



## PRESENTAZIONE 2018

Un Mondo di Pasta  
Str. delle Ropole 38 - Siena  
Tel: 0577 /364497 - Mail: [info@unmondodipasta.it](mailto:info@unmondodipasta.it)



## Chi siamo

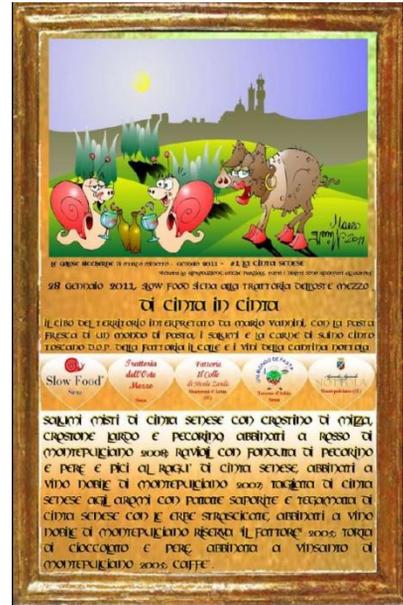
Enrico e Barbara hanno creato nel 2002 Un Mondo di Pasta, un laboratorio di pasta fresca. Quello che li ha guidati in tutti questi anni è la voglia di fare le cose per bene, di cercare di eccellere nel loro lavoro e lo fanno mantenendo alta la qualità dei loro prodotti.

In Un Mondo di Pasta hanno messo la passione per il cibo e le cose buone. Hanno fuso due tradizioni culinarie, quella toscana e quella abruzzese, per dare alle ricette del passato un tocco di modernità ma senza stravolgerle. Hanno selezionato una serie di materie prime per far risaltare i loro prodotti mantenendo il contatto con il territorio, infatti si vantano di usare uova di galline allevate a terra, farine toscane e ricotta di pastori selezionati. Le verdure poi vengono scelte fresche tutte le mattine secondo la stagionalità. Insomma il loro motto è: "la pasta per passione".



# Le nostre partecipazioni

- **Slow Food:** il cibo del territorio interpretato dai cuochi senesi!

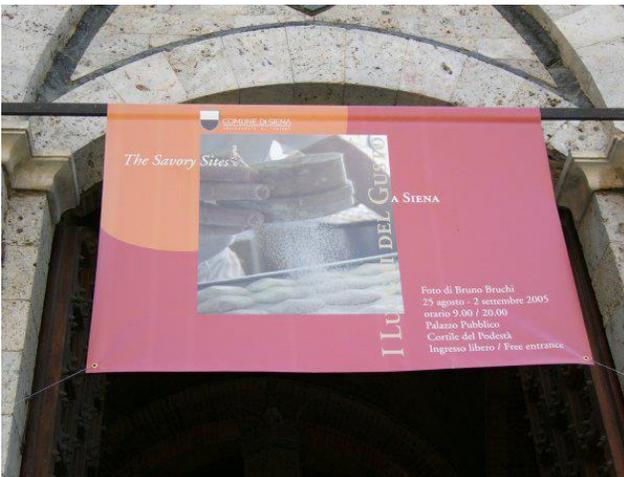


- **Mostra dell'Artigianato a Firenze:** galleria dei prodotti di eccellenza del l'artigianato toscano, italiano ed internazionale.



# Le nostre partecipazioni

- **I Luoghi del Gusto:** libro realizzato dal comune di Siena che apre le porte di 53 botteghe e rivendite dove è possibile trovare gli antichi sapori. Una mappa golosa che viene proposta come meta privilegiata per lo shopping turistico. L'enogastronomia è la seconda motivazione di viaggio dei nostri turisti dopo l'arte!



# Le nostre partecipazioni

- **Il Mercato di Piazza del Campo:** la tradizione delle eccellenze senesi. Presenti fin dalla prima edizione!



