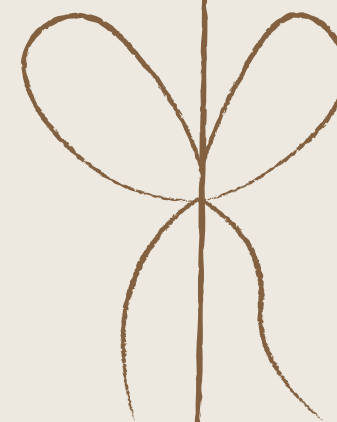




IDEE REGALO

Esiste un'azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano.





TERRA. GRANO. PASTA. LA PASTA AGRICOLA.

Presso Mancini Pastificio Agricolo produciamo
pasta con il grano duro che coltiviamo
direttamente nei campi nel cuore delle Marche,
ottenendo ogni anno un prodotto vivo,
figlio dell'annata agraria.

LA TERRA.

AL CENTRO DELL'ITALIA NEL CUORE DELLE MARCHE, IN MEZZO A UN CAMPO DI GRANO.

Intorno agli anni '40, a metà strada tra mare Adriatico e monti Sibillini, nonno Mariano fonda l'azienda agricola di famiglia scegliendo di coltivare grano e di utilizzare, tra i primi, le macchine per trebbiare, in una terra - Le Marche - vocata sin dall'antichità alle colture di cereali.



Nonno Mariano, il figlio Giuseppe e il nipote Massimo Mancini.



Nel marzo 2010, di fronte al piccolo borgo di Monte San Pietrangeli (FM), Massimo Mancini, nipote di nonno Mariano, fonda il Pastificio Agricolo Mancini, inseguendo la sua semplice e rivoluzionaria intuizione: fare pasta con il proprio grano duro. L'idea di costruire un pastificio in mezzo a un campo anziché in una qualsiasi zona industriale significò dar vita ad un progetto che nascesse dalla terra e continuasse a rappresentarla fino al piatto. Un sogno che da allora cresce giorno dopo giorno sulla stessa collina in cui tutto è iniziato.

FARE PASTA AGRICOLA È UN'ARTE CHE NASCE DALLA TERRA.



Nelle nostre attività agricole ci impegniamo a coltivare ogni ettaro dei nostri campi secondo le regole della **Buona Pratica Agricola**. Uniamo le ultime tecniche agronomiche ai più importanti insegnamenti della tradizione con l'obiettivo di raccogliere sempre un grano della migliore qualità e a residuo chimico zero.



Il paese di Monte San Pietrangeli visto dal pastificio dopo la trebbiatura.

Tutte le varietà dei nostri grani sono coltivate dalla nostra azienda agricola nei terreni situati nel centro-sud delle Marche, nelle province di Fermo e Macerata. Ogni anno aggiorniamo la mappa interattiva presente nel nostro sito web in base ai nuovi appezzamenti di terra e in relazione alle varietà di grano coltivate e alla rotazione delle colture.



Inquadra il QR code
per visualizzare
la mappa dei campi Mancini

IL GRANO.

FARE PASTA AGRICOLA SIGNIFICA COLTIVARE GRANO,
FIGLIO DI UN'ANNATA OGNI VOLTA UNICA E IRRIPETIBILE.



Il Blend 2024



Selezioniamo varietà di grano duro particolarmente adatte alla morfologia collinare e alle condizioni climatiche della nostra regione, le Marche, affinché possano esprimersi al meglio in termini qualitativi e di resa. Caratteristiche che si riflettono nel processo di pastificazione Mancini.



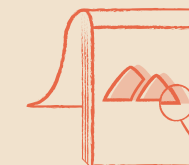
In estate, raccogliamo il grano solo al raggiungimento della sua naturale maturazione e del giusto grado di umidità. Dopo la trebbiatura, il grano raccolto viene pulito dalle impurità e le diverse varietà vengono miscelate tra loro in un unico Blend annuale. La massa ottenuta viene custodita per i mesi successivi in un magazzino dedicato, adiacente al mulino, a temperature inferiori ai 18°C, garantendo così una conservazione ottimale senza il ricorso ad alcun input chimico.

Al fine di assicurare al consumatore sempre la trasparenza totale pubblichiamo annualmente nel nostro sito i seguenti documenti:



Le Analisi Multiresiduali

I risultati completi delle analisi di laboratorio a garanzia della salubrità del grano duro raccolto a **residuo chimico zero**.



Il Bollettino del Raccolto

Il resoconto tecnico dell'annata agraria appena conclusa, a cura del nostro agronomo.

LA PASTA.

