



LA PASTA di ROMA

"ACQUA E SEMOLA È COME UN
MATRIMONIO, BISOGNA TROVARE
il giusto equilibrio"



IL PASTIFICIO LAGANO NASCE A ROMA, DALLA PASSIONE DEL “MANGIARE BENE” DI LUCA.

DA SUBITO È STATO DETERMINATO NEL CREARE UN PASTIFICIO CHE RISPETTASSE LA TRADIZIONE, LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, I METODI DI ESSICCAZIONE DEI PRODOTTI, INSOMMA TUTTO DOVEVA ESSERE NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE, E SEMPRE AL TOP, AFFINCHÉ LA SUA PASTA FOSSE UNA PASTA DI ALTISSIMA QUALITÀ.

IL PASTIFICIO È A CONDUZIONE FAMILIARE, AL FINE DI ESSERE CERTI CHE LE PERSONE CHE COLLABORANO, ABBIANO TUTTI LO STESSO INTERESSE ED UN UNICO OBIETTIVO, CIOÈ QUELLO DI PUNTARE SOLO ALLA QUALITÀ DEL PRODOTTO ARTIGIANALE DA PRESENTARE AI NOSTRI CLIENTI.

IL PRODOTTO CHE OFFRIAMO È DIRETTO DISCENDENTE DELLA TRADIZIONE PASTAIA E DELLE TECNICHE ARTIGIANALI.

PUNTIAMO SULLA QUALITÀ DEL NOSTRO PRODOTTO, SELEZIONANDO CON ACCURATEZZA E ATTENZIONE LE MIGLIORI SEMOLE DI ESCLUSIVA PROVENIENZA NAZIONALE.



VALORE

L'ARTIGIANALITÀ CHE CARATTERIZZA IL NOSTRO PASTIFICIO,
RICHIEDE L'ADATTAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO
A DIVERSI FATTORI, CHE INFLUENZANO LA RIUSCITA
DEL PRODOTTO FINALE.

LE CONDIZIONI CLIMATICHE, L'UMIDITÀ DELL'ARIA, IL TIPO DI FORMATO
CHE ANDREMO A PRODURRE, SONO SOLO ALCUNI ELEMENTI
DETERMINANTI LA PERFETTA RIUSCITA DELLA PRODUZIONE.





EQUILIBRIO

ACQUA E SEMOLA È COME UN MATRIMONIO.

BISOGNA TROVARE IL GIUSTO EQUILIBRIO.

IL PRIMO DEGLI ELEMENTI FONDAMENTALI SU CUI INCENTRIAMO LA NOSTRA PRODUZIONE È L'EQUILIBRIO.

LO RICERCHIAMO ATTRAVERSO LA MISCELA BILANCIATA DELLE FASI DELL'INTERO PROCESSO PRODUTTIVO, DALL'IMPASTO, AI TEMPI DI ESSICCAZIONE, LENTI E A BASSE TEMPERATURE, AFFINCHÉ IL PROCESSO AVVENGA IN MANIERA NATURALE, ESALTANDO LA QUALITÀ DEL PRODOTTO.

FORZA

IL NOSTRO PRODOTTO VIENE TRAFILATO IN BRONZO, COSÌ DA ASSICURARE ALLA PASTA UNA SUPERFICIE RUVIDA E POROSA, IN GRADO DI LEGARSI PERFETTAMENTE AD OGNI CONDIMENTO ED ESALTARNE IL GUSTO.

ABBIAMO SCELTO QUESTO METODO PER CONSENTIRCI DI OTTENERE UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ, CHE È UNO DEI NOSTRI PUNTI DI FORZA.





FUTURO

IL CIBO È PARTE DELLA NOSTRA VITA, COSÌ COME LA FANTASIA, IL PIACERE DELLA SCOPERTA E LO STUPORE DEL CAMBIAMENTO.

GUARDARE AL FUTURO SENZA PERÒ DIMENTICARE IL PASSATO È UNO DEGLI OBIETTIVI DEL PASTIFICIO LAGANO.

IL GUSTO DELLA RICERCA E L'INNOVAZIONE DEI FUTURI PRODOTTI, NON POTRANNO MAI PRESCINDERE DALLA CULTURA DELLA NOSTRA AZIENDA, CHE SI BASA SULLA TRADIZIONE ARTIGIANALE ITALIANA.

ENERGIA

L'ENERGIA PERMETTE LA TRASFORMAZIONE DELLE MATERIE PRIME IN PRODOTTI FINITI.

SONO MOLTEPLICI, LE FORME CHE L'ENERGIA PUÒ ASSUMERE MA, QUELLA CHE PIÙ CI RENDE ORGOGLIOSI DEL NOSTRO LAVORO, È L'ENERGIA CHE QUOTIDIANAMENTE METTIAMO PER PRODURRE I NOSTRI FORMATI.





