

M

MANCINI

PASTIFICIO

AGRICOLO

ESISTE

UN'AZIENDA AGRICOLA

CHE

PRODUCE PASTA

IN MEZZO A UN CAMPO

DI GRANO

There is a farm that produces pasta in the middle of a wheat field.



Il pastificio Mancini durante la trebbiatura.
The Mancini pasta factory during the harvest.

Mancini Pastificio Agricolo produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nel cuore delle Marche, ottenendo ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria.

TERRA. GRANO. PASTA. LA PASTA AGRICOLA.

At Mancini Pastificio Agricolo we produce pasta exclusively with the durum wheat that we grow and harvest annually in the fields in the heart of Le Marche region, Italy, resulting every year in a "seasonal" product reflective of each year's agricultural conditions.

LAND. WHEAT. PASTA. THE ESTATE PASTA.



LA TERRA. IL GRANO. LA PASTA.
LAND. WHEAT. PASTA.

M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

LA TERRA
THE LAND



La vista verso Sud da Mancini Pastificio Agricolo.
The South facing view from Mancini Pastificio Agricolo.



Il paese di Monte San Pietrangeli visto dal pastificio dopo la trebbiatura.
The hamlet of Monte San Pietrangeli seen from the pasta factory at the end of the wheat harvest.

AL CENTRO DELL'ITALIA. NEL CUORE DELLE MARCHE. IN THE MIDDLE OF ITALY. IN THE HEART OF LE MARCHE REGION.



A METÀ STRADA
TRA MARE ADRIATICO
E MONTI SIBILLINI.

Fin dal passato le Marche hanno avuto terre adatte per le colture cerealicole. Per i Romani sono state uno dei maggiori granai di tutto l'Impero.

Nel cuore di questo territorio così variegato, nel centro-sud della regione, si trovano i nostri campi. Appezamenti di terra diversi fra loro, prevalentemente collinari, con differenti esposizioni e sempre arieggiati, caratterizzati da terreno prevalentemente argilloso.

HALFWAY BETWEEN
THE ADRIATIC SEA AND
THE SIBILLINI MOUNTAINS.

Le Marche region has always been ideal for growing cereals. Back in Roman times, this area served as one of the biggest granaries for the whole of the Empire.

Our fields lie in the heart of this abundant land located in the central-south part of the region. No single plot of land is the same as another. For the most part, the fields are set on gentle slopes, exposed to the sun at different times of the day, well-ventilated and with a predominance of clayey soil.

DA AZIENDA AGRICOLA A PASTIFICIO AGRICOLO. IN UNA TERRA DI GRANO.

FROM FARM TO AGRICULTURAL PASTA FACTORY. IN A LAND OF WHEAT.

È dalla terra che inizia la nostra storia.

Intorno agli anni '40, nonno Mariano fonda l'azienda agricola di famiglia scegliendo di coltivare grano e di utilizzare, tra i primi, le macchine per trebbiare. Suo figlio Giuseppe aumenta le dimensioni dell'azienda acquisendo altri terreni finché il suo secondogenito, Massimo, sogna di aggiungere un passaggio: non vendere più ai commercianti il grano duro che coltivava, come aveva sempre fatto il padre, ma iniziare a trasformarlo direttamente.

Our story begins with soil.

It was sometime in the 1940s that grandfather Mariano founded the family farm and decided to grow wheat, buying one of the first threshing machines on the market to help him in his endeavor. His son Giuseppe then went on to expand the company, acquiring more land, and then Giuseppe's second son, Massimo, took the family business to the next level. Instead of just selling durum wheat to others as his father had done before him, he started to process it himself on the premises.



Il trattore Super Landini appartenuto a Mariano Mancini, nonno di Massimo e fondatore dell'Azienda Agricola Mancini negli anni '40 del Novecento.
The Super Landini tractor that belonged to Mariano Mancini, Massimo's grandfather and founder of the Mancini farm in the 1940s.



Il pastificio Mancini tra le spighe di grano duro.
The Mancini pasta factory surrounded by durum wheat ears.

Nel marzo 2010, di fronte al piccolo borgo di Monte San Pietrangeli (FM), Massimo Mancini fonda il Pastificio Agricolo Mancini, inseguendo la sua semplice e rivoluzionaria intuizione: fare pasta con il proprio grano duro.

L'idea di costruire un pastificio in mezzo a un campo anziché in una qualsiasi zona industriale significò dar vita ad un progetto che nascesse dalla terra e continuasse a rappresentarla fino al piatto. Un sogno che da allora cresce giorno dopo giorno sulla stessa collina in cui tutto è iniziato.

