ARTIGIANO PASTAIO

Cav. Giuseppe Cocco

FARA SAN MARTINO

ABRUZZI-ITALY

Artigiani Pastai
a
Fara San Martino



CATALOGO RISTORAZIONE



Una Storia di Tradizione

La Pasta Cocco è figlia della tradizione tramandata dal Cav.Giuseppe Cocco alla propria famiglia. Ancora oggi, la stessa famiglia si impegna nella produzione di una pasta unica, legata alla storia del territorio in cui è nata ed ai valori artigianali del suo fondatore.



Mastro Domenico



Mastro Peppe

Era il 1916 quando Domenico Cocco entrò a lavorare in un pastificio e aveva solo 14 anni. Il lavoro, con gli anni, si trasformò in passione. Il giovane apprese così velocemente le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli anziani "Mastri Pastai" da essere chiamato dopo poco tempo, anche lui, "Mastro Domenico". Fu lui a trasferire al figlio Giuseppe tutti i segreti della pasta. Giuseppe Cocco, dal 1944, intraprese il mestiere del padre, e come fecero con lui, iniziò a tramandare ai figli l'arte di fare pasta. Oggi, i figli e i nipoti del Cavalier Cocco continuano a produrre pasta come una volta a Fara San Martino, mantenendo viva la tradizione e l'amore per questo antico mestiere.

Gli ingredienti per una buona pasta sono quattro:
Il grano, l'acqua, l'aria e la lavorazione

Il Cavalier Giuseppe Cocco

Fara San Martino

Un territorio con una storica tradizione produttiva



440 m s.l.m.

Protetta dalla cima più alta della Maiella, sulle rive del fiume Verde, è un angolo d'Abruzzo rinomato per il suo fascino e per l'operosità dei suoi abitanti.

Già nell'800 "la Fara" era ben conosciuta in Abruzzo, in Italia ed all'estero per le sue fiorenti fabbriche di lana, cotone e liquori, ma già allora l'attività più nota era quella del pastificio.



L'acqua

Pura, della sorgente del fiume Verde

Oltre che come ingrediente, un tempo veniva utilizzata come risorsa di energia elettrica per produrre la pasta. Oggi la utilizziamo come ingrediente per la pasta; viene aggiunta a freddo nell'impasto per preservare le caratteristiche organolettiche della semola.

Grazie alla presenza dell'acqua della Sorgente del Fiume Verde, dalle ottime caratteristiche organolettiche, che il piccolo borgo di Fara San Martino è diventato negli anni una delle capitali della pasta nel mondo. E' l'ingrediente esclusivo che la natura ha donato a Fara San Martino e che rende unica la pasta qui prodotta.



Parco Nazionale della Majella

La Lavorazione Artigianale

I mastri pastai impastano la semola di grano duro con acqua di sorgonte fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo. L'impasto passa attraverso la trafila in bronzo, che conferisce alla pasta la ruvida ideale per esaltare il sapore dei sughi. Dopo essere stata stesa e tirata ai giusti spessori, la pasta passa alla fase più delicata: l'essiccazione a bassa temperatura. Questo passaggio, cruciale per la qualità e la resistenza alla cottura, è seguito con attenzione dal "Mastro" pastaio, che ne cura ogni dettaglio, dalla disposizione della pasta sui telai di legno di faggio alla sorveglianza degli essiccatoi statici.

Quesro metodo artigianale, pur più lento e limitato nella produzione, mantiene intatto il gusto autentico della pasta, un sapere tramandato ai propri figli ed ai nipoti dal Cavalier Giuseppe Cocco, detto "Mastro Peppe"







La Trafila Ruvida di Semola

Scatola da 12 kg - N° 24 conf. da 500 g



I Migliori Grani del Mondo
e d'Italia

N. 33R SPAGHETTI
N. 37R RIGATONI
N. 42R PENNE RIGATE
N. 46R MEZZI RIGATONI



Penne Rigate

Spaghetti

I Caserecci di Semola

Scatola da 12 kg - N° 24 conf. da 500 g



I Migliori Grani del Mondo
e d'Italia



Fusilli Giganti



Calamarata

N. 100R VERMICELLI EXTRA
N. 121R LINGUINE GIGANTI
N. 53R BUCATINI
N. 86R FUSILLI GIGANTI
N. 94R CALAMARATA
N. 110R BOMBOLOTTI

La Sfoglia Grezza

Scatola da 6 kg – N° 12 conf. da 500 g



Senatore Cappelli Integrale
e i Migliori Grani del Mondo

N. 34RG LINGUINE
N. 37R RIGATONI
N. 90R SPAGHETTI
N. 93R PENNE RIGATE



Penna Rigata

I Formati Speciali

Scatola da 8 kg – N° 8 conf. da 1000 g



Paccheri



I Migliori Grani del Mondo
e d'Italia

N. 75R PACCHERI
N. 55R MAFALDA RUSTICA



Mafalda Rustica

La Trafila Ruvida di Semola

I Caserecci di Semola

La Sfoglia Grezza

I Formati Speciali

PASTIFICIO ARTIGIANO

Cav. Giuseppe Cocco

ZONA ARTIGIANALE N° 15
FARA S. MARTINO (CH)
ABRUZZO – ITALIA

N. 31794 DELL'ALBO DEGLI ARTIGIANI DELLA PROVINCIA DI CHIETI
TEL. 0872 984121 – FAX 0872 984133
www.pastacocco.com – info@pastacocco.com