

2
0
2
4



CELEBRIAMO L'AUTUNNO

una raccolta di ricette

STAGIONALI AUTUNNALI

ANDIAMO ALLA SCOPERTA DEI 5 COLORI
DA PORTARE IN TAVOLA OGNI GIORNO,
ACCOMPAGNATI DAI NOSTRI
CHEF E CREATOR

Sorrentino
PASTIFICIO

Creiamo pasta di Gragnano IGP e pasta Biologica prodotta con semola italiana

CONTENUTI

03

A spasso con le stagioni

5 colori da portare in tavola ogni giorno

09

Ecco i nostri Mezzi Pennoni

L'Oro di Gragnano rappresenta la sintesi perfetta tra la tradizione, la passione e l'innovazione

04

Intervista allo chef Simone Giannotta

Zitoni allo zafferano con cozze, bietole rosse e seppioline



10

Ricetta semplice e gustosa

Gemelle con crema di cavolfiore arancione e parmigiano

12

Il Pastificio Sorrentino

Ci raccontiamo in maniera ironica

07

Ricette

Da sfoderare per ogni occasione e per tutti i giorni

Sorrentino

PASTIFICIO

il nostro pastificio crea ogni giorno pasta con passione e amore, alla tradizione centenaria dei maestri pastai gragnanesi si unisce la qualità di materie prime eccellenti



Autunno in Tavola

A spasso con le stagioni

verdure autunnali

Sorrentino
PASTIFICIO

5 colori da portare in tavola ogni giorno

Portare in **tavola una varietà di colori** ogni giorno non solo rende i pasti esteticamente accattivanti ma offre anche un'ampia gamma di benefici per la salute.

Ogni colore presente nei cibi rappresenta una diversa combinazione di sostanze nutritive, antiossidanti e fitonutrienti che svolgono ruoli cruciali nel mantenimento del benessere generale. Esplorare e integrare i cinque colori principali come: **rosso, verde, arancione, viola e bianco**, nella propria alimentazione quotidiana non solo aggiunge vivacità al piatto ma fornisce al corpo una **vasta gamma di nutrienti essenziali**.

Immersi in un arcobaleno di sapori e benefici per la salute, l'incorporare una varietà cromatica nel nostro regime alimentare non è solo un gesto culinario, ma **un atto di cura verso il nostro benessere**. Ogni sfumatura racchiude segreti

nutrizionali, offrendo un'esperienza sensoriale che va al di là dell'apparenza.

Inoltre, abbiamo intervistato lo **chef e content creator Simone Giannotta**, il quale ha sempre posto la scelta dei colori al centro di ogni sua creazione culinaria, **preferendo le verdure di stagione per le loro proprietà benefiche e per preservare l'ecosistema circostante**.

Esploriamo insieme questi colori:

- Ricetta per un pranzo in Giallo
- Ricetta per un pranzo in Rosso
- Ricetta per un pranzo in Verde
- Ricetta per un pranzo in Bianco
- Ricetta per un pranzo in Blu/Viola

Simone Giannotta



I miei piatti rispecchiano a pieno la tendenza verso l'uso dei cibi colorati. La scelta dei colori è fondamentale per stimolare i nostri stati d'animo, oltre al metabolismo ...

Qual è, secondo te, l'importanza di includere nel quotidiano una varietà di colori e verdure stagionali nei pasti?

La scelta dei colori è alla base di ogni mio piatto. Non parliamo solo di un fattore estetico ma ovviamente anche di gusto. Cerco sempre dei colori piacevoli e questo è merito delle tecniche utilizzate per lasciare inalterato il colore dell'ingrediente e rendere il piatto appetitoso. Comunque prediligo sempre le verdure stagionali per le loro proprietà e quindi più vitamine e meno uso di pesticidi. Ci facciamo del bene, tuteliamo l'ambiente e perché no anche il nostro portafoglio.

Quando crei le tue ricette dove trovi l'ispirazione? Ti lasci ispirare dai colori che accompagnano la stagione o segui l'istinto?

