

Pastificio artigianale

*Matasseria acernese*

LA PASTA DELLA DOMENICA, OGGI



Catalogo prodotti estate 2023



# Il nostro laboratorio

Produciamo pasta fresca e secca nel nostro laboratorio artigianale di Acerno, piccolo comune situato su di un altipiano dei Monti Picentini a 750 metri di altitudine, nell'entroterra della provincia di Salerno. Nel suo territorio, al centro del Parco Regionale dei Monti Picentini e adiacente all'Oasi WWF del Monte Polveracchio, nascono ruscelli e fiumi che le hanno procurato l'appellativo di città delle cento acque. Le produzioni di castagne, formaggi, fragoline di bosco, funghi, tartufi neri, origano e cacciagione sono abbondanti e le danno fama di luogo di salubrità e sapori.



La matassa, raffigurata in copertina e dalla quale il nostro laboratorio prende il nome, è un formato di pasta tradizionale dell'area irpina che anche qui viene prodotta tradizionalmente nelle case assottigliando a mano un unico, lungo filo di pasta per poi spezzarlo.

Per preservare il colore della pasta e la consistenza dei ripieni delicati delle paste fresche abbiamo scelto la surgelazione, che permette di conservare il prodotto fino a un anno senza alcun tipo di conservante né precotture. Per cucinarla è sufficiente bollirla per 3-5 minuti, presa direttamente dal congelatore.

# Paste ripiene



La nostra linea piú importante: ravioli di diverse forme e tortellini, surgelati. Ne consigliamo il consumo entro sei mesi dalla data di produzione.

## Sfoglia

La sfoglia è costituita da pasta all'uovo di grano tenero, preparata con 5 uova di galline *allevate all'aperto* per ogni kg di farina.

## Formati

- Triangolare (grande), dimensioni: 57×64 mm, 11 g.
- Quadrato (medio), dimensioni: 32 mm, 4 g.
- Quadrato (piccolo), dimensioni: 22 mm, 2 g.
- Semicerchio (medio), dimensioni: 45×40 mm, 7 g.
- Conchiglia (medio), dimensioni: 42×40 mm, 9 g.
- Tortellino tradizionale, dimensioni: 23 mm, 3 g.

La scelta del formato viene compiuta tenendo conto della sapidità del ripieno e per adattarsi alla modalità di preparazione piú adatta al prodotto.





## Paste ripiene

### Composizione

Il peso dei ravioli è costituito dal ripieno in misura maggiore per i formati di dimensione maggiore. In particolare il ripieno rappresenta circa il 60% nei ravioli di formato grande, circa il 50% nei ravioli di formato medio e circa il 37% nei ravioli di formato piccolo e nei tortellini.

### Ripieni

**Ricotta, pecorino e prezzemolo.** Tradizionali italiani, dal gusto più deciso di quello dei ravioli di semplice ricotta, possono quindi essere abbinati anche con sughi delicati.

Ingredienti: ricotta vaccina fresca, farina di grano tenero, uova di galline allevate all'aperto, acqua, pecorino sardo, burro, prezzemolo fresco, spezie.

**Cacio e pepe.** Dal gusto caratteristico, possono essere serviti in brodo o con burro e salvia.

Ingredienti: farina di grano tenero, pecorino romano, latte parzialmente scremato, uova di galline allevate all'aperto, acqua, burro, spezie.

**Funghi e provola affumicata.** I sapori dei due ingredienti si compongono intensificandosi a vicenda.

Ingredienti: ricotta vaccina fresca, farina di grano tenero, uova di galline allevate all'aperto, funghi (porcini, famigliole, pleuroti, prataioli), acqua, provola affumicata, caciocavallo semistagionato, pecorino romano, burro, prezzemolo fresco, sale, spezie.

**Castagne e funghi porcini.** Un classico del nostro paese di montagna.

Ingredienti: farina di grano tenero, ricotta vaccina fresca, castagne, uova di galline allevate all'aperto, acqua, funghi porcini, pecorino sardo, burro, vino bianco, sale, aromi spezie.

**Ricotta e tartufo.** La ricotta sostiene il sapore inconfondibile del tartufo, che domina su tutti i tipi di condimento.

Ingredienti: ricotta vaccina, farina di grano tenero, uova di galline allevate all'aperto, acqua, grana padano, burro, tartufo nero, sale, spezie.