So, in March 2010, Massimo Mancini founded Mancini Pastificio Agricolo near the small village of Monte San Pietrangeli (Fermo), resolutely putting his simple yet revolutionary plan into practice. To turn his own durum wheat into pasta.

The idea of building a pasta factory in the middle of a wheat field rather than on an industrial estate meant breathing life into a project that sunk its roots in the earth and delivered the best that nature has to offer from field to fork. This dream has got bigger day by day, but it still stands there on the same hill where everything once began.

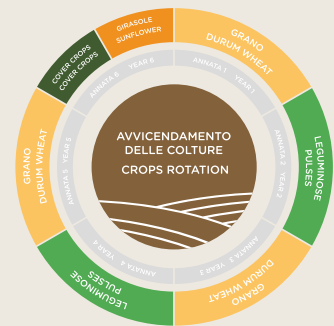
LASCIAMO LA TERRA PIÙ FERTILE
DI COME L'ABBIAMO TROVATA.

WE LEAVE THE LAND BETTER
THAN WE FOUND IT.



UNIAMO LE ULTIME TECNICHE
AGRONOMICHE AI PIÙ IMPORTANTI
INSEGNAMENTI DELLA TRADIZIONE
CON L'OBBIETTIVO DI RACCOGLIERE
SEMPRE IL MIGLIOR GRANO DURO
POSSIBILE A RESIDUO CHIMICO ZERO.

WE COMBINE THE LATEST AGRONOMIC
TECHNIQUES WITH THE MOST
IMPORTANT TEACHINGS OF TRADITION,
WITH THE AIM OF ALWAYS HARVESTING
THE BEST DURUM WHEAT POSSIBLE WITH
ZERO CHEMICAL RESIDUE.



Avvicendamento delle colture: ogni anno alterniamo alla semina del nostro grano duro quella di colture miglioratrici (trifoglio, favino, pisello, cece) e di colture da rinnovo (girasole). La rotazione delle coltivazioni favorisce di fatto la fertilità del terreno, aumenta la produzione, migliora la qualità, riduce l'impatto ambientale e aumenta la biodiversità.

Crop rotation: every year we alternate the sowing of our durum wheat with that of pulses (clover, field beans, peas and chickpeas) and rotation crops (sunflower). Crop rotation really promotes soil fertility, increases yield, raises quality, reduces environmental impact and increases biodiversity.



Scelta delle varietà di grano duro più adatte ai nostri terreni in collaborazione con l'esperta genetista Oriana Porfiri e il team R&D di CGS Sementi: partendo da sementi certificate selezioniamo le varietà in relazione alle loro caratteristiche agronomiche e qualitative che garantiscono un raccolto ideale per il nostro processo di trasformazione.



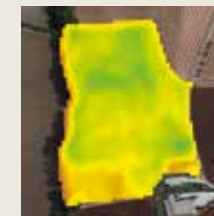
Choice of the most suitable wheat varieties for our land in collaboration with the expert geneticist Oriana Porfiri and the R&D team of CGS Sementi: starting from certified seeds we select the varieties based on their agronomic and qualitative characteristics, which guarantee an ideal harvest for our transformation process.

Semina nel periodo più idoneo: consapevoli che ogni appezzamento richiede il suo periodo di semina e la giusta quantità di semi, pianifichiamo questo momento in modo da assicurare le migliori condizioni di sviluppo della pianta.

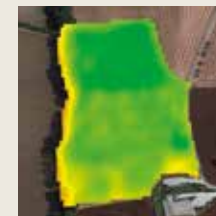
Sowing at the right time: we know that each plot has its own sowing period and calls for the right number of seeds, so we plan for this moment meticulously. This is how we guarantee the best conditions for the plant itself.

Nutritimento pianificato: monitoriamo lo stato di vegetazione dei nostri campi e gestiamo l'utilizzo dei fertilizzanti in base alle colture in rotazione, all'andamento climatico, al tipo di terreno e altri fattori decisivi, riducendo al minimo l'impatto ambientale.

Planned nutrition: we monitor the state of vegetation of our fields and manage the use of fertilizers based on crop rotation, climatic trends, soil type and other decisive factors, minimizing environmental impact.



