lazio, Umbria, Abruzzo and Marche. With its strategic position, it is a key junction for crossing the Apennines from the Adriatic to the Tyrrhenian side and vice versa. Amatrice is located in the middle of the Gran Sasso and Monti della Laga National Park and its position allows us to use the pure water from the nearby springs. Amatrice is also the place of origin of the famous Amatriciana recipe, that creates a strong link with our pasta and one of the most famous and appreciated dishes of the world.



La storia

The history



Tradizione e progresso, senza tempo

La storia della Pasta di Antrodoco ed Amatrice risale agli inizi del '900. Dall'intuizione di Paolo Mannetti nel 1920 nacque lo storico Pastificio Mannetti. Una visione avanguardista quella dei fratelli Paolo e Nicola che, dagli inizi del '900 e per oltre mezzo secolo, hanno portato benessere e progresso nel cuore del reatino, gestendo prima la centrale elettrica e poi il Pastificio Storico di Antrodoco.



Tradition and progress, timeless

The history of pasta from Antrodoco and Amatrice dates back to the early 1900s. From the intuition of Paolo Mannetti, the historic Pastificio Mannetti was born in 1920. It was an avant-garde vision that of the brothers Paolo and Nicola who, from the beginning of the 20th century and for over half a century, brought prosperity and progress to the heart of the Rieti area, managing first the power station and then the Historical Pasta Factory of Antrodoco.