I NOSTRI FORMATI di PASTA

SPAGHETTONI



Gli SPAGHETTONI, VARIANTE PIÙ GROSSA
E CORPOSA dei classici SPAGHETTI,
SONO PARTICOLARMENTE INDICATI PER
PIATTI dai SAPORI FORTI E DECISI
O PER RICETTE CHE PREVEDANO LA
“MANTECATURA” IN PADILLA.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE GURVATE

SPAGHETTI



IL CELEBRE FORMATO DEGLI SPAGHETTI
NASCE NEL SUD ITALIA. TIPICAMENTE,
LO SPAGHETTO È UN FORMATO DI PASTA
A FORMA ALLUNGATA E A SEZIONE ROTONDA.

STORICAMENTE, SI HA TRACCIA UFFICIALE
DELLA DENOMINAZIONE "SPAGHETTO" NEL
PRIMO DIZIONARIO DELLA LINGUA ITALIANA,

QUI SPAGHETTO VIENE INSERITO IN QUANTO
"SINGOLARE MASCHILE DIMINUTIVO DI SPAGO".

GLI SPAGHETTI SI ACCOSTANO BENE SIA
CON SUGO DI CARNE E DI PESCE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE GURVATE

SPAGHETTINI



Gli Spaghetтини, SONO LA VARIANTE PIÙ SOTTILE E DELICATA DEI CLASSICI SPAGHETTI, SONO PARTICOLARMENTE INDICATI PER PIATTI DAI SAPORI LEGGERI A BASE DI VERDURE O PESCE.

ADATTI A SODDISFARE IL GUSTO DI COLORO CHE PREDILIGONO FORMATI DI PASTA PIÙ SOTTILI.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE CURVATE

TONNARELLI



Originale formato lungo a sezione quadrata con uno spessore di 2,5 mm. Storicamente la pasta veniva tagliata con uno speciale attrezzo chiamato "chitarra", formato da un telaio di legno sul quale erano tesi sottili fili di acciaio.

La pasta, non eccessivamente sottile (con uno spessore corrispondente allo spazio che intercorreva tra un filo e l'altro), veniva appoggiata sui fili e poi tagliata premendovi sopra con uno speciale mattarellino.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE GURVATE

BUGATINI



I BUCATINI SONO tipici della città di ROMA
che li abbina a CONDIMENTI FORTI E SEMPLICI
(CACIO E PEPE, AMATRICIANA, CARBONARA).

I TEMPI di COTTURA SONO PIÙ O MENO
gli STESSI degli SPAGHETTI PERCHÉ,
PUR ESSENDO PIÙ GROSSI di QUESTI ULTIMI,
il LORO FORO CENTRALE FAVORISCE il PASSAGGIO
dell'ACQUA, PERMETTENDO COSÌ UNA COTTURA
ABBASTANZA VELOCE.

IL CONDIMENTO PER ECCELLENZA di QUESTO
FORMATO di PASTA È ALL'AMATRICIANA:
UN SUGO A BASE di GUANCIALE E POMODORO.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE GURVATE

LINGUINE



LE LINGUINE SONO ORIGINARIE DELLA REGIONE ITALIANA LIGURIA, MA LA LORO BONTÀ HA RESO POSSIBILE UNA DIFFUSIONE A LIVELLO NAZIONALE E PERSINO ALL'ESTERNO DEL TERRITORIO.

LE LINGUINE SONO UN FORMATO DI PASTA FAMOSO E BEN GRADITO IN OGNI CUCINA ITALIANA.

IDEALI CON CONDIMENTI A BASE DI PESCE O IL TIPICO PESTO ALLA GENOVESE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE GURVATE

FETTUCCINE



LE FETTUCCINE NASCONO COME PASTA
ALL'UOVO, TIPICA DELL'EMILIA E DIFFUSA
NELLA CUCINA TRADIZIONALE DEL
CENTRO E NORD ITALIA.

IL LORO NOME DERIVA DALLA FORMA
DATA DALLA TRADIZIONE CHE, SI OTTENEVA
STENDENDO LA PASTA IN SFOGLIA
SOTTILE E TAGLIANDOLA, DOPO
AVERLA ARROTOLATA, IN FETTUCCE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 16 pezzi per Cartone*



LINEA LE GURVATE

PAGCHERI



L'ORIGINE DEL FORMATO sboccia dalla TRADIZIONE NAPOLETANA. Il TERMINE PACCHERO IN NAPOLETANO STA A SIGNIFICARE "Schiaffo", CHE RICORDA il RUMORE CHE PRODUCONO QUANDO VENGONO RIMESTATI IN UNA ZUPPIERA (COME di UNO schiaffo, appunto).

