



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA  
1030

**STRAMPELLI**<sup>®</sup>

PRIMO PASTIFICIO IN  
**AMATRICE**



# PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA

## High-Altitude Italian Production

Il Pastificio Strampelli è una realtà produttiva ad Amatrice, nel Lazio, nel cuore dell'Italia. La sua strategica posizione nel meraviglioso territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, a oltre 1000 mt di altezza in un ambiente ricco di acque purissime ed aria incontaminata, lo rende il luogo perfetto per l'intero sistema produttivo della pasta secca artigianale.

Le migliori semole di grano duro 100% italiano, l'acqua purissima del territorio, il suo aspetto poroso regalano alla pasta una finitura ruvida, permettendole di assorbire perfettamente i più svariati condimenti.

Il legame profondo con il territorio di Amatrice e la sua gente, l'amore per il buon cibo, per la natura dei luoghi e per le belle tradizioni di questo territorio, sono la ricetta principe per una pasta artigianale così unica nel suo genere.

Con rispetto, senso di responsabilità e orgoglio, il nostro pastificio porta il nome del grande agronomo e genetista, fautore della vera Rivoluzione Verde: Nazareno Strampelli.

La filosofia del Pastificio Strampelli, il primo nella storia di Amatrice, è quella di prestare massima cura e attenzione ai dettagli ed è per questo che ha ricevuto il prestigioso riconoscimento De.Co. del Comune di Amatrice per la valorizzazione dei prodotti tipici.

Pastificio Strampelli is a production plant in Amatrice, located in Lazio, in the heart of Italy. Its strategic position in the wonderful territory of the "Gran Sasso and Monti della Laga National Park" at over 1000 meters high above sea level in an environment rich in pure water and pure air, makes it the perfect place for the entire production system of artisanal dry pasta.

The best 100% Italian durum wheat semolina, the purest local water and its porous appearance give the pasta a rough finish, allowing it to absorb a wide variety of sauces perfectly.

The deep bond with the territory of Amatrice and its people, the love for good food, for nature and for the beautiful traditions of this territory, are the ingredients for a so unique handmade pasta.

With respect, sense of responsibility and pride, our pasta factory bears the name of the great agronomist and geneticist, the advocate of the true Green Revolution: Nazareno Strampelli.

The philosophy of the Pastificio Strampelli, the first in the history of Amatrice, is to do everything with extreme care and attention to the details, and that's why it obtained the prestigious De.Co. recognition from the Municipality of Amatrice for the enhancement of typical products.





## INGREDIENTI PURI

### Pure Ingredients

La selezione delle migliori semole di grano duro di origine 100% Italia e l'acqua purissima delle vicine sorgenti, l'essiccazione lenta a bassa temperatura e tanto amore per il territorio di Amatrice e la sua popolazione di storiche tradizioni. Tutto questo rende la nostra pasta ambasciatrice di un "Made in Italy" da sempre ricercato e ancor più considerato grazie al riconoscimento De.Co. del Comune di Amatrice, per la valorizzazione dei prodotti tipici locali.

The selection of the best durum wheat semolina of 100% Italian origin and the purest water from the nearby springs, slow drying at low temperature and a lot of love for the Amatrice area and its population of historic traditions make our pasta ambassador of the "Made in Italy". This kind of product has become increasingly sought after thanks to its uniqueness and also to the prestigious De.Co. recognition of the Municipality of Amatrice, for the enhancement of typical local products.





**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO**  
**RUVIDA E POROSA, ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA**  
 100% Italian durum wheat semolina pasta, rough and porous, slowly dried at low temperature



**RIGATONI**



 9/11 min. consigliati  
 9/11 min. recommended

 6 x 500 g e  
 6 x 17.64 oz

Cod: ST018  
 Ean: 8056326390181



**PENNE TRIANGOLARI**



 7/9 min. consigliati  
 7/9 min. recommended

 10 x 500 g e  
 10 x 17.64 oz

Cod: ST021  
 Ean: 8056326390211



**MEZZE MANICHE**



 9/11 min. consigliati  
 9/11 min. recommended

 6 x 500 g e  
 6 x 17.64 oz

Cod: ST017  
 Ean: 8056326390174



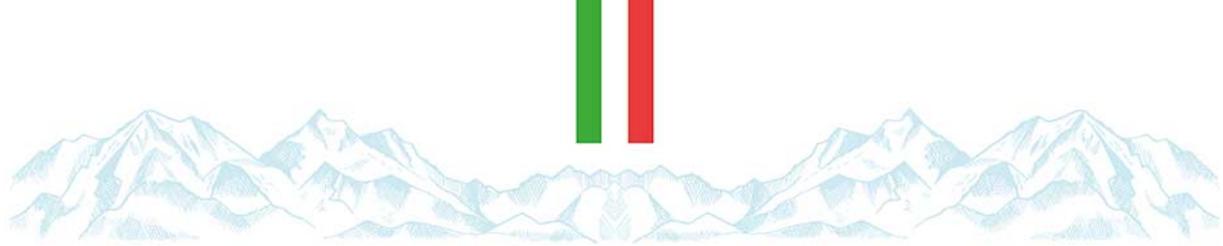
**FUSILLONI**



 4/6 min. consigliati  
 4/6 min. recommended

 6 x 350 g e  
 6 x 12.34 oz

Cod: ST023  
 Ean: 8056326390235



**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO**  
**RUVIDA E POROSA, ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA**  
 100% Italian durum wheat semolina pasta, rough and porous, slowly dried at low temperature