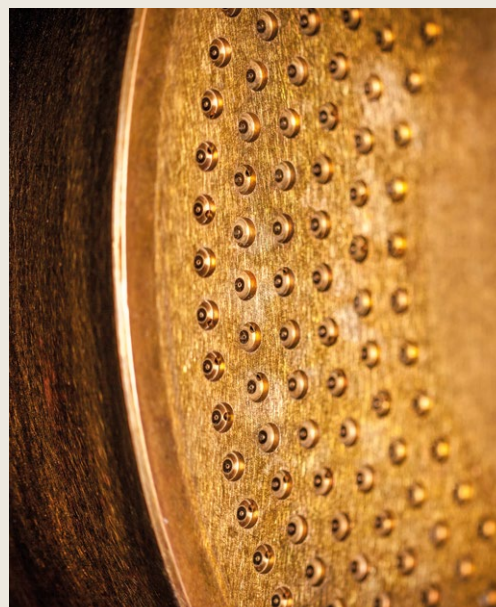
FARE PASTA AGRICOLA È DARE FORMA AD UNA PASTA CHE SA DI GRANO.



Semola del nostro grano e acqua: gli unici due ingredienti.

Alla molitura del grano segue nel giro di poche ore il trasferimento della semola dal mulino al pastificio agricolo. Processo che si ripete più volte a settimana, nell'arco dell'anno.

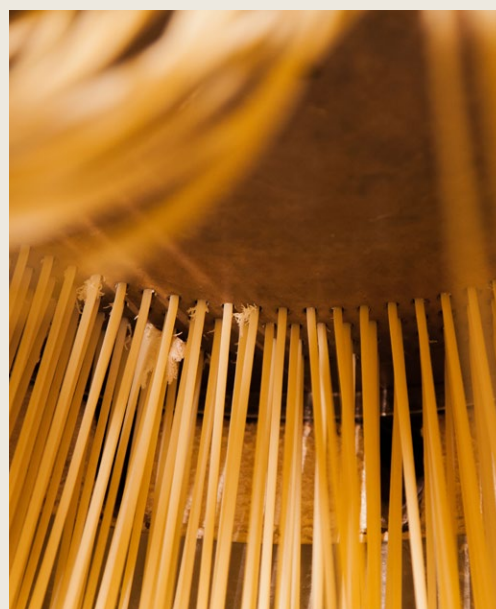
Questo perché Pasta Mancini viene prodotta solo con semola fresca, dalla grana grossa: aspetto chiave per ottenere un prodotto vivo, dallo spiccato profumo e sapore di grano.



Trafilatura al bronzo per una rugosità ottimale.

Per dare forma alla pasta, sia essa lunga o corta, l'impasto di semola e acqua viene spinto negli inserti in bronzo delle trafile circolari appositamente progettate secondo le nostre esigenze.

Il bronzo permette di aumentare sia la porosità che la rugosità della pasta e, quindi, la sua capacità di trattenere la salsa. La forma circolare garantisce all'impasto una distribuzione uniforme e assicura una consistenza omogenea al morso.



Essiccazione lenta a basse temperature.

Per preservare ed esaltare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche della Pasta Mancini, la asciughiamo "nella sua stessa umidità" in base a una specifica ricetta.

Senza forzare il processo, lasciamo "sudare" la pasta a temperature che non superano mai i 46°C per i formati lunghi e i 55°C per i formati corti, per un tempo variabile che va dalle 24 alle 44 ore a seconda del tipo di formato.





Le nostre idee regalo

III LINEE

1,5 kg

Tre livelli sensoriali diversi.
Trafilati nel formato più
difficile: lo Spaghetto.
Per assaporare il legame
tra terra, grano e pasta.



Tre linee
di Pasta Mancini:
Integrale
Classica
Grani Turanici

La box III LINEE racconta il profondo
legame Terra-Grano-Pasta offrendo
l'esperienza più completa di gusto della
Pasta Agricola Mancini, attraverso il
formato più difficile: lo spaghetto.

Lo Spaghetto è infatti il formato più
conosciuto al mondo ma anche il più
complesso da realizzare da un punto di
vista tecnico.
Si tratta di un'icona che da sempre
contribuisce all'immaginario
gastronomico della pasta e che per le
sue caratteristiche sensoriali, è capace di
esprimere il proprio sapore al palato e di
rappresentare al meglio il nostro lavoro
nei campi e come pastai.

