



## L'azienda



“Tutto è partito dall’idea di far diventare patrimonio comune e diffuso le tradizioni dei pastai salentini, che nei primi anni '80 rischiavano di essere abbandonate e, quindi, perdute per la frenetica corsa alla modernità e ai cambiamenti allora in atto.”

È da questa idea che nel 1986 Francesco Abatianni è partito, riuscendo a costruire un’azienda che, dopo quasi trent’anni, può definirsi leader nel Salento della pasta fresca.

Da artigiano del secondo millennio, Francesco Abatianni cura esclusivamente una produzione che ama come la sua terra, legata alle vecchie tradizioni dei mastri pastai, continuando a considerare l’incontro tra la semola e l’acqua una vera e propria alchimia e a ricercare il perfetto equilibrio tra il gusto della tradizione e il gusto della modernità.

Nello stabilimento di proprietà di 2.800 mq, che sorge su un’area di 7.000 mq ubicata a Corigliano d’Otranto, nel cuore del Salento, l’azienda svolge l’attività di produzione di paste fresche e secche tipiche regionali, corte, lunghe, all’uovo e ripiene.





## La cura artigianale: *“Gli artigiani di oggi”*

La pasta fresca salentina ha un'unica antica ricetta: semola di grano duro e acqua sorgente.

Il prodotto di questi ingredienti risulta come una massa uniforme, morbida, dal deciso profumo di grano.

Partendo da questo semplice connubio, Francesco Abatianni coltiva la sua passione e dedica il suo impegno alla produzione di una pasta di alta qualità.

Qualità ottenuta grazie all'accurata e attenta selezione delle materie prime e al motivante coinvolgimento dei lavoratori, coniugati con il costante controllo e la continua ricerca della qualità del processo e del prodotto.

Francesco Abatianni è riuscito a rendere sempre più forte e radicato nella sua azienda il legame tra la più antica tradizione pastaria salentina, semplice e genuina, e l'adeguamento della stessa alle moderne tecnologie.

Tutto ciò garantisce, da quasi trent'anni, un prodotto altamente artigianale, che non ha mai perso di vista la sua autentica origine: la cura, l'attenzione e la passione delle donne salentine, che imparavano in casa dalle madri l'abile arte di preparare la pasta fresca.

L'equazione tra dedizione al lavoro, costante ricercatezza e naturale artigianalità crea una pasta che sa accostare sapientemente il gusto attuale ai richiami del passato.



## La produzione



La produzione: *“Produrre bene con il rispetto della tradizione e della qualità”*

La qualità dei prodotti Abatianni fonde abilità artigiana, rispetto delle antiche ricette e moderne tecnologie.

L'utilizzo di procedure prestabilite assicurano standard qualitativi elevati e stabili nel tempo: attenta selezione delle migliori materie prime impiegate, pastorizzazione dei prodotti appena formati, confezionamento in atmosfera protettiva e successiva sterilizzazione delle confezioni in ambienti costantemente controllati.

Particolare attenzione è rivolta ai materiali utilizzati per il confezionamento e al controllo puntuale della catena del freddo, per garantire, sul punto di vendita, un prodotto fresco e genuino.

Tutto ciò perché la cultura del “produrre bene” è alla base della nostra storia.



## **Il grano: *“Dieci mesi per diventare grande”***

Il sapore del grano è come un viaggio nel tempo, è come il vento che forma le onde dorate sui campi da mietere.

Per ottenere un prodotto pregiato per sapore e qualità è necessario, innanzitutto, rispettare il ciclo di vita del grano, che impiega ben dieci mesi per “diventare grande”, seguendo le sue principali fasi di maturazione.

La spiga dorata, che al suo interno custodisce i preziosi chicchi di grano, è sempre stata, fin dall’antichità, il simbolo della fertilità della terra.

Da un solo chicco di grano, grazie al fenomeno dell’accestimento, possono nascere e crescere decine di spighe e migliaia di granelli.

È questo il motivo per il quale l’uomo da sempre attribuisce tanta importanza al frumento, associando ad esso un’affascinante rappresentazione simbolica: il grano è metafora di fertilità, abbondanza, produttività.

## **La selezione: *“Naturalmente di qualità”***

Solo da un’eccellente selezione del migliore grano duro si può ottenere una semola che garantisca i sapori autentici della pasta, salvaguardandone le migliori caratteristiche organolettiche.