Ogni mio piatto è frutto di un ricordo d'infanzia come ad esempio un piatto preparato dalla nonna o dalla mamma oppure memorizzato in un viaggio recente o che mi riporti indietro a un viaggio passato. Sono molto curioso e vado in cerca sempre di ingredienti particolari e accostamenti originali. Amo sperimentare.

C'è qualche ingrediente meno conosciuto ma dai colori vibranti che consiglieresti di includere nelle preparazioni di tutti i giorni?

In realtà credo che siano stati "sdoganati" un bel po' di ingredienti negli ultimi anni.

In cima alla lista metterei **le patate viola** con un sapore simile alla castagna. Purtroppo si fa fatica a trovarle nella grande distribuzione.

Un altro ingrediente è il **caviale di limone** o conosciuto anche come finger lime, ne esistono di vari colori e ogni varietà ha il suo gusto aromatico, rinfrescante e soprattutto made in Italy.

Un altro **agrume è il kumquat** (mandarino cinese) dal colore arancione acceso; un uso scontato del kumquat è nei dessert o nelle marmellate ma una



variante interessante è utilizzarlo come ingrediente principale di un risotto.

Hai notato recentemente una tendenza crescente verso l'uso di cibi colorati e bilanciati nella cucina moderna? Qual è la tua opinione in proposito?

Assolutamente sì. Ho notato un utilizzo crescente dei colori nei primi, nei secondi piatti ma addirittura nelle insalate, per non parlare dei dessert. Ho notato che negli ultimi anni qualsiasi piatto ha come priorità la bellezza, ma è meglio non esagerare e saper dosare anche gli ingredienti e non fermarsi solo sul fattore estetico per dimenticarsi il significato fondamentale che il piatto deve avere cioè il gusto.

I miei piatti rispecchiano a pieno la tendenza verso l'uso dei cibi colorati. La scelta dei colori è fondamentale per stimolare i nostri stati d'animo, oltre al metabolismo e alla digestione.

Gli esperti ricordano che mangiare a colori è un mezzo per prevenire malattie e garantirsi un buono stato di salute. Quindi bello e buono.

Potresti condividere con noi una ricetta autunnale che si concentri su un particolare colore?

Sarei davvero contento di condividere con voi la ricetta autunnale degli **Zitoni allo zafferano con cozze, bietole rosse e seppioline**. Un piatto che incarna il calore e i colori dell'autunno, ovvero il giallo, perfetto per deliziare il palato con una combinazione di sapori unici e accattivanti.

Ricetta per un pranzo in Giallo

ZITONI ALLO ZAFFERANO CON COZZE, BIETOLE ROSSE E SEPPIOLINE

Gli alimenti di colore giallo o arancio rallegrano e danno un senso di energia, infondono serenità, entusiasmo e ottimismo. Assumerli durante la giornata significa aiutare il nostro sistema immunitario ma anche gli occhi e la pelle. A questo colore abbiamo pensato di accostare la nostra ricetta: Zitoni allo zafferano con cozze, bietole rosse e seppioline



recipe & photo
Simone Giannotta
Monza (LOM)



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 360 g di Zitoni IGP (L'Oro di Gragnano)
- > 1 kg di cozze
- > 100 g di bietole rosse
- > 8 seppioline
- > 2 spicchi d'aglio
- > Pistilli di zafferano q.b.
- > Prezzemolo q.b.
- > Olio evo q.b.
- > Finocchietto q.b.

PREPARAZIONE

Fase 1

Pulire e lavare le cozze, scaldare una padella con dell'olio evo e 2 spicchi d'aglio. Unire le cozze, del prezzemolo e coprire con un coperchio fino a quando non si saranno aperte completamente. Dopo averli privati dal guscio, immergere i molluschi nel loro liquido e prelevarne una trentina.

Fase 2

Trasferirle in un essiccatore per 5 ore a 60° e, terminato il tempo, ridurre in polvere con l'aiuto di una macina di spezie.

Fase 3

Tagliare le seppioline. Fare appassire per un paio di minuti le bietole in una padella calda con un filo d'olio evo e conservare al caldo.