QUESTO FORMATO si SPOSA EGREGIAMENTE CON QUALSIASI TIPO di SUGO sia ESSO di CARNE o di PESCE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 16 pezzi per Cartone*



LINEA LE LISGE

MEZZI PAGGHERI



VENGONO COSÌ DENOMINATI PERCHÉ HANNO, OVVIAMENTE, LE DIMENSIONI DI UN PACCHERO DIMEZZATO. IL FORMATO È IDEALE PER FANTASIOSI O CLASSICI PIATTI DI OGNI GENERE; UN OTTIMO MODO PER PORTARE A TAVOLA I MEZZI PACCHERI È IL TIMBALLO DI PASTA.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 16 pezzi per Cartone*



LINEA LE LISGE

GALAMARATA



IL NOME IDENTIFICA IL FORMATO, CHE SI PRESENTA COME ANELLI PIUTTOSTO SPESSI E RUGOSI, E VIENE COSÌ CHIAMATO PERCHÉ RICORDA I CALAMARI TAGLIATI.

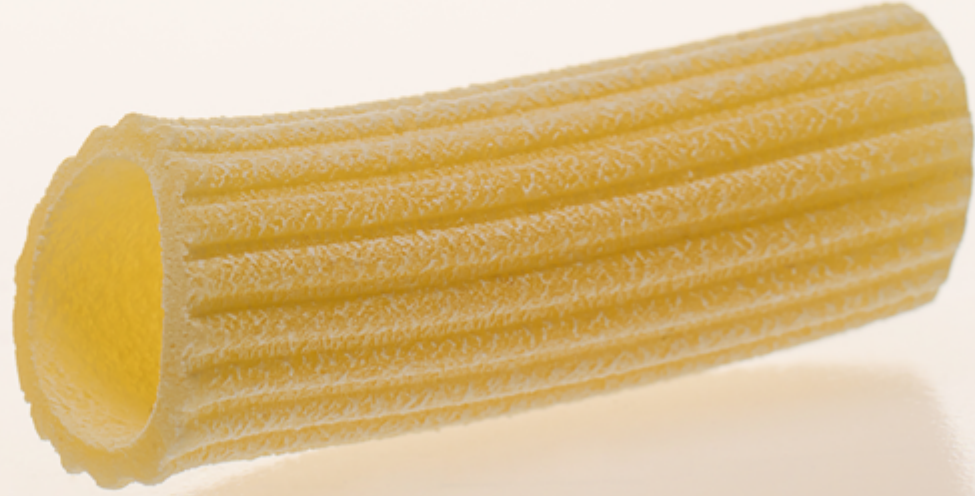
PROBABILMENTE, DATA LA STRETTA SOMIGLIANZA CON QUESTO TIPICO MOLLUSCO, LA CALAMARATA VIENE ASSAPORATA EGREGIAMENTE CON PRELIBATI PIATTI A BASE DI PESCE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 16 pezzi per Cartone*



LINEA LE LISGE

RIGATONI



L'ORIGINE di QUESTO tipo di PASTA
APPARTIENE INTERAMENTE AD UNA TRADIZIONE
ITALIANA E NASCE PRECISAMENTE A ROMA.

E' il VERO EVERGREEN
di TUTTI i tipi di PASTA.

ASSUME UNA FORMA cilindrica
CON RIGATURE LONGITUDINALI ESTERNE.

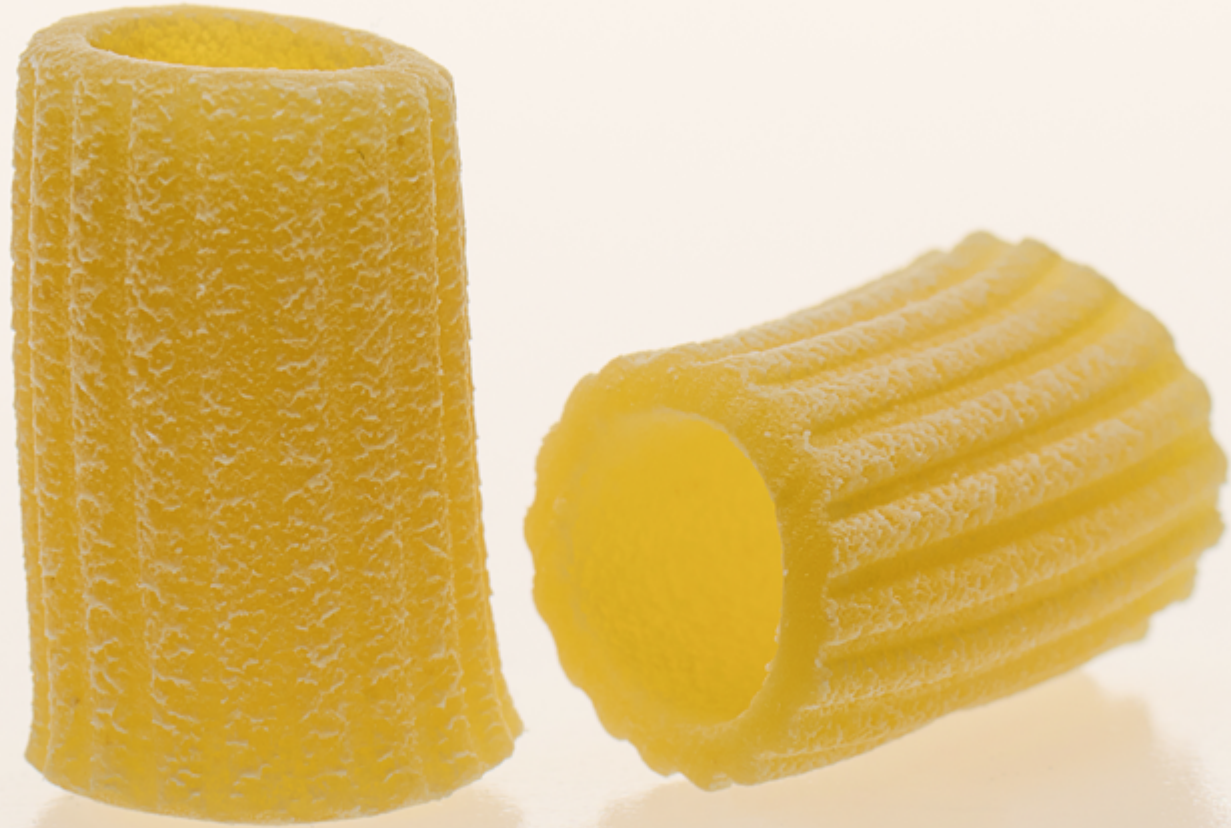
Si sposa con sughi a base
di pomodoro ma, ESSENDO
VERSATILI, si PRESTA CON SUCCESSO
A PIATTI PIÙ LABORIOSI.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