*Il Mercatone* **il Campo**

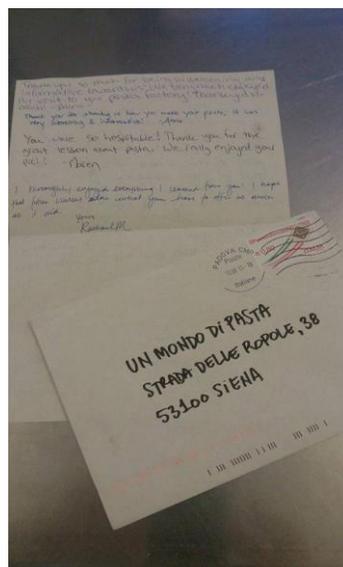
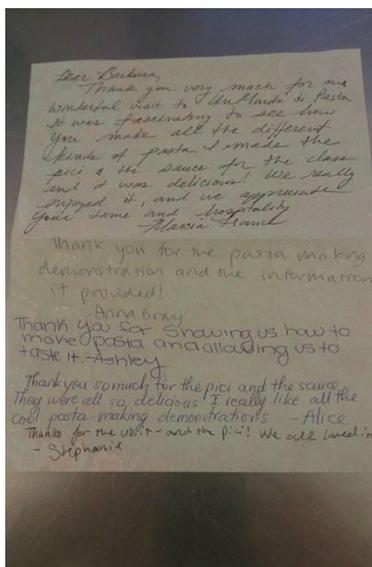
RITORNA LA TRADIZIONE DELLE ECCELLENZE SENESI

# Le nostre partecipazioni

- **Una giornata al pastificio:** gli alunni delle scuole incontrano il mondo dell'artigianato.



- **Una giornata al pastificio:** studenti americani tramite l'Istituto Ise imparano come si fa la pasta.



# Le nostre partecipazioni

- Festa del Luca a San Gusmè



**San Gusmè  
Festa del Luca**  
Settembre 2014  
Scarica il programma completo su  
[www.sangusme.it](http://www.sangusme.it)

6 Fiordaliso in Concerto  
7 Paolo Ruffini  
11 Convegno: Energia per la Vita e Cena  
12 Rock Contest e Discoteca  
13 Cena Spettacolo Premio Silvio Gigli  
14 Palio delle Botti e Fuochi Artificiali

Pro Loco San Gusmè - Luca Cica Info: 0577/391345 - proloco.gusme@gmail.com



# Le nostre partecipazioni



- **Serata a Castelpugna:** in collaborazione con la tenuta dei conti Fumi nel castello di Val di Pugna e con l'Az. Agricola Il Casale abbiamo organizzato una serata di abbinamenti, pasta e formaggi. L'evento è stato ripreso e sponsorizzato da Canale Tre Toscana.



Villa Camaldoli

AGRITURISMO  
SIENA



Castello di Pugna  
Ristorante d'Epoca

## Evento Enogastronomico

IL CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G. ELLERA  
INCONTRA  
LA PASTA FRESCA E I FORMAGGI

in collaborazione con  
"UN MONDO DI PASTA" E  
"PODERE IL CASALE"

La serata prevede un aperitivo di benvenuto.  
A seguire la cena nello storico granato.

*Menu*

Carpaccio di pere e pecorino con salsa di noci  
Pici cacio e pepe  
Mezzelune ripiene di ricotta con pomodorini e basilico  
Gnocchi con fonduta di pecorino e radicchio rosso  
Tagliere di formaggi freschi e stagionati con miele biologico e confetture  
Raviolo croccante ripieno di caprino  
Tortelli al forno ripieni di ricotta e cioccolato con salsa alla vaniglia e cioccolato fondente

**Prezzo: € 30 a persona**

**VENERDI 13 FEBBRAIO 2015 ORE 20:00**

Strada Val di Pugna, 12 LOC. DUE PONTI- SIENA  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA fino a mercoledì 11 Febbraio:**  
info@castelpugna.com tel. 0577/222908 cell. 345-9286564



# Le nostre partecipazioni

- **Open day a Castelpugna:** iniziativa enogastronomica nell'ambito della manifestazione promossa dalla Regione Toscana "TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE - SIENA 27/ 28/ 29 MARZO " .  
La giornata prevedeva: degustazione gratuita dei prodotti del territorio locale e presentazione del Consorzio "WINE GENERATIONS": Legame tra storia e cultura del vino attraverso la tradizione delle generazioni di famiglie del passato, presente e futuro.