Il cofanetto regalo contiene 1,5 kg
di Spaghetti Mancini nell'assortimento:

- 1 busta da 500 g di Spaghetti Linea Integrale
- 1 busta da 500 g di Spaghetti Linea Classica
- 1 busta da 500 g di Spaghetti Linea Grani Turanici

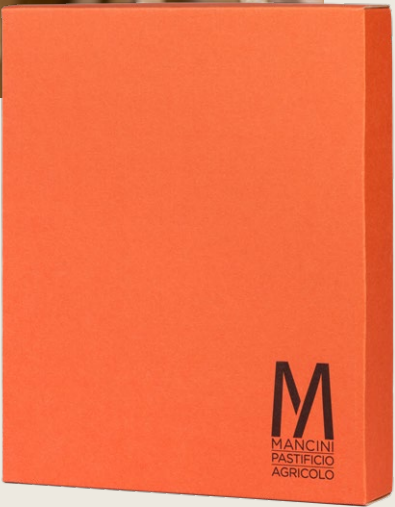
All'interno anche 3 segnalibri con ricette originali
pensate per esaltare il gusto caratteristico
di ciascuno dei 3 Spaghetti Mancini.



Scansiona e scopri
il contenuto
della confezione.

Informazioni tecniche

Codice	SCATRELINEE
Dimensione Confezione mm (L x P x A)	80 x 45 x 330
Peso netto Kg	1,5 kg
Packaging	Imballato singolarmente



III LINEE, 3 RICETTE SPECIALI.

Un Viaggio nella profondità del gusto della Pasta Agricola.

Per celebrare le caratteristiche di ciascuna linea, abbiamo studiato tre ricette in cui ogni spaghetti è esaltato nella sua identità da ingredienti semplici ed abbinamenti in grado di creare armonie inaspettate e delicati contrasti. Tre sfumature del gusto, dove l'aroma e il profumo di grano si liberano in diverse profondità, regalando sensazioni uniche al palato.

Spaghetti Mancini Linea Integrale

Gli Spaghetti Linea Integrale si presentano con il caratteristico colore marrone terra donato dalla presenza della crusca, conquistando il palato con un armonioso equilibrio tra note di paglia e sentore di chicco di grano. Si rivelano inoltre un alimento prezioso per il benessere dell'organismo grazie all'elevato apporto di fibre e sali minerali.

Guardando il mare

Spaghetti Mancini Linea Integrale, capperi, acciughe e miele.



Guarda
la video-ricetta



Spaghetti Mancini Linea Classica

Ottenuti dalla molitura del solo cuore del chicco, gli spaghetti della Linea Classica rappresentano l'essenza della Pasta Agricola. Si distinguono per il colore giallo senape e per il loro aroma intenso di grano, che rievoca al palato i profumi della terra, ed una consistenza carnosa e tenace in grado di offrire una masticazione piena e appagante.

La coperta della nonna

Spaghetti Mancini Linea Classica, pecorino, arachide e limone.



Guarda
la video-ricetta



Spaghetti Mancini Linea Grani Turanici

Gli Spaghetti Linea Grani Turanici sono il frutto della molitura a pietra di chicchi interi e si manifestano in un sapore complesso e avvolgente, connotato dalla percezione dolce-amara di grano e sfumature di fiori di campo. Un glutine gentile e tollerabile li rende inoltre particolarmente leggeri e digeribili.

Il profumo del sole

Spaghetti Mancini Grani Turanici, erbe aromatiche, camomilla e Parmigiano.



Guarda
la video-ricetta



HANDY MINI

2 kg

Fine e pratica box in cartoncino liscio e maniglie a corda con i formati più rappresentativi di Pasta Mancini Linea Classica.



- La box contiene 2 kg della Linea Classica nell'assortimento:
- 1 busta da 500 g di Spaghetti
 - 1 busta da 500 g di Spaghettoni Quadrati
 - 1 busta da 500 g di Fusilli Lunghi
 - 1 busta da 500 g di Mezze Maniche



Informazioni tecniche

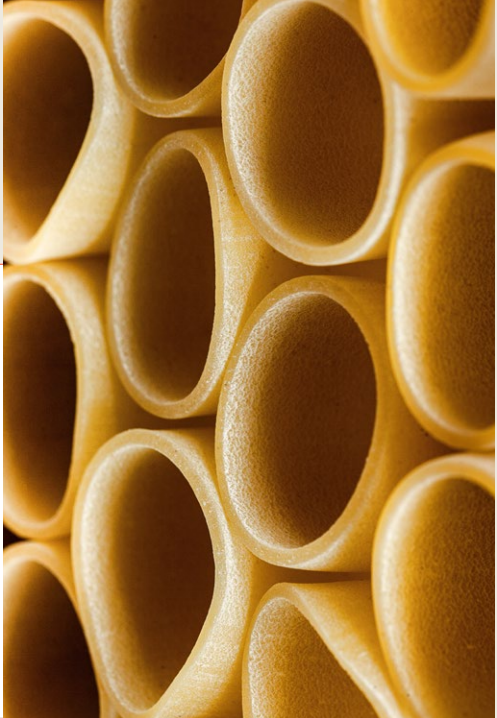
Codice	HANMINI
Dimensione Confezione mm (L x P x A)	335 x 180 x 160
Peso netto Kg	2,0 kg
Packaging	Imballato singolarmente

HANDY PASTA

3 kg

Per regalare un'esperienza di gusto ricca di forme, spessori e consistenze differenti di Pasta Mancini Linea Classica.