**SPAGHETTI**  
 AD ARCHETTO  
 U-SHAPED



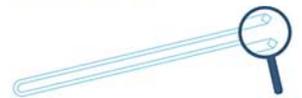
 8/10 min. consigliati  
 8/10 min. recommended

 12 x 500 g e  
 12 x 17.64 oz

Cod: ST016  
 Ean: 8056326390167



**SPAGHETTI**  
 QUADRATI  
 AD ARCHETTO  
 U-SHAPED



 12/14 min. consigliati  
 12/14 min. recommended

 12 x 500 g e  
 12 x 17.64 oz

Cod: ST022  
 Ean: 8056326390228



**BUCATINI**  
 AD ARCHETTO  
 U-SHAPED



 6/8 min. consigliati  
 6/8 min. recommended

 10 x 500 g e  
 10 x 17.64 oz

Cod: ST019  
 Ean: 8056326390198



# IL NOSTRO IMPEGNO

## Our commitment

Il metodo di lavorazione accurato e attento in ogni singola fase permette di ottenere una pasta di alto livello qualitativo dalle specifiche caratteristiche nutrizionali.

I nostri formati: spaghetti, bucatini e spaghetti quadrati ad archetto per la pasta lunga; rigatoni, mezze maniche, penne triangolari e fusilloni per la pasta corta, offrono una varia scelta per le ricette più amate e conosciute al mondo.

Il legame con il territorio, l'artigianalità allo stato puro e la qualità dei nostri prodotti fanno di Strampelli la migliore espressione dell'autentico "Made in Italy".

The accurate and careful processing method at every stage allows to obtain a high quality pasta with specific nutritional characteristics. Our shapes: spaghetti, bucatini and squared spaghetti for long u-shaped pasta; rigatoni, mezze maniche, triangular penne and fusilloni for short pasta, offer a varied choice for the most popular recipes.

The strong link with the territory, the pure craftsmanship and the quality of our products make Strampelli the best expression of the authentic "Made in Italy".

**acqua di sorgente/spring water**



Utilizziamo l'acqua purissima delle vicine sorgenti del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

We use the purest water from the nearby springs of the Gran Sasso and Monti della Laga National Park

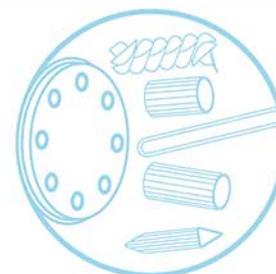
**grano italiano/Italian wheat**



Scegliamo le migliori semole di grano duro di origine 100% Italia

We choose the best durum wheat semolina of 100% Italian origin

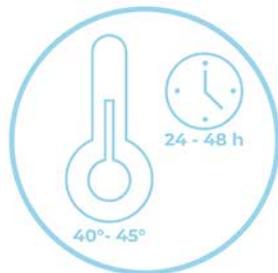
**trafilatura/drawing**



Grazie alla trafilatura, la pasta assume un aspetto ruvido e poroso che consente il perfetto assorbimento di una varietà di salse

Thanks to the drawing process, the pasta has a rough and porous appearance that allows a variety of sauces to be perfectly absorbed

**lenta essiccazione/slow drying**



A seconda dei formati la pasta è essiccata lentamente tra le 24 e le 48 ore a bassa temperatura tra 40°-45°, nel rispetto della sua artigianalità

Depending on the shapes, the pasta is dried slowly between 24 and 48 hours at a low temperature of 40°-45°, respecting the artisanal nature of the pasta

**artigianalità/craftsmanship**



La lavorazione artigianale è rispettata nei minimi dettagli, anche la fase del confezionamento è prettamente manuale

Craftsmanship is carefully respected down to the smallest detail, even the packaging phase is purely manual

**riciclabile/recyclable**



Per un totale rispetto dell'ambiente utilizziamo i sacchetti completamente riciclabili nella carta