**Ricotta e spinaci.** Il classico raviolo italiano, dal sapore delicato, può essere condito in tutti i modi, tradizionali o meno.

Ingredienti: farina di grano tenero, spinaci, ricotta vaccina fresca, uova di galline allevate all'aperto, acqua, burro, grana padano, sale, spezie.

**Ricotta e ortiche.** L'alternativa ai ravioli di ricotta e spinaci, dal gusto lievemente più erbaceo.

Ingredienti: farina di grano tenero, ortiche selvatiche, ricotta vaccina fresca, uova di galline allevate all'aperto, acqua, burro, grana padano, sale, spezie.

**Baccalà e patate.** Un raviolo di mare con una varietà complessa di sapori.

Ingredienti: farina di grano tenero, baccalà, uova di galline allevate all'aperto, cipolla, vino bianco, latte, panna, patate disidratate, arance, arachidi, aglio, sale, spezie.

**Agnolotti piemontesi di stufato.** Raviolini di carne e verdure preparati tradizionalmente in brodo o con un fondo di arrosto.

Ingredienti: farina di grano tenero, carne di vitello, carne di maiale, bietole, cipolle, uova di galline allevate all'aperto, vino rosso, carote, pangrattato, grana padano, sedano, olio extravergine di oliva, burro, aglio, sale, spezie.

**Tortellini emiliani.** Preparati secondo la ricetta tradizionale, che prevede il servizio in brodo.

Ingredienti: farina di grano tenero, grana padano, pangrattato, uova di galline allevate all'aperto, prosciutto crudo, mortadella, carne di vitello, carne di maiale, acqua, vino rosso, spezie, sale.

## Imballaggi

Sono disponibili in sacchetti di plastica da 500 g, da 1 kg, da 5 kg e da 10 kg, ma valutiamo qualsiasi richiesta particolare.

## Tempi di cottura

I nostri ravioli cuociono in meno tempo rispetto a quelli commerciali e a quelli casalinghi, poiché la surgelazione ci permette di produrli con una sfoglia molto sottile. Sono necessari solo 3–5 minuti: il tempo di farli venire a galla, senza aspettare che si deformino.



# Paste di semola secche

Classica pasta di semola di grano duro o di altri cereali.

## Caratteristiche

La pasta viene prodotta con tipi diversi di semola: semola semintegrale di grano duro italiano *Senatore Cappelli* macinata a pietra, semola di grano duro irpino, semola di farro dicocco.

La pasta di farro dicocco ha caratteristiche notevolmente differenti da quelle della pasta di grano duro, rendendola maggiormente adatta a zuppe e altre preparazioni piú rustiche come pasta e fagioli e simili.

Subito dopo la trafilatura la pasta viene essiccata per un tempo compreso fra i due e i tre giorni a temperature non superiori a 45 °C o, d'estate, a temperatura ambiente, assicurando una perfetta preservazione delle proprietà nutrizionali della pasta e delle sue caratteristiche organolettiche.

## Tempi di cottura

Il tempo di cottura della nostra pasta secca è inferiore a quello dei corrispondenti formati della grande distribuzione. Questo sia per l'origine italiana del grano, meno proteico rispetto al grano d'importazione usato per le paste delle marche piú comuni, sia per l'essiccamento condotto d'estate a temperatura ambiente, che evita la gelatinizzazione degli amidi e la coagulazione del glutine: gli essiccamenti ultrarapidi (fino a oltre 110 °C) alterano la struttura molecolare della pasta, conferendole tuttavia un colore scuro e una tenacia maggiore, ossia l'assenza di un punto di cottura ben definito tipico della pasta che non scuoce mai.

## Formati

Rigatoni, eliche, gigli, sedanini rigati, conchiglie, paternostri rigati, spaghettoni.

## Imballaggi

Sono disponibili in sacchetti di carta da 500 g e di plastica da 5 kg, e in confezione regalo con sacchetto di plastica e scatola di cartoncino da 500 g.

# Paste regionali



Paste di formato lungo o semilungo, tipiche delle regioni italiane.

## Composizione

La pasta è preparata con gli ingredienti necessari per ciascun tipo di formato: farina di grano tenero o di grano duro o miscela di esse, uova o acqua o miscele di esse, ed eventualmente altri ingredienti.