Fase 4

Tuffare gli zitoni in acqua bollente non salata. Nel frattempo prelevare dalla pentola un mestolo di acqua di cottura e lasciare in infusione i pistilli.

Fase 5

Scolare gli zitoni al dente, saltarli in padella con i pistilli, poco liquido delle cozze e aggiungere le seppioline. Impiattare gli zitoni, aggiungendo le bietole, le cozze, le seppioline, la polvere di cozze e un pò finocchietto.



PACCHERI AL SUGO DI PEPERONI ARROSTITI E BASILICO

Gli alimenti di colore rosso stimolano l'appetito e fanno bene, nello specifico, alla memoria e alle vie urinarie. Hanno proprietà energizzanti e antiossidanti, aiutano a mantenere un normale livello di pressione sanguigna e di colesterolo, e stimolano il sistema nervoso. A questo colore abbiamo pensato di accostare la nostra ricetta: Paccheri al sugo di peperoni arrostiti e basilico



recipe & photo
Carolina Confalonieri
Monza (LOM)



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 320 g di Paccheri IGP (L'Oro di Gragnano)
- > 400 g peperoni
- > 2 spicchi d'aglio
- > Sale q.b.
- > Olio evo q.b.
- > Qualche foglia di basilico (circa 10 foglie)

PREPARAZIONE

Fase 1

Lavare, pulire i peperoni e tagliarli a pezzetti.

Fase 2

In una pentola scaldare un filo d'olio e aggiungere uno spicchio d'aglio.

Fase 3

Quando l'olio si sarà riscaldato, rimuovere l'aglio e aggiungere i peperoni, un pizzico di sale e cuocere finché non saranno ben abbrustoliti.

Fase 4

Frullare i peperoni arrostiti, con un frullatore a immersione, insieme al basilico fino a ottenere un sugo cremoso.

Fase 5

Nel frattempo cuocere in una pentola con abbondante acqua salata i paccheri e una volta cotta, scolarla e mantecare con il sugo di peperoni. Impiattare aggiungendo qualche fogliolina di basilico.



*Se il cibo è il linguaggio
più universalmente
umano, ogni cucina è lo
specchio di una società*

-Marino Niola



Festività, ricetta da sfoderare per le occasioni.

*Non sempre è semplice interpretare in senso gastronomico gli eventi e le ricorrenze, anche perché quando si tratta di preparare ricette per eventi importanti le strade sono due: **tradizione** o **innovazione**.*

*Spesso però è sufficiente combinare in modo diverso tra loro **gli ingredienti**, pensarne di nuovi, o agire direttamente **sull'impiattamento** e **sulle guarnizioni**.*

*La ricetta che vi vogliamo proporre è **Mezzi pennoni rigati con crema di broccoletti, fonduta di scamorza affumicata e cozze in doppia consistenza***

La cucina di tutti i giorni

Hai poco tempo per cucinare e sei alla ricerca di piatti semplici e veloci? Sei sempre in difficoltà su quale menù proporre ai tuoi bambini? Ecco 2 ricette pensate per i tuoi salva pranzo/cena pronti in mezz'ora o poco più, adatte sia a cuochi esperti che a principianti dei fornelli.



MEZZI PENNONI CON CREMA DI BROCCOLETTI, FONDUTA DI SCAMORZA AFFUMICATA E COZZE

Il colore della natura, della freschezza, della vita è il colore terapeutico per antonomasia: il verde tonifica e rafforza le potenzialità relazionali, genera la calma aiutando a contrastare stati di ansia e stress. Le verdure verdi sono molto ricche di antiossidanti, ed è per questo che abbiamo pensato di accostare a questo colore la ricetta dei Mezzi pennoni rigati con crema di broccoletti, fonduta di scamorza affumicata e cozze in doppia consistenza



recipe & photo
Simone Giannotta
Monza (LOM)



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 360 g di Mezzi Pennoni Rigati IGP (L'Oro di Gragnano)
- > 300 g di Broccoletti
- > Sale q.b.
- > 4 foglie di Alloro
- > 1 Kg di Cozze
- > Olio evo q.b.
- > 2 spicchi d'aglio
- > 125 ml di Latte intero
- > 15 g di Farina 00
- > 15 g di Burro
- > 20 g di Scamorza affumicata
- > 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Fase 1

Lavare e tagliare i broccoletti. Quando l'acqua della pentola avrà raggiunto il bollore, aggiungere del sale, le foglie di alloro, tuffare i broccoletti e far cuocere per 7/8 minuti. Trasferire in una bowl con acqua fredda e ghiaccio.