La produzione

The production



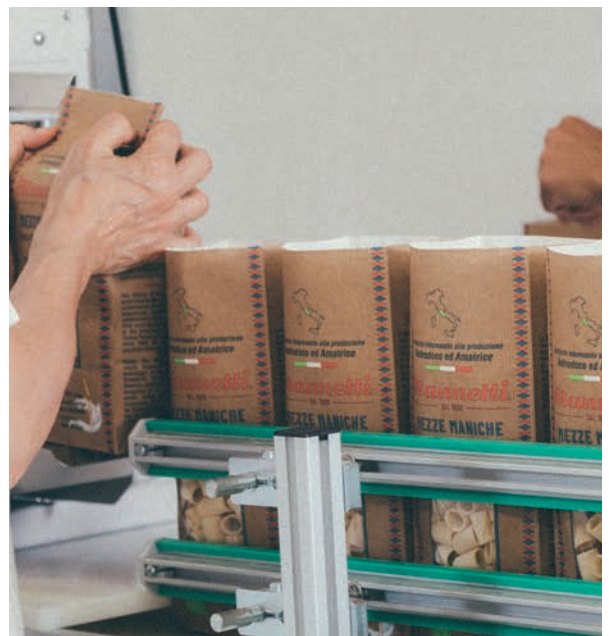
Grano, Sole, Acqua: la nostra Terra

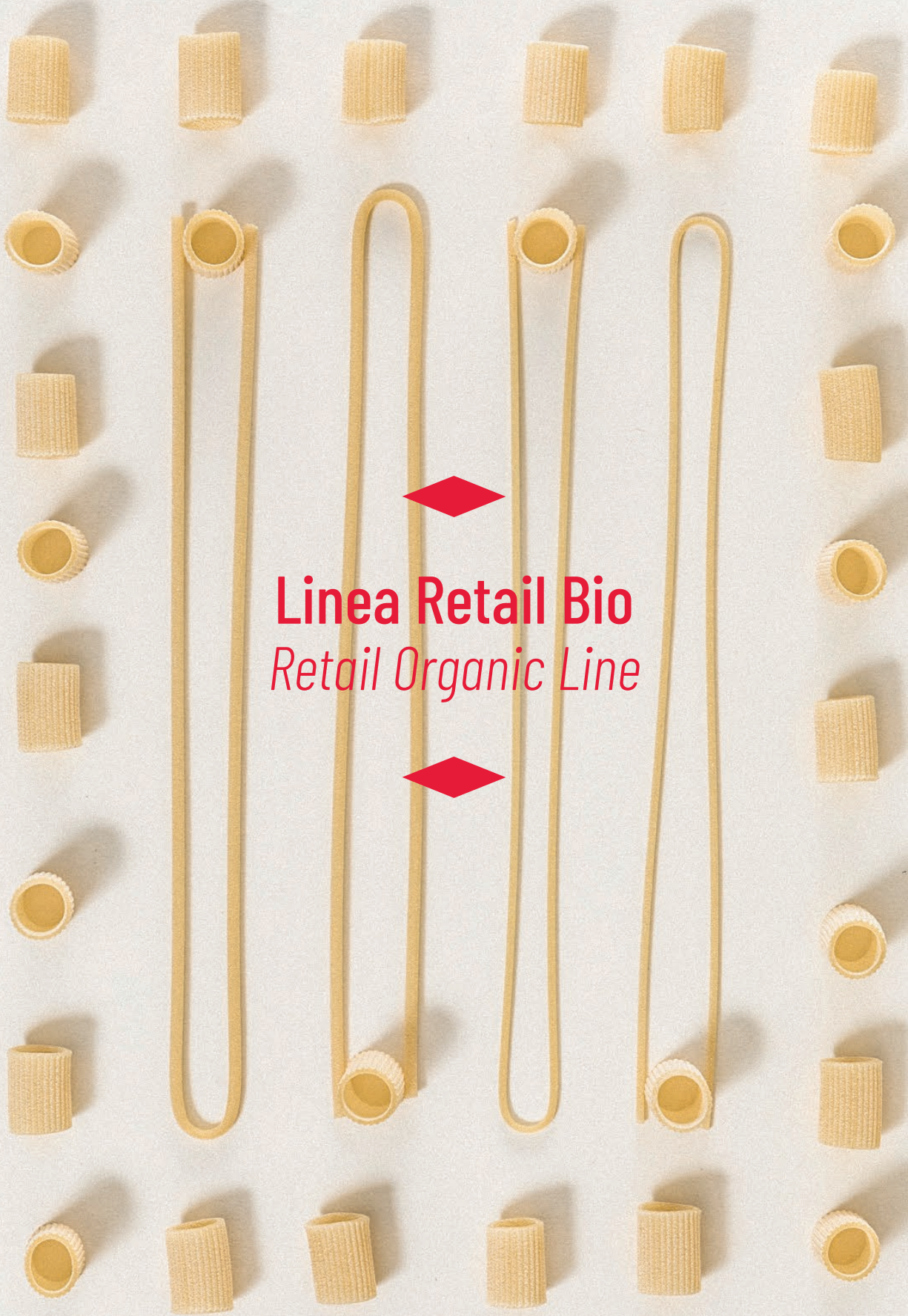
Gli ingredienti della nostra pasta di semola di grano duro, ruvida e porosa, sono 100% italiani. Il nostro grano è coltivato e macinato in Italia la nostra pasta è prodotta e confezionata dal Pastificio Strampelli, precisamente nello stabilimento di Collegentilese ad Amatrice in provincia di Rieti.



Wheat, sun, and water of our land

The ingredients of our rough and porous durum wheat semolina pasta are 100% Italian. Our wheat is grown and ground in Italy, and our pasta is produced and packaged by the Pastificio Strampelli, precisely in the Collegentilese plant in Amatrice in the province of Rieti.





Linea Retail Bio
Retail Organic Line

Linea Retail Bio

Retail Organic Line



PAT
del Lazio

Tradizione

La pasta Mannetti vanta il riconoscimento PAT, inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali e tipici della regione Lazio

Tradition

Mannetti pasta boasts PAT recognition, included in the list of traditional and typical food products of the Lazio region

Artigianalità

Lavorazione rigorosamente artigianale per una pasta premium, per i veri intenditori di tutto il mondo

Craftmanship

Strictly artisanal processing for a premium pasta, for true gourmets all over the world

Tenacia

La pasta Mannetti ha un'alta tenuta in cottura e una giusta consistenza, ruvida e porosa per legarsi bene ad ogni condimento

Tenacity

Mannetti pasta with a high cooking yield and the right consistency, it is rough and porous to bind well with any sauce



Sincerità

Solo 2 ingredienti: semola bio 100% Italia e acqua purissima dal Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Sincerity

Only two ingredients: 100% Italian organic semolina and pure water from the Gran Sasso National Park and Monti della Laga

Pazienza

Il nostro impasto viene lavorato per almeno 30-40 minuti. La pasta è essiccata lentamente a bassa temperatura (40-45°) da 24 a 52 ore a seconda del formato

Patience

Our dough is kneaded for at least 30-40 minutes. The dough is dried slowly at a low temperature (40-45°) from 24 to 52 hours depending on the format