# Le nostre partecipazioni

- **Buon vivere Toscano:** tre giorni di cultura enogastronomica e convivialità, anteprima d'eccezione di Expo 2015. Evento promosso dalla Regione Toscana in collaborazione con il Comune di Siena e la Camera di Commercio di Siena e organizzata da Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana. Protagonisti il cibo, il vino, i prodotti agroalimentari e la cucina toscana. Le pappardelle di Un Mondo di Pasta sono state protagoniste del piatto creato da chef stellati toscani per la composizione del piatto del Buon Vivere Toscano.





# Le nostre partecipazioni

- **Primo contest "tipi da pici":** sempre in occasione delle giornate del Buon Vivere Toscano, Un Mondo di Pasta è stato chiamato a fare da giudice al primo concorso dove food blogger e cuochi dilettanti residenti nel comune di Siena e nella sua provincia si sono sfidati nella proposta dei migliori pici.



# Le nostre partecipazioni

- **Servizio televisivo su Rai Tre:** grazie al Consorzio di Garanzia Giovani, all'ufficio per l'impiego di Siena e a Rai tre è stato realizzato un servizio sulla rete nazionale nel programma *Il Posto Giusto* in cui si parla del nostro laboratorio dei nostri tirocinanti e di come lavoriamo.

- <http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-43997b6c-5109-43c2-ad6e-ea28af29b7a3.html#p=0>

Link: Siena, una pasta di donna.

# Le nostre partecipazioni



In  
collaborazione  
con le  
contrade di  
Siena si  
effettua il  
corso “La  
pasta fresca,  
facciamola in  
casa! – trucchi  
e segreti delle  
nostre nonne”



# Le nostre partecipazioni



MILANO 2015

Grazie alla Regione Toscana siamo stati invitati a rappresentare i produttori di pasta del nostro territorio a:



TOSCANA



## i Maestri del BUON VIVERE TOSCANO

Chiostri dell'Umanitaria, via Daverio 7 Milano

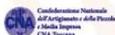
6-11 ottobre 2015

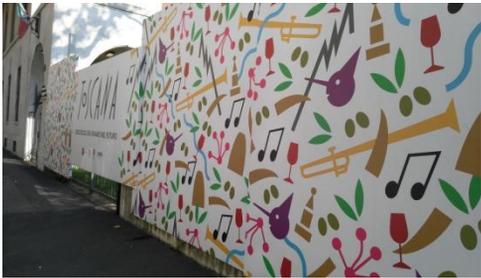
### ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

6 GIORNI

DEDICATI ALL'ARTIGIANATO ARTISTICO  
E TRADIZIONALE DELLA TOSCANA

organizzato da





**In collaborazione con l'Osteria del Buon Governo di Siena che ha preparato piatti con la nostra pasta**



Un Mondo di Pasta

In occasione della partecipazione all'evento milanese  
abbiamo presentato il nostro:

# BALZANOTTO

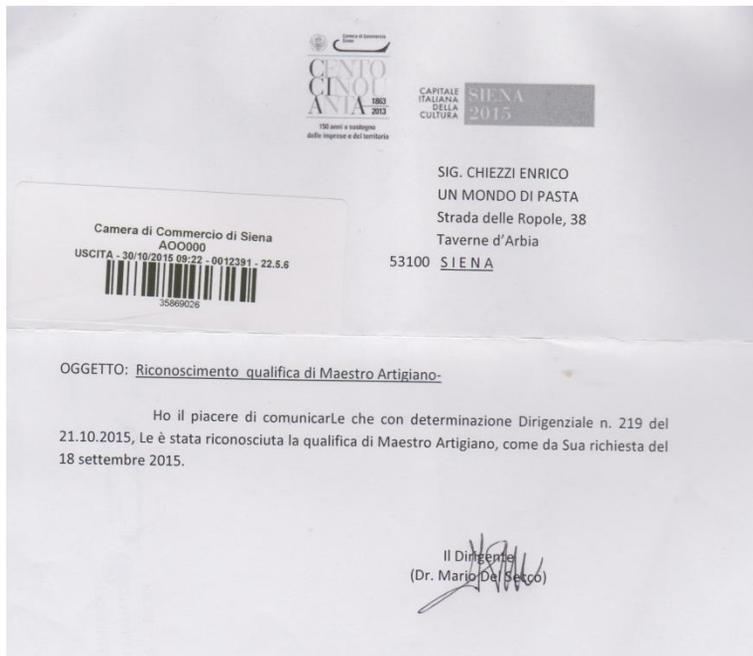
Per il quale il Comune di Siena ci ha autorizzato all'uso dello scudo  
che rappresenta Siena

Marchio registrato!