MEZZI RIGATONI



VENGONO COSÌ DENOMINATI PERCHÉ
HANNO, OVVIAMENTE, LA DIMENSIONE
di UN RIGATONE DIMEZZATO.

IL FORMATO È IDEALE PER FANTASIOSI
PIATTI di OGNI GENERE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

SEDANI



SEDANI RIGATI, LA CUI PROVENIENZA
È DIFFICILE DA STABILIRE CON CERTEZZA,
HANNO FORMA TUBOLARE, A TAGLIO DRITTO.

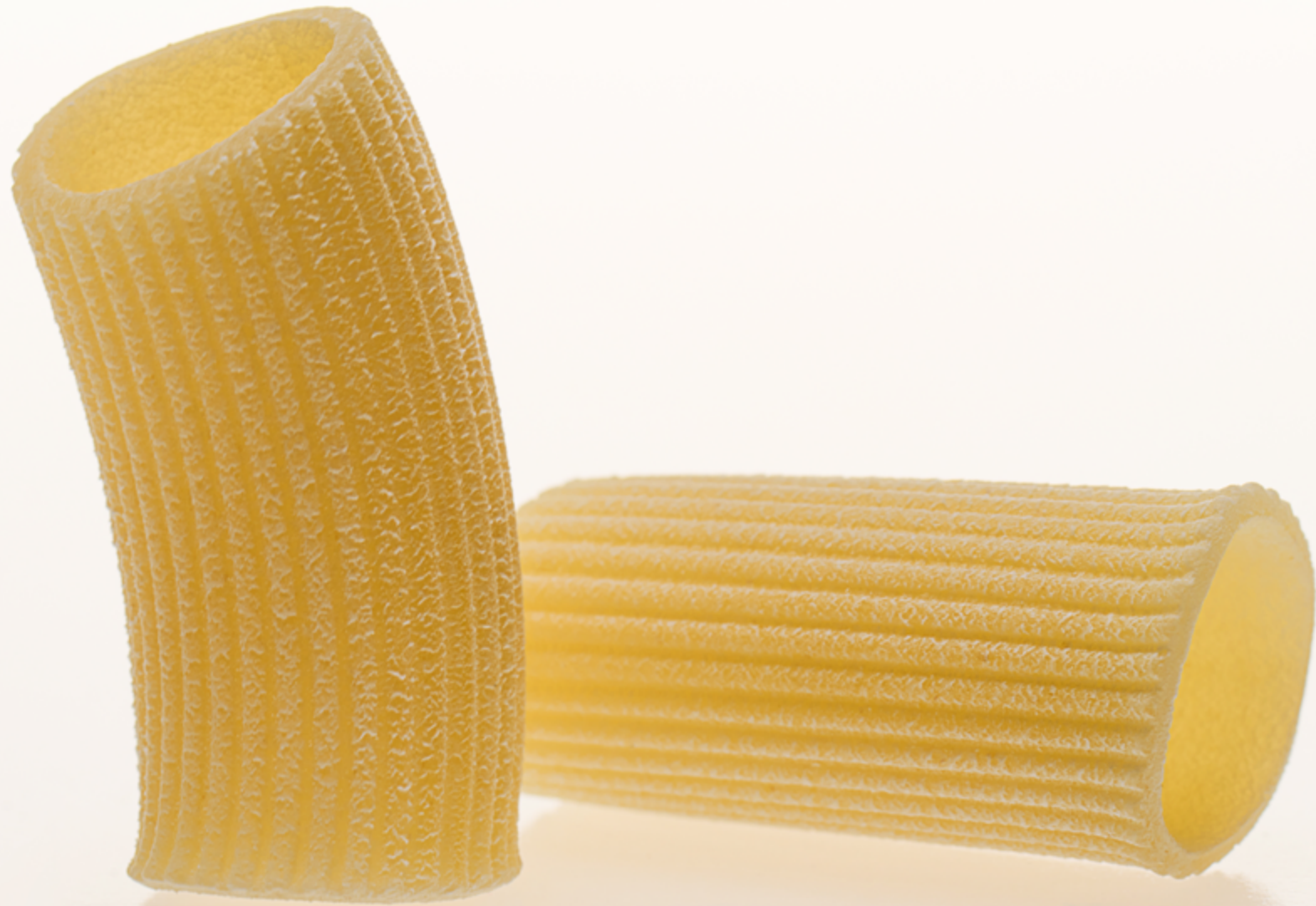
I SEDANI RIGATI SI ACCOSTANO
BENE A CONDIMENTI ELABORATI COME RAGÙ
di CARNE E FUNGHI, O di SALSICCIA,
MA RISULTANO OTTIMI ANCHE NELLA
PREPARAZIONE di PASTICCI AL FORNO.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