Linea Retail Bio
Retail Organic Line

SPAGHETTI BIO

AD ARCHETTO
U-SHAPED

Cod: MA016B
Ean: 8058481910013



Minuti consigliati
Minutes recommended



Prodotto agroalimentare tradizionale
Traditional food product



Prodotto Bio
Organic product



100% made in Italy



Packaging in carta riciclabile
Recyclable paper packaging



12 x 500 g e 12 x 17.64 oz





Linea Retail Bio
Retail Organic Line

BUCATINI BIO

AD ARCHETTO
U-SHAPED

Cod: MA019B
Ean: 8058481910020



Minuti consigliati
Minutes recommended



Prodotto agroalimentare tradizionale
Traditional food product



Prodotto Bio
Organic product



100% made in Italy



Packaging in carta riciclabile
Recyclable paper packaging



10 x 500 g e 10 x 17.64 oz





Linea Retail Bio
Retail Organic Line

MEZZE MANICHE BIO

Cod: MA017B
Ean: 8058481910006



Minuti consigliati
Minutes recommended



Prodotto agroalimentare tradizionale
Traditional food product



Prodotto Bio
Organic product



100% made in Italy



Packaging in carta riciclabile
Recyclable paper packaging



6 x 500 g e 6 x 17.64 oz



Linea Food Service
Food Service Line

Linea Food Service

Food Service Line

Tradizione e qualità

La nostra pasta è perfetta per esaltare la tradizione e garantire un gusto unico e ricercato. Tutto il nostro assortimento è nel rispetto dell'artigianalità. Per la pasta corta: mezze maniche, rigatoni, penne triangolari e fusilloni. Per la pasta lunga con la particolare lavorazione ad archetto: spaghetti, bucatini e spaghetti quadrati.

Tradition and quality

Our pasta is perfect for enhancing tradition and ensuring a unique and refined taste. All our formats with respect for craftsmanship. For short pasta: mezze maniche, rigatoni, triangular penne and fusilloni. For long pasta with the special U-shape: spaghetti, bucatini and square spaghetti.



Linea Food Service

Food Service Line

Prodotti / Products

MEZZE MANICHE



Cod: MA017C
Ean: 8058481910044

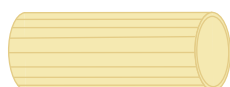
Peso confezione food service
Food service package weight



min. consigliati
min. recommended



RIGATONI



Cod: MA018C
Ean: 8058481910051



PENNE TRIANGOLARI



Cod: MA021C
Ean: 8058481910075



FUSILLONI



Cod: MA023C
Ean: 8058481910099



BUCATINI

AD ARCHETTO U-SHAPED



Cod: MA019C
Ean: 8058481910068



SPAGHETTI QUADRATI

AD ARCHETTO U-SHAPED



Cod: MA022C
Ean: 8058481910082



SPAGHETTI

AD ARCHETTO U-SHAPED



Cod: MA016C
Ean: 8058481910037



La sicurezza di chi garantisce il meglio

Le nostre certificazioni
parlano per noi e
garantiscono la massima
sicurezza e qualità.

CERTIFICAZIONI BIO

Con la linea Retail Pasta di Semola di Grano Duro BIO, garantiamo l'utilizzo dei migliori ingredienti naturali e sicuri all'origine, semola di grano duro bio coltivato senza fertilizzanti chimici. La linea Retail Bio è ideata per soddisfare le necessità di chi è attento ad un'alimentazione sana, etica e naturale.

RICONOSCIMENTO PAT DEL LAZIO: PRODOTTI DELLA TRADIZIONE

La pasta Mannetti di Antrodoto ed Amatrice vanta il riconoscimento PAT della regione Lazio che valorizza ancor di più l'unicità e il forte legame con il territorio. Sono inseriti nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali secondo il DM 08.09.1999, n.350.



**OPERATORE CONTROLLATO
N. 51587
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA**

PAT del Lazio

Prodotto inserito
nell'elenco regionale/nazionale
dei prodotti agroalimentari tradizionali
di cui al Decreto ministeriale
8 Settembre 1999, n. 350

The safety of those who guarantee the best

Our certifications speak
for us and guarantee
the highest safety
and quality.

ORGANIC CERTIFICATIONS

With the Retail Durum Wheat Semolina Organic Pasta line, we guarantee the use of the best natural and safe ingredients, organic durum wheat semolina cultivated without chemical fertilisers. The Retail Organic line is designed to meet the needs of those who pay attention to a healthy, ethical and natural diet.

LAZIO PAT RECOGNITION: TRADITIONAL PRODUCTS

Mannetti pasta from Antrodoto and Amatrice boasts PAT recognition from the Lazio region, which further enhances their uniqueness and strong link with the territory. They are included in the national list of Traditional Food Products according to Ministerial Decree no. 350 of 08.09.1999.



Mannetti®

DAL 1920



*Territorio interessato alla produzione
Antrodoco ed Amatrice*



Loc. Collegitalesco - 02012 Amatrice (RI) Italy

Tel: +39.0734.931725 - info@marcozzibrand.it

www.mannetti.it



**PAT
del Lazio**

Prodotti agroalimentari tradizionali
di cui al Decreto ministeriale
8 Settembre 1999, n. 350

MARCOZZI
FINE FOOD PHILOSOPHY