Fase 2

Tenere da parte alcune cimette per l'impiattamento e frullare il resto aggiungendo un mestolo d'acqua di cottura. Portare il latte a bollore all'interno di un pentolino. Unire con cura la farina setacciata e mescolare bene per evitare di formare i grumi.

Fase 3

Aggiungere il burro, un pizzico di sale. Spegnerne il fornello e aggiungere la scamorza a piccoli tocchetti. Continuare a mescolare.

Fase 4

Far soffriggere un filo d'olio evo e 2 spicchi d'aglio all'interno di una padella e poco dopo immergere le cozze. Dopo qualche secondo coprire la pentola con un coperchio e far cuocere.

Fase 5

Prendere una ventina di cozze e frullarle con la loro stessa acqua fino a ottenere una consistenza cremosa. Sgusciare le restanti cozze.

Fase 6

Far cuocere i mezzi pennoni rigati. A cottura quasi terminata scolare i mezzi pennoni in una padella, aggiungere la crema di broccoletti. Servire i mezzi pennoni al centro del piatto, aggiungere delle cimette di broccoletti, le cozze sgusciate, versare la crema di cozze e terminare con la fonduta di scamorza.



Focus sul prodotto

Mezzi Pennoni Rigati - L'Oro di Gragnano

I Mezzi Pennoni Rigati sono una variante più piccola dei Pennoni Rigati e grazie alla loro dimensione ridotta, sono perfetti per potersi amalgamare al meglio con i condimenti, specialmente quelli più cremosi, sia rossi al pomodoro che bianchi a base di formaggi



QUALCHE INFO

L'impasto

Le semole, attentamente selezionate, unite all'acqua di sorgente formano l'impasto

La trafilatura

L'impasto attraversando le trafile in bronzo prende la rugosità e la sagoma desiderata

L'essiccazione

La pasta riposa su telai per più di 48 ore, a temperature tra i 40°C e i 60°C

Il confezionamento

La pasta trafilata al bronzo, entro 48 h dall'asciugatura, viene confezionata in sacchetti 100% riciclabili



7 cm



25 mm



12 min



L'oro di Gragnano è la linea IGP del Pastificio Sorrentino. Ottenuta con le migliori semole prodotte e macinate in Italia. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature.

LA NOSTRA



PASTA

LAVORATA CON ACQUA



DI SORGENTE

È RICAVATA DA GRANO



100% ITALIANO

SECONDO LA TRADIZIONE



DI GRAGNANO

SCOPRI IL PRODOTTO

GEMELLE CON CREMA DI CAVOLFIORE ARANCIONE E PARMIGIANO

Colore della purezza, della libertà, della serenità, il bianco evoca cibi sani e leggeri. Questi alimenti aiutano a contrastare il colesterolo e sono ricchi di beta-glucani, che stimolano il sistema immunitario. Per questo colore abbiamo pensato di accontentare una ricetta dedicata ai più piccoli: Gemelle con crema di cavolfiore arancione e parmigiano



recipe & photo
Alice Raitieri
Novara (PIE)



INGREDIENTI per 2 BAMBINI

- > 100 g di Gemelle Primi Pasti
- > 300 g di Cavolfiore arancione
- > 4 cucchiaini di Parmigiano
- > Olio extra vergine d'oliva q.b.
- > Sale q.b.

PREPARAZIONE

Fase 1

Lessare il cavolfiore per circa 20 minuti in abbondante acqua salata.

Fase 2

Una volta lessato, scolarlo, tagliarlo grossolanamente. Aggiungere un filo di olio, il parmigiano e frullare con un frullatore a immersione.

Fase 3

Tenere da parte qualche ciuffo per guarnire il piatto.