# Il riconoscimento del nostro impegno!

A dicembre 2015 la Camera di Commercio di Siena ci ha consegnato il Diploma di Maestro Artigiano



# Rassegna stampa

R.it

**FIRENZE**

## Le pappardelle stellate dell'Expo per gli studenti di Siena

*Il piatto creato da 4 chef rappresenterà la Toscana all'esposizione universale. Ad assaggiarlo, in anteprima, mille ragazzi della mensa dell'Università senese*

21 marzo 201

Ecco i numeri della lista della spesa con prodotti completamente tracciati per un vero piatto toscano, che in questi giorni i cuochi della mensa universitaria Sallustio Bandini stanno facendo, sono da capogiro:

- kg. 60 di pappardelle fresche del pastificio artigianale Un Mondo di Pasta
- kg. 10 di fagioli toscanelli
- kg. 10 di osso di bistecca
- kg. 10 di ritagli di manzo
- n. 50 zampetti di vitello
- n. 60 cipolle di Certaldo
- n. 60 carote
- n. 60 coste di sedano
- n. 60 chiodi di garofano
- n. 60 spicchi d'aglio
- kg. 1 di salvia
- kg. 1 di timo
- lt. 10 di concentrato di pomodoro
- kg. 20 di pane Consorzio del Pane Toscano a Lievitazione Naturale
- kg. 6 di miele
- 15 litri di Olio del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP



[stampa](#) | [chiudi](#)

## Toscana: il buon vivere è qui. Tre giorni a Siena, verso l'Expo

**Dal 27 al 29 marzo. Cultura enogastronomica, convivialità, art de vivre. Per “Nutrire il pianeta” e vivere felici**

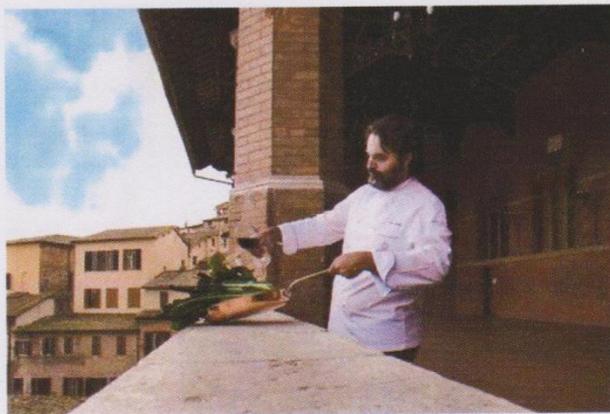
**“Toscana Terra del buon vivere” è una tre giorni di cultura enogastronomica, convivialità e art de vivre, dal 27 al 29 marzo, in linea con il tema dell’esposizione universale di Milano (“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”) al via tra poco più di un mese. Promosso dalla Regione Toscana in collaborazione con il Comune di Siena e la Camera di Commercio, l’evento vede alternarsi degustazioni, show cooking, wine tasting e convivi, principalmente ai piedi della Torre del Mangia ma anche al Tartarugone e nella piazza del Mercato.**

**Si comincia venerdì con la presentazione del “piatto del buon vivere toscano”, messo a punto dallo chef stellato Marco Stabile e da altri tre chef toscani - Gaetano Trovato, Cristiano Tomei e Filippo Saporito - per interpretare il territorio regionale con i sapori, e si prosegue per tutto il weekend con incontri e degustazioni di olio e prosciutto, pappardelle e pecorino, zafferano e cinto senese. La Toscana, così, si racconta a tavola proprio in una delle sue città più caratteristiche.**

**Ansa**  
**Toscana**

## Expo: nasce piatto 'Buon vivere toscano'

Rappresenterà Toscana a Milano. 'Test' su 1.200 studenti Siena



---

19:42 01 aprile 2015- NEWS - **Redazione ANSA** - FIRENZE

---

(ANSA) - FIRENZE, 23 MAR - Pappardella con polvere di cavolo nero all'essenza di bistecca con olio, briciole di pane toscano e gocce di vino su fonduta leggera di fagioli: è "Buon Vivere Toscano", il piatto che rappresenterà la Toscana a Expo 2015 e che entrerà per un giorno nella mensa "Sallustio Bandini" dell'Università degli Studi di Siena dove, dopo essere stato presentato, sarà preparato e servito a 1.200 studenti.