Sono questi i motivi per i quali si è scelto di produrre la pasta Abatianni setacciando tra le migliori varietà di semola presenti sul territorio; si è così scelto di produrre una pasta solo con semola extra di grano duro e semola di grano duro integrale.

Questi tipi di semola hanno in comune diversi aspetti nutrizionali e salutistici, tra cui l’elevato contenuto di proteine; l’apporto di carboidrati complessi assicura all’organismo un rifornimento di energia prolungato nel tempo.

Sono queste le caratteristiche che rendono “naturalmente di qualità” la pasta Abatianni.

## Prodotti



Pasta fresca



Specialità



Pasta secca



Packaging



# Pasta fresca



Ottenute esclusivamente da semole di altissima qualità e da processi di trasformazione che garantiscono il sapore e il colore della "pasta fatta in casa"; assicurano una perfetta unione con i vari condimenti e una impeccabile tenuta della cottura. La ricerca di materie prime e ingredienti genuini, come quelli utilizzati nella tradizione, si coniuga con la ricerca di modalità di lavorazione il più possibile fedeli ai procedimenti artigianali.

## Orecchiette



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g, 1000 g

## Maritati



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g

## Maccheroni



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g

## Cavatelli



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g

## Trofie



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g

## Strozzapreti



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g

## Fileja



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g

## Orecchiette con semola integrale



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro, semola integrale di grano duro e acqua  
Confezione: 500 g, 1000g



## Orecchiette con semola integrale



Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, semola integrale di grano duro e acqua

Confezione: 500 g, 1000g

## Maccheroni con semola integrale



Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, semola integrale di grano duro e acqua

Confezione: 500 g

## Maritati con semola integrale



Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, semola integrale di grano duro e acqua

Confezione: 500 g, 1000g

## Gnocchetti sardi



Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro

Confezione: 500 g

## Agnolotti classici



Tempo di cottura: 7/8 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: mortadella suina, pangrattato, prosciutto cotto, fiocchi di patate, formaggi grattugiati, formaggio grana padano, formaggio parmigiano reggiano, sale e noce moscata

Confezione: 250 g x 2, 1000 g



## Anolini con prosciutto crudo



Tempo di cottura: 5 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: mortadella suina, pangrattato, prosciutto cotto, prosciutto crudo, fiocchi di patate, formaggi grattugiati, formaggio grana padano, formaggio parmigiano reggiano, sale e noce moscata

Confezione: 250 g x 2

## Tortellini classici



Tempo di cottura: 7/8 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: mortadella suina, pangrattato, prosciutto cotto, fiocchi di patate, formaggi grattugiati, formaggio grana padano, formaggio parmigiano reggiano, sale e noce moscata

Confezione: 250 g, 200 g x 2, 250 g x 2, 1000 g

## Tortelli con prosciutto crudo



Tempo di cottura: 5 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: mortadella suina, pangrattato, prosciutto cotto, prosciutto crudo, fiocchi di patate, formaggi grattugiati, formaggio grana padano, formaggio parmigiano reggiano, sale e noce moscata

Confezione: 250 g, 200 g x 2, 250 g x 2

## Tortelloni ricotta e spinaci



Tempo di cottura: 8/10 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: ricotta, spinaci in foglie, fiocchi di patate, pangrattato, formaggio grana grattugiato, sale e noce moscata

Confezione: 250 g x 2



## Ravioli classici



Tempo di cottura: 7/8 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: mortadella suina, pangrattato, prosciutto cotto, fiocchi di patate, formaggi grattugiati, formaggio grana padano, formaggio parmigiano reggiano, sale e noce moscata

Confezione: 200 g x 2, 250 g x 2, 1000 g

## Raviolini classici



Tempo di cottura: 7/8 minuti

Ingredienti sfoglia: semola di grano duro, uova e acqua

Ingredienti ripieno: mortadella suina, pangrattato, prosciutto cotto, fiocchi di patate, formaggi grattugiati, formaggio grana padano, formaggio parmigiano reggiano, sale e noce moscata

Confezione: 250 g

## Chicche di patate



Tempo di cottura: 2 minuti

Ingredienti: patate reidratate, farina di grano tenero tipo 00, fecola di patate, sale, farina di riso, aroma naturale, acido lattico e acido ascorbico