Fase 4

In una padella far scaldare un filo di olio e aggiungere il cavolfiore frullato. Insaporire con del sale se ritenete necessario.

Fase 5

In una pentola cuocere le gemelle in abbondante acqua salata per il tempo richiesto e una volta cotta la pasta scolarla e condirla con il sugo ottenuto.



Ricetta per un pranzo in Blu/Viola

FESTONI CON PESTO DI OLIVE, POMODORINI E STRACCIATELLA

I colori come il blu o il viola, è risaputo, regalano un senso di calma e sicurezza, i cibi di questo colore hanno anche un'interessante funzione di antidoto alla fame nervosa, stimolano la memoria e sono ricchi di carotenoidi e di fibre. A questo colore abbiamo pensato di accostare le olive che donano al pesto una nota salata e leggermente amara, che si sposa perfettamente con la freschezza dei pomodorini e la cremosità della stracciatella, creando così, un piatto equilibrato.



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 320 g di Festoni IGP (L'Oro di Gragnano)
- > 100 g di Olive nere
- > 100 g di Mandorle
- > 50 g di Parmigiano
- > 250 g di Pomodorini
- > 250 g di Stracciatella
- > Basilico q.b.
- > Aglio q.b.
- > Sale q.b.

PREPARAZIONE

Fase 1

Frullare le olive con le mandorle, il parmigiano, il basilico e un pizzico di sale. Amalgamare fin quando il composto non risulterà granuloso.

Fase 2

Tagliare i pomodorini a metà. Sbucciare l'aglio e farlo rosolare in padella con un filo di olio. Unire i pomodorini, salare e far insaporire fino a che i pomodorini non saranno morbidi. Mettere a bollire l'acqua, salare e cuocere i festoni per il tempo indicato.

Fase 3

Unire il pesto di olive nella padella con i pomodorini, tenere qualcuno da parte per la decorazione, aggiungere qualche mestolo di acqua di cottura della pasta e mescolare.

Fase 4

Scolare la pasta nella padella con il condimento e mantecare aggiungendo altra acqua di cottura se necessario.

Fase 5

Servire aggiungendo i pomodorini tenuti da parte, la stracciatella e qualche foglia di basilico.





Sorrentino

PASTIFICIO

Pastificio Sorrentino, questo Il nostro Impegno:

Il Pastificio Sorrentino fa parte del **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**.

Le semole biologiche sono certificate da **ICEA**.

Per la tutela del consumatore il Pastificio è certificato **Iso 22000 e 22005 utile alla sicurezza alimentare**.

La presenza del marchio **BIO** dà al consumatore la certezza di avere acquistato un prodotto tracciabile "dalla terra alla tavola" e dalle proprietà organolettiche e nutrizionali eccellenti.

La certificazione **Bio** è tutelata dall'istituto **Icea (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale nato nel 2004)**.



l'Oro di Gragnano

pasta di semola di grano duro
certificata pasta di Gragnano I.G.P.



L'Anima di Grano

pasta di semola di grano
duro biologica certificata Bio



L'Anima di Grano Integrale Bio

pasta di semola di grano duro
biologica integrale certificata Bio



Primi Pasti

pasta di semola di grano
duro 100% biologica certificata
Bio adatta ai bambini

SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI

La nostra Storia

Il pastificio Sorrentino sorge a Gragnano nell'incantevole scenario della valle dei Mulini. Alla tradizione centenaria dei padri si unisce l'uso di materie prime di qualità. Adoperiamo le migliori miscele di semola di grano duro, lavorate con trafile di bronzo, lasciando essiccare la pasta a

basse temperature e lentamente. Dalla preparazione dell'impasto al confezionamento, gestendo tutta la filiera, diamo vita ad un prodotto che racchiude in sé la tecnica e il gusto di una tradizione secolare.



Sorrentino

PASTIFICIO

tramandiamo il
SAPORE
di una terra
ANTICA



INDIRIZZO

Via Nuova S. Leone, 53, 80054
Gragnano - NA



TELEFONO

+39 081.8795350



EMAIL

info@orodigragnano.eu



SITO WEB

www.pastificiosorrentino.com