L'appuntamento, previsto per venerdì 27 in mattinata, darà il via alla tre giorni di eventi e degustazioni "Toscana Terra del Buon Vivere", anteprima toscana a Expo. Messa a punto dagli chef stellati, tutti toscani, Marco Stabile, Filippo Saporito, Cristiano Tomei e Gaetano Trovato, la ricetta condensa in una sola pietanza i prodotti più noti e tipici del territorio. Per realizzare il piatto saranno impiegati, tra gli altri ingredienti, 60 kg di pappardelle fresche del pastificio artigianale "Un mondo di pasta", 10 kg di fagioli toscanelli, osso di bistecca e ritagli di manzo, 20 kg di pane del Consorzio del Pane Toscano a Lievitazione Naturale, 15 litri di Olio del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine d'oliva Toscano Igp e 20 litri di vino del Consorzio Vino Nobile di Montepulciano. (ANSA).

GIOVEDÌ, 02 APRILE 2015

All'apertura mancano: **28 Giorni, 13 Ore, 13 Minuti, 39 Secondi**



[Home](#) [Expo2015 – Il progetto](#) [Expo2015 – grandi temi](#) [Expo2015 – Info utili](#) [Paesi aderenti](#) [Aziende espositrici](#) [Agenda](#)

[Scopri Milano](#)

[Scopri l'Italia](#)

[Italian LifeStyle](#)

[Video](#)

[Foto](#)



# IMPRESAITALIA

## A TAVOLA CON LA REGIONE TOSCANA

La Toscana ha deciso di puntare sulla tradizione culinaria e il piatto simbolo che rappresenterà la regione a Milano sarà la Pappardella con polvere di cavolo nero all'essenza di bistecca con olio, briciole di pane toscano e gocce di vino su fonduta leggera di fagioli. Ideato e creato dagli chef stellati, tutti toscani, Marco Stabile, Filippo Saporito, Cristiano Tomei e Gaetano Trovato, la ricetta condensa in una sola pietanza i prodotti più noti e tipici del territorio. Per realizzarlo saranno impiegati, tra gli altri ingredienti, 60 kg di pappardelle fresche del pastificio artigianale 'Un mondo di pasta', 10 kg di fagioli toscaneli, osso di bistecca e ritagli di manzo, 20 kg di pane del Consorzio del Pane Toscano a Lievitazione Naturale, 15 litri di Olio del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine d'oliva Toscano Igp e 20 litri di vino del Consorzio Vino Nobile di Montepulciano.

I titolari del laboratorio arrivano da Siena accompagnati dallo chef Simone Targi

## A Fuori Expo, la pasta fresca di Barbara e Enrico

► MILANO

Sta per finire all'Expo di Milano la settimana dal titolo "Maestri del Buon Vivere Toscano" promossa dalla Regione Toscana, in collaborazione con Cna Toscana, Confindustria Imprese Toscana, Toscana Promozione e organizzata da Artex, Centro per l'Artigianato Artistico della Toscana. "Il saper fare,

l'arte della manualità dei toscani è un patrimonio di conoscenza che ci tramandiamo da secoli e che è prezioso quanto le nostre bellezze paesaggistiche e artistiche" sostiene l'assessore alle Attività Produttive e al Turismo della Regione Toscana Stefano Ciuffo. In tutta la settimana al Fuori Expo numerosi i Maestri Artigiani al tavolo di lavoro,

così come gli artigiani del food negli show cooking. Dal primo giorno a seguire fino a domenica: dimostrazioni dell'antica arte fabbrile, intaglio e restauro del legno, oggetti d'uso quotidiano in serie limitata e innovativa, gioielli ispirati alla natura e sculture del mondo animale, e oggi, il maestro artigiano Fabio Chiani della Scuola



la di Liuteria della Toscana Fernando Ferroni, una straordinaria tradizione che risale al Quattrocento e che fa della Toscana un polo d'ec-

Un mondo di pasta Arriva da Siena all'Expo di Milano grazie al laboratorio di Barbara e Enrico

cellenza anche in questo settore. Fra i protagonisti di Fuori Expo nell'ambito dell'iniziativa "Le mani in pasta" oggi... pappardelle, picci, tortelli, malfatti. Esclusivamente pasta fresca del laboratorio artigiano di Barbara ed Enrico che arrivano da Siena accompagnati dallo chef Simone Targi dell'Osteria del Buon Governo di Siena.