MANICHE



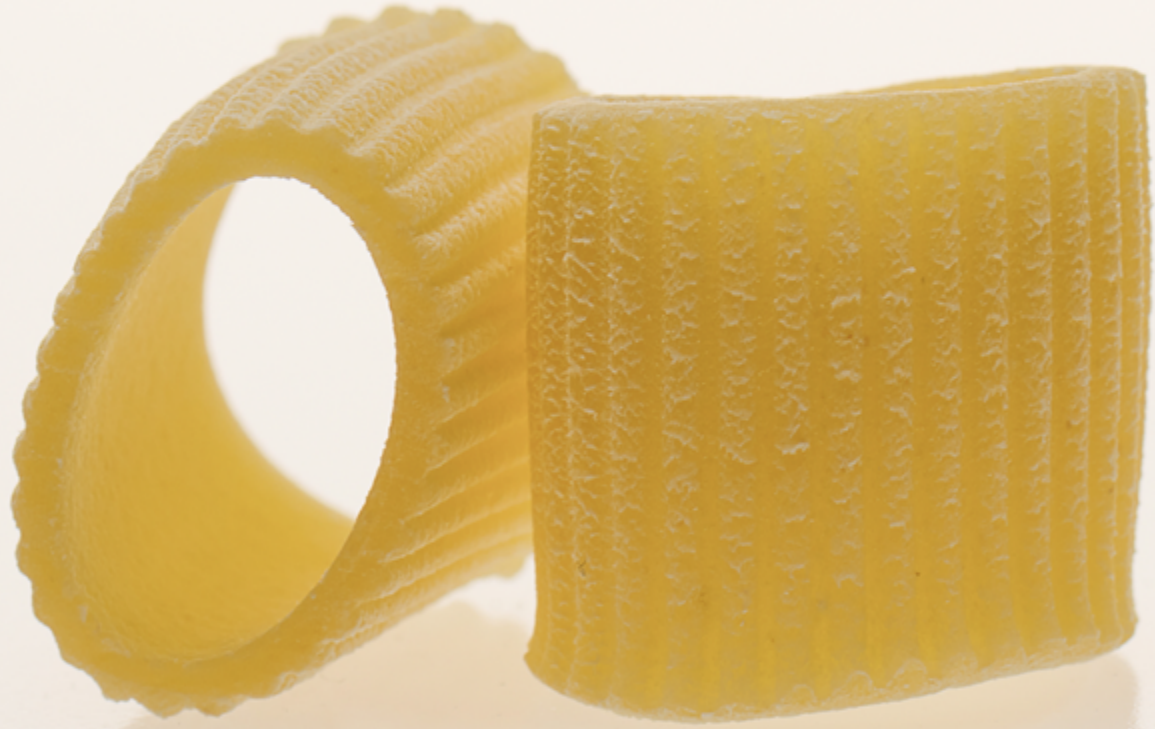
LE MANICHE FANNO PARTE DELLA FAMIGLIA delle PASTE SECHE CORTE A TAGLIO DRITTO, MOLTO SIMILE AL RIGATONE, È IL FORMATO di PASTA RIGATA PIÙ GRANDE CHE È IN PRODUZIONE E DEVE IL SUO NOME ALLA SOMIGLIANZA ALLE MANICHE di GIACCA. LA LORO PROVENIENZA GEOGRAFICA, NON FACILE DA STABILIRE, PUÒ ESSERE IPOTIZZATA NEI TERRITORI CAMPANI. E' UN FORMATO PARTICOLARMENTE VERSATILE E BEN SI ADATTA A SVARIATI SUGHI CON POMODORO O VERDURE, MA I CONDIMENTI PIÙ APPROPRIATI SONO I SUGHI A BASE di CARNE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

