



**TIMOSSI**  
DAL 1952  
*Beverage & Food solution*

**M**  
MANCINI  
PASTIFICIO  
AGRICOLO

Semola e acqua: la pasta è un canto a due voci, eseguito con questi due semplici ingredienti. Sono la coltivazione del grano e la sua lavorazione i fattori che identificano la buona pasta, quella fatta a regola d'arte. Ed è dal grano che comincia la storia di Pasta Mancini: da uno stabilimento a basso impatto ambientale che sorge tra le spighe dorate dal sole, in mezzo ai campi di Monte San Pietrangeli, nel cuore delle Marche.

Tutto nasce nel 1938 quando nonno Mariano inizia a coltivare grano duro. La passione viene poi trasmessa al figlio Giuseppe e successivamente al nipote Massimo che, unendo tradizione e innovazione, ha dato vita al Pastificio Agricolo Mancini, oggi in grado di produrre la pasta con il proprio grano duro.



Le Marche sono da sempre una regione all'avanguardia in termini di ricerca sui cereali, e il processo di selezione del seme del Pastificio Mancini è perfettamente in linea con questa tendenza. Servendosi dell'aiuto dell'agronoma Oriana Porfiri, da un lato si studiano nuove varietà di grano duro, dall'altro si raccolgono le materie prime che si esprimono meglio in quel territorio, considerando anche quanto siano adatte al processo di pastificazione dell'azienda.

C'è la stessa attenzione anche per la gestione dei campi, ogni terreno viene selezionato in base alle sue caratteristiche, che vengono rispettate religiosamente. Il grano viene seminato in alternanza con colture miglioratrici o di rinnovo, per garantire il mantenimento della fertilità della terra. Tutto in ecocompatibilità e trasparenza - si può addirittura consultare il modo in cui i campi sono gestiti durante l'annata corrente.