- La box contiene 3 kg della Linea Classica nell'assortimento:
- 1 busta da 500 g di Linguine
 - 1 busta da 500 g di Spaghetti
 - 1 busta da 500 g di Spaghettoni Quadrati
 - 1 busta da 500 g di Fusilli
 - 1 busta da 500 g di Paccheri
 - 1 busta da 500 g di Penne Rigate



Informazioni tecniche

Codice	HANPAS
Dimensione Confezione mm (L x P x A)	330 x 250 x 180
Peso netto Kg	3,0 kg
Packaging	Imballato singolarmente

HANDY MIX

3 kg

Il regalo ideale per far assaggiare le tre linee di Pasta Mancini combinando formati corti e lunghi.



- La box contiene **3 kg** nell'assortimento:
- 1 busta da 500 g di Spaghetti per ogni linea
 - 1 busta da 500 g di Fusilli Linea Integrale
 - 1 busta da 500 g di Mezze Maniche Linea Classica
 - 1 busta da 500 g di Penne Lisce Linea Grani Turanici



Informazioni tecniche

Codice	HANMIX
Dimensione Confezione mm (L x P x A)	330 x 250 x 180
Peso netto Kg	3,0 kg
Packaging	Imballato singolarmente

CUBO MINI

5 kg

Tutta l'eleganza di un bauletto studiato per esaltare il design essenziale del nostro storico astuccio trasparente da 1 kg.



La box contiene 5 kg della Linea Classica nell'assortimento:

- 1 astuccio da 1 kg di Linguine
- 1 astuccio da 1 kg di Spaghetti
- 1 astuccio da 1 kg di Fusilli Lunghi
- 1 astuccio da 1 kg di Maccheroni
- 1 astuccio da 1 kg di Penne Rigate



Informazioni tecniche

Codice	MNCUBO
Dimensione Confezione mm (L x P x A)	245 x 260 x 290
Peso netto Kg	5,0 kg
Packaging	Imballato singolarmente

CUBO

8 kg

Il raffinato baule in cartone rigido, racchiuso in un elegante nastro di raso per custodire i nostri iconici astucci da 1 kg.

Per la più preziosa delle idee regalo.



- La box contiene 8 kg della Linea Classica nell'assortimento:
- 1 astuccio da 1 kg di Chitarra
 - 1 astuccio da 1 kg di Linguine
 - 1 astuccio da 1 kg di Spaghetti
 - 1 astuccio da 1 kg di Fusilli Lunghi
 - 1 astuccio da 1 kg di Mezze Maniche
 - 1 astuccio da 1 kg di Maccheroni
 - 1 astuccio da 1 kg di Penne Rigate
 - 1 astuccio da 1 kg di Tuffoli



Informazioni tecniche

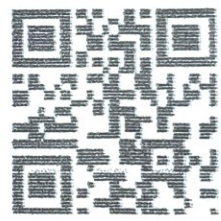
Codice	CUBO
Dimensione Confezione mm (L x P x A)	330 x 345 x 320
Peso netto Kg	8,0 kg
Packaging	Imballato singolarmente

DAL CAMPO ALLA TAVOLA: LA TRACCIABILITÀ TOTALE DELLA PASTA AGRICOLA



L'annata agraria e il QR-Code.
In ogni pacco di Pasta Mancini riportiamo l'annata del raccolto a testimonianza della missione del nostro pastificio agricolo. Da Gennaio 2021 abbiamo aggiunto un QR-Code, scannerizzando il quale è possibile conoscere istantaneamente, tramite una piattaforma esterna certificata, i dati di tracciabilità - quantitativi e temporali - delle nostre 4 principali fasi di produzione, dai campi di coltivazione al prodotto confezionato.

Raccolto
Harvest 2024



Le confezioni dei singoli formati di Pasta Mancini.

La busta da 500 g, interamente riciclabile nella carta è una soluzione pratica e funzionale, valorizzata nell'estetica dall'iconica banda verticale Mancini.

Disponibile per formati di:
Linea Classica
Linea Integrale
Linea Grani Antichi Turanici



L'elegante astuccio trasparente da 1 Kg è la nostra confezione storica, pensata per gli amanti di un design essenziale e raffinato.

Disponibile solo per alcuni formati della **Linea Classica**



Estate a Monte San Pietrangeli
Azienda Agricola Mancini
Marche, Italia



AZIENDA AGRICOLA MANCINI
soc. agr. s.r.l.

via Ernesto Paoletti 1,
63815 Monte San Pietrangeli (FM)
Italia

Per maggiori informazioni: regalistica@pastamancini.it
www.pastamancini.com