MEZZE MANICHE



LE MEZZE MANICHE, CONOSCIUTE ANCHE COME "MANICHE di FRATE", DEVONO IL LORO NOME AGLI ABITI CHE SI PORTANO NELLA STAGIONE CALDA. PER QUESTO SI CONSIGLIA CON RICETTE PARTICOLARMENTE ESTIVE, A BASE DI INGREDIENTI FRESCHI E LEGGERI, ANCHE SE LA LORO FORMA LE RENDE ADATTE ANCHE A CONDIMENTI PIÙ IMPORTANTI. GRAZIE ALLA LORO FORMA CILINDRICA E ALLA RIGATURA ESTERNA, IL SUGO PUÒ ESSERE GUSTATO IN TUTTE LE SUE DIVERSE SFUMATURE. PER LA LORO CORPOSITÀ, LE MEZZE MANICHE SONO IDEALI ANCHE PER PIATTI SALTATI IN PADILLA, IN CUI VIENE ESALTATO TUTTO IL LORO SAPORE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 20 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

MAGCHERONGINI



“MACCHERONCINO” RAPPRESENTA
IL MACCHERONE, SINONIMO DI ITALIANITÀ
IN TUTTO IL MONDO, MA IN FORMA RIDOTTA.

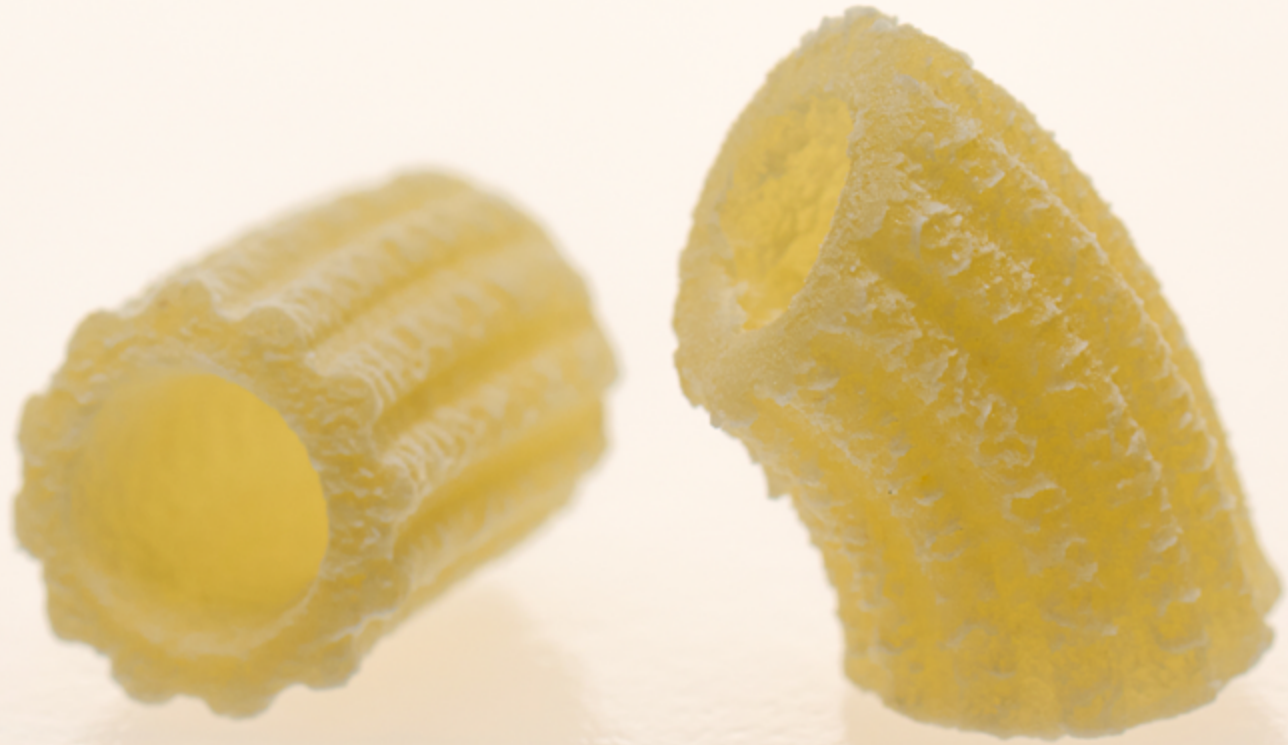
Ci si riferisce normalmente ad un tipo
di pasta corta di forma tubolare,
internamente vuota in modo tale da
potersi riempire meglio del condimento
con cui viene accompagnata.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

TUBINI



E' UN FORMATO di PASTA
di ORIGINE CAMPANA.