Confezione: 500 g

## Gnocchi di patate



Tempo di cottura: 2 minuti

Ingredienti: patate reidratate, farina di grano tenero tipo 00, fecola di patate, sale, farina di riso, aroma naturale, acido lattico e acido ascorbico

Confezione: 500 g



# Specialità



*Maccheroni con Orzo*



*Sagne Incannudate*

*Rustichelli 5 Cereali*



*Rustichelli con Farro*



Come tutta la pasta Abatianni, anche le Specialità sono preparate con i grani duri migliori. Piene di sapore, squisite al palato e belle da vedere, con ingredienti totalmente naturali per un'esperienza unica che coinvolge tutti i sensi. Su richiesta, possono essere prodotte varie referenze di semola con aggiunta di aromi e spezie speciali.

## Rustichelli 5 cereali



(pasta fresca)

Tempo di cottura: 4 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, farine di segale, soia, mais, orzo e avena e acqua

Confezione: 500 g

## Maccheroni con orzo



(pasta fresca)

Tempo di cottura: 4 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, farina di fiocchi d'orzo e acqua

Confezione: 500 g



## Rustichelli con farro



(pasta fresca)

Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, farina di farro integrale e acqua

Confezione: 500 g

## Maccheroni lunghi



(pasta fresca)

Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro e acqua

Confezione: 500 g

## Sagne incannulate



(pasta fresca)

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, semola integrale di grano duro e acqua

Confezione: 500 g

## Sagne incannulate



(pasta secca)

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti: semola di grano duro

Confezione: 500 g

## Pasta secca



Ottenute esclusivamente da semole di altissima qualità e da processi di trasformazione che garantiscono il sapore e il colore della "pasta fatta in casa"; assicurano una perfetta unione con i vari condimenti e una impeccabile tenuta della cottura.

## Orecchiette



Tempo di cottura: 12 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro  
Confezione: 500 g, 1000 g

## Maccheroni



Tempo di cottura: 12 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro  
Confezione: 500 g



## Cavatelli



Tempo di cottura: 12 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro  
Confezione: 500 g

## Boccoli



Tempo di cottura: 12 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro  
Confezione: 500 g

## Orecchiette tricolore



Tempo di cottura: 12 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro, pomodoro e spinaci disidratati  
Confezione: 500 g

## Maccheroni tricolore



Tempo di cottura: 4/5 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro, pomodoro e spinaci disidratati  
Confezione: 500 g

## Orecchiette con semola integrale



Tempo di cottura: 12 minuti  
Ingredienti: semola di grano duro e semola integrale di grano duro  
Confezione: 500 g

## Maccheroni con semola integrale

## Maccheroni tricolore



Tempo di cottura: 4/5 minuti

Ingredienti: semola di grano duro, pomodoro e spinaci disidratati

Confezione: 500 g

## Orecchiette con semola integrale



Tempo di cottura: 12 minuti

Ingredienti: semola di grano duro e semola integrale di grano duro

Confezione: 500 g

## Maccheroni con semola integrale



Tempo di cottura: 12 minuti

Ingredienti: semola di grano duro e semola integrale di grano duro

Confezione: 500 g

## Maritati



Tempo di cottura: 12 minuti

Ingredienti: semola di grano duro

Confezione: 500 g

## Maritati con semola integrale



Tempo di cottura: 12 minuti

Ingredienti: semola di grano duro e semola integrale di grano duro

Confezione: 500 g



# PACKAGING

---

## ABATIANNI

### Pasta fresca



500 g, orecchiette, maccheroni, cavatelli, trofie, maritati, strozzapreti, fileja, gnocchetti sardi, orecchiette con semola integrale, maccheroni con semola integrale, maritati con semola integrale



1000 g, orecchiette, orecchiette con semola integrale, maritati con semola integrale



250 g, tortellini classici, tortelli con prosciutto crudo, raviolini classici



200 g x 2, tortellini classici, tortelli con prosciutto crudo, ravioli classici



250 g x 2, agnolotti classici, anolini con prosciutto crudo, tortellini classici, tortelli con prosciutto crudo, tortelloni ricotta e spinaci, ravioli classici



1000 g, agnolotti classici, tortellini classici, ravioli classici



500 g, chicche di patate, gnocchi di patate

## Specialità



500 g, rustichelli 5 cereali, maccheroni con orzo, rustichelli con farro (pasta fresca)





500 g, maccheroni lunghi (pasta fresca)