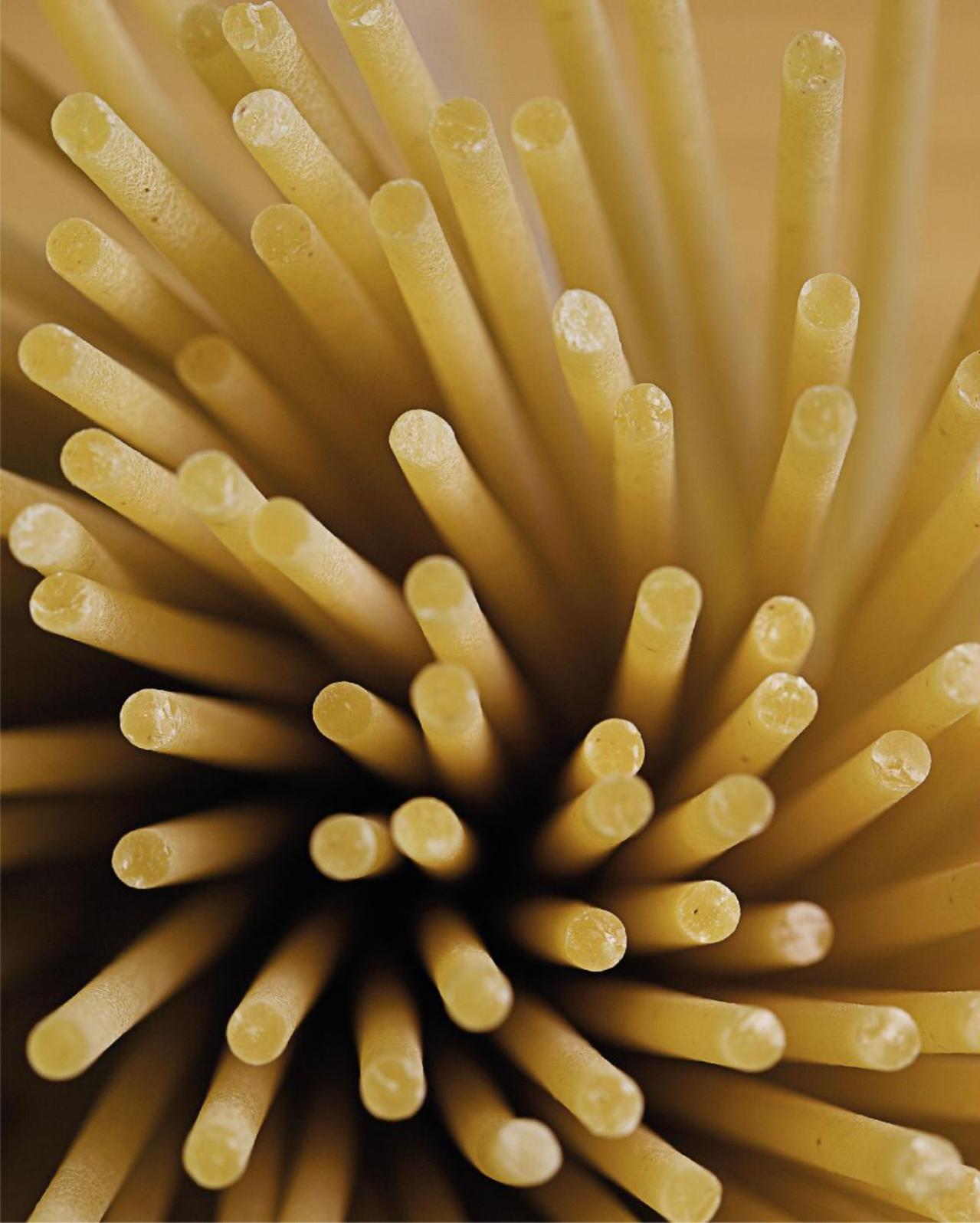


Quando arriva l'estate, soltanto nel momento in cui il grano ha raggiunto la piena maturazione e il giusto grado di umidità, c'è la raccolta, la trebbiatura e lo stoccaggio con la tecnica del freddo, per evitare l'uso di agenti chimici e comunque inibire l'azione di insetti e muffe.



L'impasto viene sospinto come una volta verso un disco forato di forma circolare, e non rettangolare come ormai avviene solitamente, in modo tale che la pressione venga esercitata in maniera uniforme, garantendo maggiore omogeneità al risultato finale.

La pasta viene poi privata lentamente della sua umidità, in modo da mantenere la porosità interna. Questa fase di essiccazione avviene ad una temperatura di 40 gradi circa, per un periodo di tempo molto lungo: alcuni formati richiedono quasi due giorni per essere pronti per il confezionamento. In questo modo la pasta acquisisce la giusta carnosità e consistenza assorbendo l'acqua di cottura e rilasciando il suo profumo di grano.



All'interno del pacchetto la pasta appare chiara ma dorata, come la materia prima di cui è composta.

Al tatto è ruvida poichè questa lavorazione permette alla pasta di raccogliere al meglio il condimento.

La pasta all'interno è porosa e quindi assorbe l'acqua di cottura in modo perfetto, cuocendo sia all'interno sia all'esterno.

Ed è così che giunge in tavola, pronta ad esprimere tutta la sua unicità, dalla prima all'ultima forchettata.

# IL PROCESSO PRODUTTIVO

## In campagna



### 1 Selezione del seme

Selezioniamo le varietà di grano duro che meglio si esprimono nel nostro territorio e nel processo di pastificazione Mancini. Contribuiamo allo studio e allo sviluppo naturale di nuove varietà di grano duro in collaborazione con l'agronoma esperta di cereali Oriana Porfiri, in una regione storicamente all'avanguardia nel campo della ricerca sui cereali.



### 2 Gestione dei campi

Studiamo accuratamente le caratteristiche di ogni terreno per scegliere il tipo di lavorazione più idoneo, rispettando i tempi della natura. In un territorio vocato alla coltivazione dei cereali, seminiamo il nostro grano in rotazione con colture miglioratrici (erba medica, trifoglio, favino, pisello, cece) o da rinnovo (girasole, colza) per migliorare ogni anno la fertilità della terra. Visita la mappa dei nostri campi in aggiornamento per ogni annata agraria.



### 3 Buona Pratica Agricola

La Buona Pratica Agricola è l'insieme di regole che applichiamo per una gestione ecocompatibile e sostenibile delle nostre attività agricole, al fine di produrre una materia prima della più alta qualità e salubrità col minor impatto ambientale possibile.



### 4 Trebbiatura

Raccogliamo il nostro grano ogni anno in estate solo al naturale raggiungimento della piena maturazione e del giusto grado di umidità, per una migliore conservazione. L'impiego delle macchine trebbiatrici più avanzate ci consente di analizzare in tempo reale i parametri di qualità del chicco.