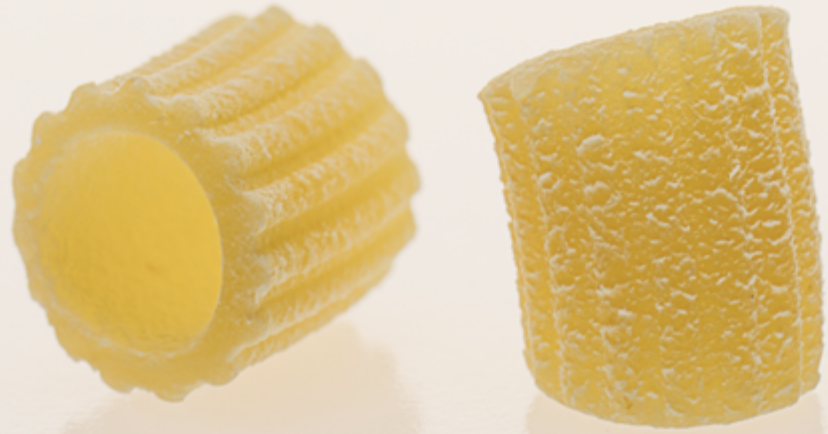
IDEALI PER LA PREPARAZIONE di MINESTRE
di LEGUMI, COME FAGIOLI O LENTICCHIE
O PER MINESTRE IN BRODO.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 30 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

CANNOLIGCHI



ORIGINARIO della Sicilia, QUESTO piccolo
FORMATO di PASTA CORTA dalla FORMA
BEN DELINEATA E CON il FORO CENTRALE
PERFETTO PER ACCOGLIERE il CONDIMENTO
ALL'INTERNO, È l'ideale PER ACCOMPAGNARSI
A MINESTRE E AD UNA GRANDE VARIETÀ
di CONDIMENTI, da QUELLI A BASE di VERDURE
A QUELLI PIÙ CORPOSI A BASE di CARNE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE RIGATE

FUSILLONI



IL TERMINE DERIVA DAL FUSO, UN ANTICO STRUMENTO UTILIZZATO PER FILARE LA LANA.

NEL PASSATO QUESTA TIPOLOGIA DI PASTA VENIVA PRODOTTA A MANO DALLE SIGNORE DI PAESE.

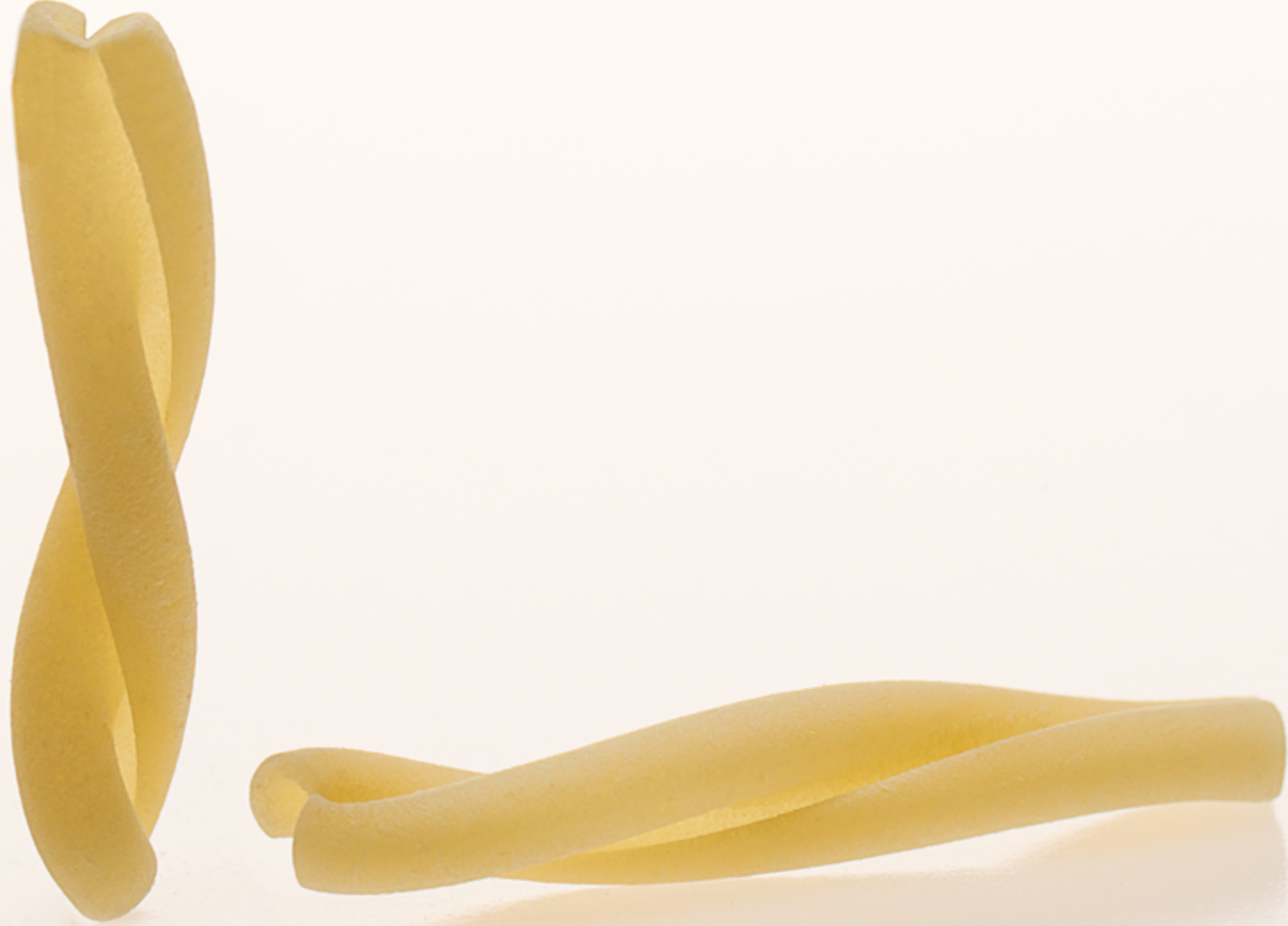
LA LORO FORMA ELICOIDALE PERMETTE DI RACCOGLIERE OGNI TIPO DI CONDIMENTO, CONSENTE ANCHE DI POTERLA UTILIZZARE ARMONIOSAMENTE PER PASTE FREDE.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 16 pezzi per Cartone*