500 g, sagne incannulate (pasta fresca)



500 g, sagne incannulate (pasta secca)

## Pasta secca



500 g, orecchiette, maccheroni, cavatelli, boccoli, orecchiette tricolore, maccheroni tricolore, maritati, orecchiette con semola integrale, maccheroni con semola integrale, maritati con semola integrale

## MASSERIE DEL SALENTO

### Pasta fresca



500 g, orecchiette, trofie, maritati, orecchiette con semola integrale, maritati con semola integrale

### Pasta secca



500 g, orecchiette, maritati, boccoli, orecchiette con semola integrale, maritati con semola integrale

## DISPENSA SALENTINA

### Pasta fresca



500 g, orecchiette, trofie, maritati, strozzapreti, cavatelli, orecchiette con semola integrale, maritati con semola integrale



## PASTAIE SALENTINE

### Pasta fresca



500 g, orecchiette, trofie, maritati, strozzapreti, orecchiette con semola integrale, maritati con semola integrale, maccheroni con semola integrale

## LA CAMPAGNOLA

### Pasta fresca



500 g, orecchiette, trofie, maritati, maccheroni, strozzapreti, cavatelli, orecchiette con semola integrale, maritati con semola integrale

## I COCCI



Brocca bianca (cod. 20), 250 g, orecchiette (pasta secca)



Tazzone (cod. 237), 250 g, orecchiette (pasta secca)



Pentola fuoco (cod. 58), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Pignata bruna (cod. 67), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Piatto ovale (cod. 69), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Caraffa bianca (cod. 149), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Aglione e cipolla (cod. 151), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Terrina bombata (cod. 110), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Pentolino decorato (cod. 130), 500 g, orecchiette (pasta secca)



Piatto pesce (cod. 93), 500 g, orecchiette (pasta secca)





## La qualità: "Le nostre certificazioni"

Sebbene fortemente radicata alle tradizioni locali e italiane, oltre che ai sapori delle referenze prodotte, l'azienda nel corso degli anni ha saputo evolversi nella direzione dell'assoluto controllo della qualità dei processi produttivi. Un traguardo, questo, confermato giorno per giorno con la continua evoluzione tecnologica e la ricerca di metodi produttivi d'avanguardia, perché la cultura del produrre bene è alla base della nostra storia.

## Le Certificazioni di Processo



UNI EN ISO 9001:2008: sistema di gestione della qualità finalizzato a orientare le strutture organizzative aziendali verso il raggiungimento di risultati in linea con le attese del mercato.



BRC v.6: sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.



IFS v.6: sistema deputato a promuovere la sicurezza, la legalità e la qualità dei prodotti a marchio privato.

## Le Certificazioni di Prodotto



UNI EN ISO 22005:2008: garantisce la rintracciabilità della filiera agroalimentare 100% made in Italy, valorizzando le particolari caratteristiche del prodotto.

## Il Marchio d'Area



Il marchio "Salento d'amare", oltre a caratterizzarsi per l'indicazione dell'area geografica, rappresenta un utile strumento per distinguere e differenziare, sul mercato, un paniere di prodotti e di servizi di imprese pluri-settoriali, ponendosi a garanzia della qualità e dei caratteri di eccellenza dell'azienda che lo impiega.

## Le RegISTRAZIONI e Omologazioni Internazionali



## Le Certificazioni di Prodotto



UNI EN ISO 22005:2008: garantisce la rintracciabilità della filiera agroalimentare 100% made in Italy, valorizzando le particolari caratteristiche del prodotto.

## Il Marchio d'Area



Il marchio "Salento d'amare", oltre a caratterizzarsi per l'indicazione dell'area geografica, rappresenta un utile strumento per distinguere e differenziare, sul mercato, un paniere di prodotti e di servizi di imprese pluri-settoriali, ponendosi a garanzia della qualità e dei caratteri di eccellenza dell'azienda che lo impiega.

## Le RegISTRAZIONI e Omologazioni Internazionali



US Food and Drug Administration



## Pastificio Francesco Abatianni s.r.l.

Zona Artigianale - Lotti 16-13  
73022 Corigliano d'Otranto (LE) - Italia

T [+39 0836 329020](tel:+390836329020)

F [+39 0836 320520](tel:+390836320520)

E [pastificio@abatianni.it](mailto:pastificio@abatianni.it)