### 5 Stoccaggio a freddo

Il grano trebbiato viene pulito e stoccato con la tecnica del freddo portandolo alla temperatura di 18°C, ideale per inibire l'azione degli insetti e delle muffe senza ricorrere all'utilizzo di agenti chimici. I chicchi delle diverse varietà vengono miscelati in unico blend che caratterizzerà l'annata della pasta.

## La trasformazione in pasta



### 6 Molitura

I chicchi di grano vengono macinati fino a diventare semola della granulometria adatta al metodo di pastificazione Mancini. La molitura viene effettuata costantemente durante il corso dell'anno e questo ci consente di produrre pasta sempre con semola fresca, aspetto chiave per ottenere un prodotto dallo spiccato profumo e sapore di grano.



### 7 Trafilatura in bronzo

Per ogni formato di pasta viene progettata e realizzata una specifica trafila in bronzo di forma circolare. Il bronzo aumenta sia la porosità che la rugosità della pasta e, quindi, la sua capacità di trattenere la salsa. La forma circolare della trafila garantisce una distribuzione uniforme all'impasto che l'attraversa, assicurando una consistenza omogenea alla pasta ottenuta.



### 8 Essiccazione a bassa temperatura

Al fine di preservare ed esaltare le importanti caratteristiche nutrizionali del grano Mancini, abbiamo creato delle ricette di essiccazione specifiche per ogni formato di pasta basate sulla combinazione dei principi di temperatura, umidità, ventilazione e riposo. Asciugiamo pasta Mancini a temperature al di sotto dei 55° C, con punte minime di 36° C. Questi valori comportano tempi di essiccazione che vanno dalle 24 alle 44 ore a seconda del formato, garantendo salubrità e gusto nel prodotto finito.



### 9 Packaging

Il materiale scelto per la nostra confezione è frutto della continua ricerca con esperti del settore per assicurare la migliore conservazione possibile alla pasta combinata con la massima riciclabilità dell'imballo. Ogni pacco riporta l'annata del raccolto a testimonianza della missione del nostro pastificio agricolo: produrre pasta solo con il grano che viene coltivato direttamente nei campi che ci circondano, ottenendo un prodotto vivo e figlio del raccolto annuale.



### 10 Pastificio

Costruito in legno, vetro e cemento si trova nel mezzo di uno dei nostri campi di grano. Pensato per essere integrato al paesaggio della nostra azienda agricola, è il simbolo di come la più avanzata tecnologia e la tradizione possano combinarsi allo scopo di ottenere la migliore pasta possibile.

## CALAMARATA 500 gr.



**Codice: 391300**

Diametro: 30 mm  
Lunghezza: 16 mm  
Tempo di cottura: 12-14 min.

## FUSILLI 500 gr.



**Codice: 391305**

Diametro: 12 mm  
Lunghezza: 40 mm  
Tempo di cottura: 8-10 min.

## MEZZE MANICHE 500 gr.



**Codice: 391310**

Diametro: 19,2 mm  
Lunghezza: 20 mm  
Tempo di cottura: 9-11 min.

## PACCHERI 500 gr.



**Codice: 391315**

Diametro: 30 mm  
Lunghezza: 50 mm  
Tempo di cottura: 12-14 min.

**PENNE RIGATE 500 gr.**



**Codice: 391320**

Diametro: 10,2 mm  
Lunghezza: 50 mm  
Tempo di cottura: 7-9 min.

**PENNE RIGATE INTEGRALI 500 gr.**



**Codice: 391325**

Diametro: 10,2 mm  
Lunghezza: 50 mm  
Tempo di cottura: 7-9 min.

**LINGUINE 500 gr.**



**Codice: 391330**

Spessore sez. ellittica: 1,5 mm  
Lunghezza: 260 mm  
Tempo di cottura: 7-9 min.

**SPAGHETTI 500 gr.**



**Codice: 391335**

Spessore sez. ellittica: 2,2 mm  
Lunghezza: 260 mm  
Tempo di cottura: 9-11 min.

**SPAGHETTINI 500 gr.**



**Codice: 391340**

Spessore sez. ellittica: 1,8 mm  
Lunghezza: 260 mm  
Tempo di cottura: 7-9 min.