LINEA LE SPECIALI

CASARECCE



SONO SUCCEDETE NEL TEMPO AI BUSIATI,
UNA SORTA DI MACCHERONI ATTORCIGLIATI
AD UN SOTTILE BUSO, FERRO
PER LAVORARE LA LANA.

LE CASARECCE ESALTANO OGNI GUSTO
DELLA CUCINA ITALIANA, SPOSANDOSI
PERFETTAMENTE CON OGNI TIPO
DI CONDIMENTO, DAL PIÙ SEMPLICE
AL QUELLO PIÙ ELABORATO.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE SPECIALI

PASTA MISTA



GIÀ IL NOME DICE TUTTO: PASTA MISTA.

NASCE NEL MERIDIONE, LA TRADIZIONE
di QUESTO PARTICOLARE FORMATO
AFFONDA LE SUE RADICI ALL'EPOCA
DELLA NASCITA DEI PRIMI PASTIFICI.

I PASTAI, ALL'EPOCA, NON BUTTAVANO
VIA NIENTE E TUTTI GLI SPEZZONI O SCARTI
DI LAVORAZIONE FINIVANO IN GRANDI "CUOPPI"
CHE POI VENIVANO RIVENDUTI.

*Confezioni da 500 gr.
Imballo 24 pezzi per Cartone*



LINEA LE SPECIALI

SPAGHETTONE SENZA CRUDO DI GAMBERI ROSSI

Un primo pomeriggio di qualche anno fa incontrai un personaggio
rabbe capace di vedere ghiacciai al Polo Nord.
Si presentò con delle piccole scatoline contenenti
rispetto la categoria del rappresentante, ma loro non accade molto spesso
e tra una chiacchiera e l'altra sul tavolo erano disposti
almeno un paio di bottiglie di Babbin' e un
spedire rosso e il caviale.



CASA LAGANO

FRANCESCO BONANNI CHEF

FRANCESCO BONANI CHEF



SEGUI TUTTI I CONTENUTI VIDEO
REALIZZATI DAL

PASTIFICIO LAGANO

DAL NOSTRO TESTIMONIAL CHEF

FRANCESCO BONANNI

SUL NOSTRO SITO WEB NELLA SEZIONE CASA LAGANO

www.pastificioлагano.it/casalagano/

CASA LAGANO



PASTIFICIO LAGANO

“PROGETTO MADE IN ITALY”

-La Realtà dei propri Sogni -

PROGETTO REALIZATO DALLA SG MEDIA AGENCY IN COLLABORAZIONE CON:

Luca Capannelli e Marina Ferrazzani del Pastificio Lagano

Stilista di Moda Eugenia Guidoni

Modella internazionale Lada Poznyakova

Hairstylist & Make Up Artist Ersy Red

Titolare della TENUTA CAMPO DI MERLO Dott. Azelio Marsicola

Fotografo Luca Corsetti

Founder della SG MEDIA AGENCY Francesca Napolitano















LAGANO SRL

Sede legale: via Enrico di San Martino Valperga 52 - 00149 Roma - Stabilimento: via dei Castelli Romani 54 - 00071 Pomezia (Rm)

Email: info@pastalagano.it - Telefono: +39 06 64000486 - Web Site: www.pastificiolagano.it