## Formati secchi

Paste sottili che vengono seccate per essere cotte normalmente in pentola.

- **Tagliolini, fettuccine, tagliatelle.** Prodotti con pasta preparata con 7 uova per kg di farina, senz'acqua. Alti rispettivamente 2, 3 e 7 mm.
- **Pappardelle.** Come i precedenti, ma tagliate al coltello e alte 2 cm.
- **Tagliolini ai trenta tuorli.** Prodotti con pasta preparata con soli tuorli, senz'acqua né albumi, alti 2 mm.

## Formati surgelati

Per i formati di spessore maggiore il prodotto secco richiederebbe un tempo di cottura troppo elevato; inoltre si otterrebbe una cottura disomogenea tra l'interno e l'esterno. Il surgelamento in abbattitore permette di conservare il prodotto con la sua umidità originale e di cuocerlo nelle stesse condizioni del fresco. Ne consigliamo il consumo entro un anno dalla data di produzione.

- **Spaghetti alla chitarra.** Prodotti con un impasto formato da semola di grano duro e uova, a sezione quadrata di 2 mm.
- **Matassa.** Originaria dell'entroterra campano, impastata con una miscela di farine di grano duro e tenero e lavorata a mano con farina di granoturco.
- **Scialatielli.** Inventati sulla Costiera Amalfitana, corti e spessi e dal caratteristico impasto senz'acqua.

Ingredienti: farina di grano tenero, latte, uova, pecorino romano, olio extravergine di oliva, basilico fresco, spezie.

- **Bigoli.** Veneti, con grano tenero, uova e acqua, prodotti per estrusione.
- **Lagane.** Tipiche della basilicata e dell'Italia meridionale, prodotte con una



## Paste regionali

miscela di farine di grano duro e tenero e acqua.

- **Strangozzi.** Specie di spaghettoni a sezione quadrata, di origine umbra, prodotti con una miscela di farine di grano duro e tenero, acqua e olio extravergine di oliva.
- **Trocchi.** Dalla sezione caratteristica, tipici della Puglia settentrionale, hanno un impasto costituito da una miscela di farine di grano duro e tenero e acqua.

### Imballaggi

I prodotti secchi sono disponibili in sacchetti di carta da 500 g e di plastica da 5 kg, e in confezione regalo con sacchetto di plastica e scatola di cartoncino da 500 g.

I prodotti congelati sono disponibili in sacchetti di plastica da 500 g, da 1 kg e da 5 kg.





# Primi piatti pronti



Porzioni di primi piatti al forno, surgelati e pronti per essere scaldati al forno a microonde o tradizionale, pensati per chi vuol avere la possibilità di preparare a casa un piatto gustoso in dieci minuti o per locali senza licenza di cucina, ma non solo, che vogliono offrire un primo piatto particolare ai loro clienti piú affamati. Ne consigliamo il consumo entro sei mesi dalla data di produzione.

## Modalità d'uso

**Col forno a microonde** è sufficiente poggiare il prodotto preso direttamente dal congelatore al centro del piatto di servizio, che dovrebbe essere piano per non ostacolare la cottura. Il tempo di cottura dipende dalla potenza del forno ma vale circa 8 minuti. Per una cottura migliore si può far riposare il prodotto per 5 minuti prima di servirlo, o capovolgere la porzione nel piatto dopo i primi 2 minuti di cottura. Si può ottenere una copertura leggermente croccante usando la funzione resistenza del forno a microonde combinato o fiammeggiando la superficie del prodotto con un cannello a gas da cucina.

**Col forno tradizionale** il prodotto surgelato va collocato in una teglia, nel numero di porzioni necessarie a riempirla, anche in modo non perfetto: nella cottura il prodotto si espande fino a colmare gli interstizi tra le porzioni. Si consiglia di coprire la teglia con un foglio di carta di alluminio e di scoprirla negli ultimi 5–10 minuti di cottura, che deve durare circa 40 minuti in forno già preriscaldato a 180 °C, ma che si riduce a 25 minuti se il prodotto è stato preventivamente scongelato.

**Sui fornelli** è possibile preparare i primi piatti in formato di zuppa, come la matassa e i pappoli: è sufficiente porre la porzione in pentola insieme con qualche cucchiaio d'acqua e portarla alla temperatura di servizio.