## 2 PRIMO PIANO SIENA

LA NAZIONE DO

# A CITTA' CHE PIACE

**I NUMERI**  
SONO 150 LE BANCarelLE  
DIVISE TRA ARTIGIANATO  
E AGROALIMENTARE

## «Il Mercato porta molte persone È un gran bene per il turismo»

promessa dell'assessore Pallai: «Si raddoppia a primavera»

L'APPUNTAMENTO classico del calendario senese, il Mercato Campo, è tornato nella sua versione per il weekend all'inizio della tradizione. Non il classico di Natale ma un'iniziativa rivivere l'atmosfera dello «Mercato Grande» tipico dei weekend senesi del XIII secolo. Divisione esatta dei banchi a artigianato e agroalimentare 150 partecipanti che hanno i loro prodotti nella suggestione.

Gli aspetti che rendono questi giorni unici e da non perdere: eccellenze locali, senesi e produzioni nazionali, fino ad attività, animazioni per i bambini che allietano e vivono in prima persona i visi-

l'iniziativa di enorme richiamo perché vivacizza la città e il fondamento legata all'identità», dice l'assessore al tur-



risma Sonia Pallai. «Siena - aggiunge - è riconosciuta in Italia e nel mondo per il patrimonio artistico, culturale, ma anche per quello enogastronomico. All'interno del mercato vogliamo evidenziare e valorizzare questi due aspetti della città e questa iniziativa aiuta a renderci visibili sia come meta per il fine settimana ma so-

prattutto farci conoscere anche per le nostre eccellenze.

È una manifestazione che è cresciuta e consolidata tanto da voler raddoppiare l'appuntamento. «Da quest'anno, per la prima volta, abbiamo pensato alla versione primaverile del mercato, che si terrà il primo fine settimana di aprile - continua l'assessore - È un'iniziativa che attrae e che porta molte persone, questo non può che fare bene al turismo e alla città». Non solo senesi e gente del posto, girando tra i banchi si incontrano molti turisti provenienti dalle più diverse regioni italiane che hanno approfittato dei giorni di ponte per una gita fuori porta, ma anche pubblico straniero. «Sicuramente queste persone hanno scelto Siena anche per altro - conclude la Pallai - ma rimarranno sorpresi dalla bellezza della nostra piazza, che cambia aspetto e crea un'atmosfera particolare a seconda della luce. Non si può non rimanere incantati dalla magia di questa città».

Andrea Colnago



### UN SUCCESSO PER STANDISTI E CLIENTI

 <b>Mario Vannini</b>	 <b>Alessio Benvenuti</b>	 <b>Barbara Tacconelli</b>	 <b>Alessio Fantozzi</b>
 ispensabile garantire qualità assoluta prodotti. Questo di iniziative bene alla città	 Il nostro lavoro sta scomparendo perché la grande distribuzione porta la gente lontano dalle botteghe	 È l'unico mercato che facciamo. Questa piazza è il salotto di Siena, non possiamo mancare	 Iniziativa come questa portano molta gente in città e permettono di incrementare le vendite



## TRADIZIONE E STORIA

SIENA È STATA CATAPULTATA NEL XIII SECOLO PER RIVIVERE L'ATMOSFERA DELLO STORICO MERCATO GRANDE MEDIEVALE



## Sienna «invasa» dai buongustai Tutti pazzi per le bancarelle

Oltre 150 espositori provenienti da Italia e da Paesi stranieri

di ANDREA COLNAGO

OLTRE 150 banchi di aziende provenienti da 18 regioni italiane e 3 paesi stranieri come Russia, Grecia e Francia, sono stati allestiti in Piazza del Campo in occasione del Mercato nel Campo, quest'anno dedicato a «Sienna città capitale italiana della cultura». Nelle giornate di ieri e oggi infatti Sienna è stata catapultata nel XIII secolo, per rivivere l'atmosfera dello storico Mercato Grande medievale con l'esposizione di prodotti enogastronomici e artigianali. Un ricco calendario di eventi inoltre, con laboratori, cooking show, attività per bambini ma non solo: teatro, musica, letteratura, arte e spettacolo vari intratterranno i visitatori. «È indispensabile garantire la qualità assoluta dei prodotti - dice il vice presidente dell'Associazione Tartufai Senesi - Questo tipo di iniziative fanno bene alla città,

