

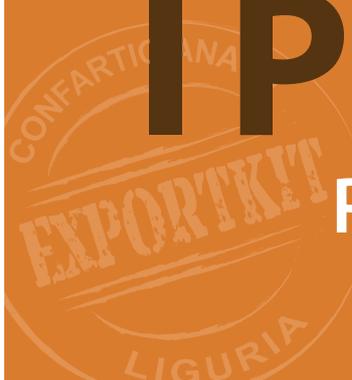


# I Pastai di E.C. srl

Produzione pasta secca



Italiano  
English  
Deutsch  
Français





# I Pastai di E.C. srl

**I PASTAI DI E.C. srl**  
**via Castano 3 - loc. Vezzola**  
**19020 Zignago (Sp) - Italia**  
**tel. +39 0187 894103**  
**fax +39 0187 896517**  
**ipastai@gmail.it**



*Tre giovani soci - Luciano, Mario e Paolo - dopo una lunga esperienza nel campo alimentare, hanno rilevato con successo lo storico pastificio della Val di Vara, I Pastai. Tutti i prodotti sono lavorati e confezionati a mano come da antiche tradizioni. Grazie all'impiego di trafale di bronzo e all'essiccazione a bassa temperatura la pasta mantiene la caratteristica ruvidità che "cattura" e trattiene il sugo, proprio come quella fatta in casa. I Pastai propongono un'ampia selezione di pasta di grano duro per ogni tipo di ricetta: tagliatelle, pappardelle e tagliolini, trofie e croxetti per un primo piatto ligure per eccellenza. Non mancano le "speciali" che offrono sapori inaspettati che esaltano anche i condimenti più semplici: tagliatelle al peperoncino, "paglia e fieno", alle castagne, all'ortica, alla zucca, alla borragine o spinaci, all'asparago e al nero di seppia o quelle alla noce e le più insolite al limone e all'arancia. Le pappardelle si possono avere ai funghi porcini, al vino rosso e tartufo e anche al basilico. Tutti i sapori, i profumi e le tradizioni di questo lembo di terra racchiuso tra il Mar Ligure e l'Appennino Tosco-Emiliano, sono racchiusi nei nostri prodotti.*

**Persona di riferimento:** *Enrica Caminati*  
Cell. +39 327 1784658

**Lingue conosciute:** *inglese, francese, tedesco*

**Fatturato annuo (in migliaia di euro):** *fino a 250*

**Tipologia di prodotto:** *produzione in serie su catalogo, produzione in serie su commessa, prodotto unico su progetto del cliente*

**Mercati di presenza:** *Italia*

**Mercati di interesse:** *Francia, Inghilterra, Germania, Paesi Nordici*

**Tipologia di cliente:** *buyer, importatori, grande distribuzione, negozi specializzati, grossisti, azienda manifatturiera*



## English

Three young partners—Luciano, Mario, and Paolo—with intense experience in the food field, bought the historic pasta makers of the Valley of the Vara, I Pastai, and went on to great success. Following the old traditions, all their products are worked and packed by hand. Thanks to the use of bronze moulds and low-temperature drying, their pasta keeps its characteristic roughness, which gourmets love because it “captures” the sauce, just like home-made pasta. I Pastai have an ample selection of durum wheat pasta to propose for any type of recipe: tagliatelle, pappardelle and tagliolini, and Ligurian specialties, like trofie and croxetti. In addition they offer their own specialties with unexpected flavors designed to exalt even the simplest of sauces: tagliatelle al peperoncino (made with hot peppers) or chestnuts, or nettles, squash, herbs, spinach, and even made with asparagus, squid black ink, or nuts, or, even more unusual, with lemon or orange. Then they offer “paglia e fieno”, straw and hay, another variation on Ligurian pasta, or pappardelle made from porcini mushrooms, red wine, and even basil. All the flavors, perfumes, tastes, and traditions of Liguria, the essence of this region of mountains on the sea is captured in their products.