## Formato

Le porzioni pesano 300 g e sono comprensive di tutto: pasta, condimento, formaggio quando occorre. Hanno formato 10×12×2,5 cm all'incirca.



## Primi piatti pronti

### Preparazioni

• **Lasagne.** Con carne macinata di vitello arrostita, ragù di carne e besciamella.

Ingredienti: pomodori pelati, farina di grano tenero, carne di vitello, acqua, latte, uova di galline allevate all'aperto, scamorza, vino rosso, grana padano, olio extravergine di oliva, cipolle, burro, carote, sale, sedano, aglio, spezie.

• **Gnocchi alla sorrentina.** Con sugo di pomodoro, scamorza e basilico.

Ingredienti: pomodori pelati, acqua, scamorza, farina di grano tenero, patate disidratate, grana padano, olio extravergine di oliva, sale, basilico fresco, spezie.

• **Rigatoni al forno.** La classica pasta al forno, preparata con la nostra pasta di semola di grano duro.

Ingredienti: pomodori pelati, semola di grano duro, acqua, carne di vitello, latte, scamorza, uova di galline allevate all'aperto, vino rosso, grana padano, olio extravergine di oliva, cipolle, carote, sale, sedano, aglio, spezie.

• **Ravioli al sugo.** I nostri ravioli di ricotta, pecorino e prezzemolo conditi con sugo di pomodoro e grana padano e infornati in forma di timballo.

Ingredienti: pomodori pelati, ricotta vaccina, farina di grano tenero, uova di galline allevate all'aperto, acqua, pecorino sardo, burro, vino rosso, grana padano, olio extravergine di oliva, cipolle, carote, sale, sedano, prezzemolo, aglio, spezie.

• **Matassa con ceci e acciughe (alla romana).** Il piatto tipico da fare con la matassa, con le acciughe per un tocco di sapore in più.

Ingredienti: ceci secchi, acqua, semola di grano duro, farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, farina di granoturco, aglio, acciughe, spezie, sale.

• **Pappoli con fagioli e funghi porcini.** Zuppa fatta con un formato di pasta che non vendiamo separatamente, i pappoli, minuscoli gnocchetti non cavati, preparati con una ricetta tradizionale della montagna.

Ingredienti: fagioli borlotti secchi, farina di grano tenero, acqua, funghi porcini, vino bianco, cipolle, olio extravergine di oliva, sedano, carote, sale, aglio, spezie.



### Imballaggi

Sono disponibili in sacchetti di plastica sottovuoto da 1,8 kg (6 porzioni) e in sacchetti di plastica da 9 kg (30 porzioni).





## Fornitori

Mulino **Bruno** di Montella (Avellino)

Mulino **Soncini** di Porporano (Parma)

Società agricola biologica **Il dono dell'erba** di Ottati (Salerno)

Caseificio **Granese** di Montella (Avellino)

Conservificio **Fontanella** di Mercato San Severino (Salerno)

Avicoltura **Ovoitalia** di Olevano sul Tusciano (Salerno)



## Condizioni di vendita

Essendo la nostra produzione totalmente artigianale, e il prodotto surgelato delicato e deperibile, non possiamo detenere grandi scorte di merce pronta per la consegna. Ogni settimana effettuiamo alcune preparazioni tra quelle presentate nel nostro catalogo, ripetendo ciascuna ogni due o tre mesi. I clienti interessati verranno avvisati della disponibilità dei nuovi prodotti, così da poterli richiedere. Quantità di un unico prodotto pari ad almeno 20 kg possono essere preparate su richiesta in modo prioritario nel ciclo di produzione successivo. Il trasporto fino al recapito del cliente è a nostro carico e incluso nel prezzo per ordini di importo superiore a 50 euro iva esclusa. Si applicano sconti per acquisti di grande entità o con ritiro presso il nostro laboratorio: tutti i dettagli sono riportati nel prezzario che segue.



## Contatti



Pastificio artigianale Matasseria acernese

via Pola, 31 - Acerno (SA)

(aperto solo per ritiro ordini il sabato dalle 10 alle 12)

+39 389 97 34 881 (telefono, Whatsapp e Telegram)

[pastificio@matasseriaacernese.it](mailto:pastificio@matasseriaacernese.it)

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