danno visibilità e soprattutto tranquillità al consumatore sulla genuinità del prodotto». Qualità è la parola chiave anche di Alessio, uno dei due titolari de La Macelleria: «Il nostro lavoro sta scomparendo perché la grande distribuzione e il pensiero di risparmiare porta la gente lontano dalle botteghe che invece sono importanti perché offrono prodotti buoni e creano il rapporto con il cliente, aspetto fondamentale per offrire un prodotto migliore».

TIPICITÀ del territorio dunque, come la pasta fresca: «Il nostro laboratorio produce pasta fresca della tradizione senese, ma anche belle novità che proponiamo ogni anno, come il balzanotto presentato ad Expo 2015 - come dice Barbara di Un mondo di Pasta - È l'unico mercato che facciamo, nonostante ce ne siano altri nella zona. Questa piazza è il salotto di Sienna, non possiamo mancare».

Visibilità anche in questo momento di crisi ha detto il titolare dell'azienda Apiari S. Antonio: «La nostra è un'azienda di famiglia, siamo conosciuti nella zona, ma iniziative come questa portano molta gente in città e premettono di incrementare le vendite». Ovviamente l'artigianato. «Le nostre sono ceramiche fatte a mano. I senesi sono clienti fissi perché ovviamente ricercano i colori della contrada. Ma anche i turisti sono molto curiosi» dice la titolare di Bianco e nero, mentre gli espositori del negozio Cappelleria Bertacchi hanno voluto sottolineare l'importanza della sopravvivenza degli artigiani: «Ogni nostro cappello, essendo artigianale, è un pezzo unico. Ed è proprio questa la bellezza: unicità e lavoro manuale. La gente rimane stupita nel vedere come si possa creare qualcosa da nulla». Autenticità e attrattiva dunque, caratteristiche imprescindibili della città di Sienna.



# intoscana

Qui Siena

Tra i pastifici artigianali si fa valere quello che ha sede a Tavernelle d'Arbia

## Passione, tradizione e competenza La storia di chi ce l'ha fatta.

SIENA Passione, tradizione e formazione, questa la base di partenza di Enrico Chiezzi e Barbara Tacconelli, che dal 2002 sono fra i pastifici artigianali più ricercati del territorio. Non solo clienti a Tavernelle d'Arbia, dove ha sede "Un Mondo di Pasta", ma i migliori ristoranti della provincia di Siena, che commissionano 'pasta su misura' ad Enrico e Barbara. "Ricerca e formazione, creazione di prodotti curando i dettagli, fino a far nascere la pasta su misura del nostro cliente, sia questo una famiglia o uno chef stellato, avendo come obiettivo l'eccellenza", questa la sintesi della filosofia di Barbara ed Enrico. Il segreto è stata la fusione di due grandi tradizioni culinarie italiane, quella toscana e quella abruzzese per dare alle ricette del passato un tocco di modernità, ma senza stravolgerle. Usiamo uova di galline allevate a terra, farine toscane e ricotta e formaggi di pastori selezionati nella zona - ricorda Barbara -. Le verdure poi vengono scelte fresche tutte le mattine secondo la stagionalità". Per questa bella coppia, unita anche nella vi-