## Deutsch

Die drei jungen Teilhaber - Luciano, Mario und Paolo – haben nach langjähriger Erfahrung im Lebensmittelbereich mit Erfolg das alt eingesessene Teigwarengeschäft „I Pastai“ im Varatal übernommen. Alle Produkte werden nach alter Tradition per Hand hergestellt und verpackt. Dank des Einsatzes der Spritzdüsen aus Bronze und die Trocknung bei geringer Temperatur, behält die Pasta ihre charakteristische rauhe Oberfläche bei, an der die Nudelsöße besonders gut anhaftet, so als sei sie zu Hause gemacht worden. I Pastai bieten eine große Auswahl an Pasta aus Hartweizengrieß für jede Gelegenheit an: Tagliatelle, Pappardelle und Tagliolini, Trofie und Croxetti für ligurische Gerichte von außerordentlicher Qualität. Auch die „besonderen“ Pastasorten, die auch die einfachsten Soßen zu unterstreichen wissen, dürfen nicht fehlen: Tagliatelle al Peperoncino, „Paglia e fieno“ [gelbe und grüne Pasta], mit Kastanien, Brennnessel, Kürbis, Borretsch oder Spinat, mit Spargel oder Tintenfisch oder Pasta mit Walnüssen und die außergewöhnlichsten Sorten mit Zitrone oder Orange. Die Pappardelle sind auch mit Steinpilzen, Rotwein oder Trüffel und sogar mit Basilikum erhältlich. Alle Aromen, Düfte und Traditionen, die in diesem Becken zwischen dem Meer und den Apenninen zu finden sind, haben wir in unsere Produkte eingearbeitet.

## Français

Trois jeunes associés - Luciano, Mario et Paolo – avec beaucoup d'expérience dans le domaine alimentaire, ont pris à leur charge la fabrique de pâtes historique de la Valle de Vara, I Pastai, et il ont eu beaucoup de succès. Tous leurs produits sont travaillés et confectionnés à la main comme par les anciennes traditions. Grâce à l'usage de filières en bronze et à la séchage aux températures basses, les pâtes maintiennent leur rugosité qui capture et retient la sauce, tout à fait comme celles faites à la maison. I Pastai proposent une vaste sélection de pâtes de froment dur pour chaque type de recette : tagliatelle, pappardelle et tagliolini, trofie et croxetti pour un premier plat ligurien par excellence. Il ne manque pas les pâtes spéciaux qui offrent leurs saveurs inattendues qui exaltent même les condiments les plus simples: tagliatelles au piment, à la châtaigne, à l'ortie, à la citrouille, aux herbes, aux épinards, à l'asperge, et à l'encre noir de seiche, et puis à la noix, et encore moins commun au citron et à l'orange, et puis aussi les «pailles et foin». Il y a des pappardelles aux champignons porcini, au vin rouge, au tartufes, et aussi au basilic. Toutes les saveurs, les parfums, et les traditions de cette terre, entre la mer et la montagne, sont capturés dans leurs produits.

Reference person: Enrica Caminati  
Mob. +39 3271784658

Languages spoken: French, English, German  
Annual earnings (thousands of euros): up to 250  
Type of product: series production in catalogue, series production on commission, unique products for client's project  
Market presence: Italy  
Market of interest: France, England, Germany, Nordic Countries  
Type of client: buyers, importers, big distributors, specialized stores, wholesalers, manufacturing companies

Kontaktperson: Enrica Caminati  
Mobilfunknr. +39 3271784658

Sprachkenntnisse: Englisch, französisch, deutsch  
Jahresumsatz (in Tausend Euro): Bis 250  
Produktart: Serienproduktion der Katalogartikel, Serienproduktion auf Bestellung, Einzelanfertigung nach Kundenwunsch  
Marktpräsenz: Italien  
Marktinteresse: Frankreich, England, Deutschland, Nordische Länder  
Kunden: Buyer, Importeure, Supermärkte, Fachgeschäfte, Großhandel, Verarbeitungsun-

Personne de référence: Enrica Caminati  
Mob. +39 3271784658

Langues connues: français, anglais et allemand  
Chiffres d'affaires (des milliers d'euro): jusqu'à 250  
Typologie du produit: production en série par catalogue, production en série par commande, produit unique selon un projet du client  
Marché à présent: Italie  
Marché d'intérêt: France, Angleterre, Allemagne, pays nordiques  
Typologie du client: buyers (acheteurs), importateurs, grande distribution, magasins spécialisés, grossistes, entreprises de fabrication





# TASTE

con il contributo di

with the contribution of / unter Mitwirkung von / avec la contribution de



Regione Liguria

è un'iniziativa

is an initiative by / eine Initiative von / c'est une initiative