For total respect of the environment we use fully recyclable paper bags

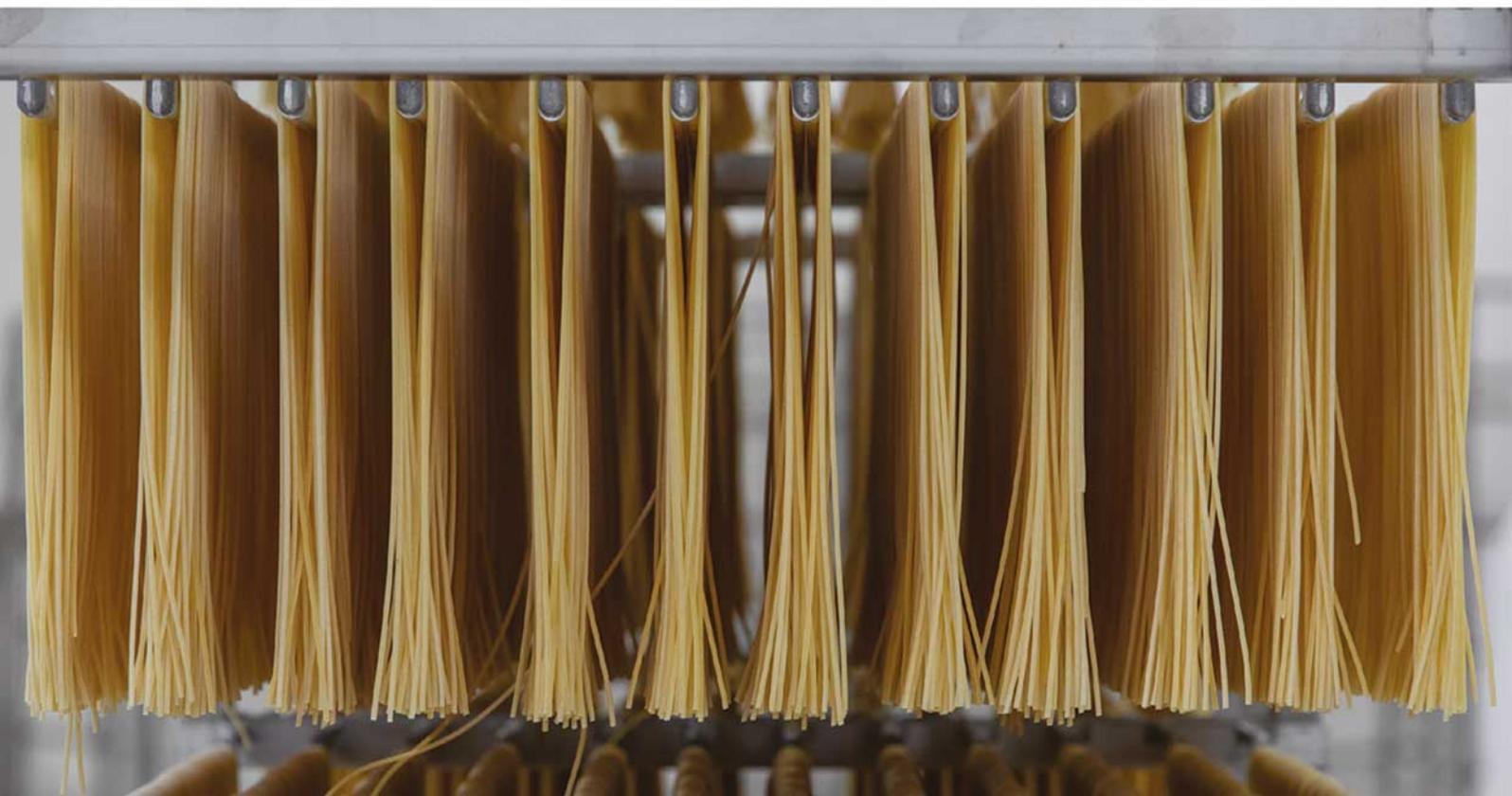
# RICONOSCIMENTO DECO

## Deco Recognition



La pasta Strampelli vanta il riconoscimento DE.CO. (Denominazione Comunale) rilasciato dal Comune di Amatrice che ne garantisce gli ingredienti, dimostra l'origine locale del prodotto e ne fissa la composizione avvalorandone la tipicità locale.

Strampelli pasta boasts the DE.CO. (Communal Denomination) issued by the Municipality of Amatrice, which guarantees the ingredients, demonstrates the local origin of the product, and establishes its composition, thus confirming its typicality.





Nel cuore dell'Italia dove è nato il piatto di pasta più famoso al mondo: la "Amatriciana"



In the heart of Italy where the original recipe of the "Amatriciana" was born: the most famous pasta dish in the world

### Strampelli s.r.l.

Loc. Collegentileseco - 02012 Amatrice (RI) Italy  
Tel: +39 0734 931725 - info@pastificiostrampelli.it



[www.instagram.com/pastastrampelli/](https://www.instagram.com/pastastrampelli/)  
[www.facebook.com/pasta.strampelli.1](https://www.facebook.com/pasta.strampelli.1)

[www.pastificiostrampelli.it](http://www.pastificiostrampelli.it)



**MARCOZZI**  
FINE FOOD PHILOSOPHY