ta, sono arrivate altre esperienze straordinarie, come quella con Regione Toscana e gli chef stellati di Jeunes Restaurateurs d'Europe guidati dallo chef Marco Stabile. "Il nostro percorso è stato bellissimo e denso di soddisfazioni. Il sacrificio non va fatto solo in negozio, ma con il miglioramento personale, dette in una parola, formazione". Le soddisfazioni per "Un mondo di pasta" hanno varcato anche i confini della provincia di Siena, visto che le loro pappardelle sono state presentate ad Expo 2015 come ambasciatrici del territorio. L'ultima soddisfazione è stata il titolo di "Maestro Artigiano" conferito ad Enrico dalla Camera di Commercio di Siena nelle scorse settimane. "È stata una grandissima soddisfazione, non un punto di arrivo, ma la conferma che insieme a Barbara abbiamo preso la strada giusta. Voglio concludere parlando nel Mercato nel Campo, che ci ha dato l'occasione di incontrare tanti clienti che abbiamo a Siena, dai cittadini ai ristoranti, passando per le contrade. Il futuro? Crescere e migliorarci".

# Convenzioni - Collaborazioni e Certificazioni

- Convenzione con i maggiori Cral comunali;
- Convenzione con la Coldiretti Siena;
- Collaborazione con il mercato “agricoltori di Campagna Amica” della Coldiretti;
- Collaborazione con “bottega spesa in campagna” della Cia
- Certificazione biologica dal 2008 al 2014;
- Riconoscimento di lavorazione artistica e tradizionale da parte della Camera di Commercio di Siena;
- Creazione dell’etichetta La Senesina per la commercializzazione al dettaglio della pasta;
- Conferimento della qualifica di Maestro Artigiano da parte della Camera di Commercio di Siena e della Regione Toscana;
- Registrazione del marchio “Balzanotto” presso l’Ufficio Marchi e Brevetti della Camera di Commercio di Siena.



## Presenza sul Web:

- toscana promozione, sito della regione Toscana per la promozione delle eccellenze toscane in ambito internazionale:

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

- exedo, sito di commercio on line: [www.exedo.it](http://www.exedo.it)

- il mangia web, eccellenze ed eccellenti, Un tesoro che appartiene alla storia, alla cultura, alla tradizione del popolo italiano. Il sito va alla ricerca dell'Eccellenza e dell'arte Italiana , presentata da Eccellenti maestri, artigiani del gusto, del fare e dell'ospitalità: [www.ilmangiaweb.it](http://www.ilmangiaweb.it)

- artour, progetto sviluppato dalla regione Toscana in occasione di Expo 2015 per la creazione di itinerari dell'artigianato in Toscana:

[www.artour.toscana.it](http://www.artour.toscana.it)

- crete senesi, portale creato da BancAsciano per la promozione delle attività locali: [www.cretesenesi.com](http://www.cretesenesi.com)

- facebook, la nostra pagina social sulla quale pubblichiamo le nostre attività in tempo reale:

[https://www.facebook.com/UnMondoDiPasta?ref=aymt\\_homepage\\_pannel](https://www.facebook.com/UnMondoDiPasta?ref=aymt_homepage_pannel)

- il nostro sito internet: [www.unmondodipasta.it](http://www.unmondodipasta.it)

- canale Youtube sul quale pubblichiamo i nostri video:

<https://www.youtube.com/user/unmondodipasta>

# Pici e Caserecce



- La produzione di pici e caserecce è realizzata seguendo il metodo classico di acqua e farina, trafilati a freddo e conservati in atmosfera modificata per conservare le proprietà organolettiche.



# Pasta all'uovo



La produzione della pasta all'uovo è realizzata usando uova fresche in guscio da allevamento a terra.

I nostri formati sono:

- sfoglia per lasagne;
- tagliatelle;
- pappardelle;
- tagliolini;
- spaghetti alla chitarra;
- maltagliati;
- rigatoni.





# Gnocchi

- Realizzati con un mix di patate possono essere prodotti anche con colori e sapori diversi.



Gnocchi al dragoncello - al basilico - al prezzemolo - al cacao verde - neri - rossi.



# Pasta ripiena



La nostra pasta ripiena realizzata con i migliori prodotti locali: ricotta di mucca, di pecora, di bufala e le verdure di stagione.

Ravioli maremmani, tortelli, girasoli.



# I ripieni



Dai più classici ai più elaborati:

- zucca gialla;
- asparagi;
- tartufo
- funghi;
- carciofi;
- patate;
- pere e pecorino;
- radicchio rosso;
- zucchine;
- melanzane;
- limone.



# Non solo classico ...



# Momenti di lavorazione



# Piatti