Gennaio
January



Marzo
March



Maggio
May

Dalle lavorazioni del terreno fino alla raccolta del grano, le nostre scelte sono assistite da un Sistema di Supporto alle Decisioni (DSS) digitale che ci restituisce dati su ogni operazione culturale mediando le informazioni climatiche, agronomiche e varietali. Questo approccio tecnologico permette di avere una visione d'insieme del nostro sistema agricolo e raggiungere l'obiettivo della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

The decisions we take from tillage to harvesting are supported by a Decision Support System (DSS) which provides us with data on each crop operation, processing climatic, agronomic and wheat-varietal information. This technological approach gives us an overview of our agricultural system and allows us to achieve our environmental, economic and social-sustainability goals.



Contrada San Rustico, Monte San Pietrangeli (FM)



LA MAPPA DEI CAMPI MANCINI.

Tutti i campi coltivati dall'Azienda Agricola Mancini sono situati nel centro-sud delle Marche, principalmente nelle province di Fermo e Macerata.

Ogni anno la mappa interattiva presente sul nostro sito web si aggiorna in base ai nuovi appezzamenti di terra e in relazione alla rotazione delle colture.

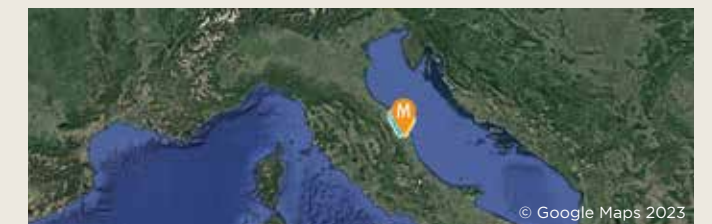


Inquadrare il QR code per visualizzare la mappa dei campi.
Scan the QR code to view the map of the fields.

THE MAP OF MANCINI FIELDS.

All the fields cultivated by the Mancini farm are located in the center-south of Le Marche region, mainly in the provinces of Fermo and Macerata.

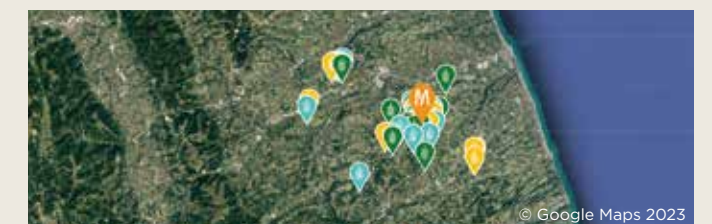
Every year the interactive map on our website is updated with new plots of land and information about crop rotation.



© Google Maps 2023



© Google Maps 2023



© Google Maps 2023



LA TERRA. IL GRANO. LA PASTA.
LAND. WHEAT. PASTA.

M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

IL GRANO
THE WHEAT



Spighe di grano duro varietà "Nonno Mariano".
"Nonno Mariano" durum wheat variety ears.

SOLO IL NOSTRO GRANO.

ONLY OUR WHEAT.

LE FASI FENOLOGICHE DEL GRANO.
DURUM WHEAT PHENOLOGICAL-GROWTH STAGES.



Germinazione e emergenza

A pochi giorni dalla semina crescono piccole radici dal seme e la prima fogliolina che emerge dal terreno, comincia a svolgere le sue funzioni vitali.

Germination/ emergence

A few days after sowing, small roots grow from the seed and the first leaflet that bursts out from the ground begins to perform its vital functions.



Accestimento

Da un singolo seme iniziano a diramarsi più fusti, detti culmi, all'incirca due, andando così a creare un "cespo".

Tillering

From a single seed to several stems, called culms, begin to appear, approximately two, thus creating a "clump".



Levata

Con le temperature più calde, i fusti iniziano ad allungarsi determinando lo sviluppo verso l'alto della pianta.

Stem elongation

As the temperature rises, the stem begin to lengthen, determining the upward development of the plant.



Spigatura e fioritura

La spiga contenuta nell'ultima foglia emerge e, qualche giorno dopo, nei singoli fiori della spiga avviene l'auto-impollinazione.

Heading/ flowering

The ear contained in the last leaf emerges and, a few days later, self-pollination takes place in the individual flowers of the ear.



Maturazione

La pianta, grazie al sole e al vento estivo, secca e ingiallisce completamente. Solo quando i chicchi di grano raggiungono un'umidità inferiore al 13%, è ora di trebbiare. Il basso livello d'umidità è fondamentale ai fini del nostro stoccaggio.

Wheat maturity

The plant, thanks to the sun and the summer wind, dries up and turns yellow completely. Only when the grains of wheat reach a moisture content of less than 13%, is it time to thresh. The low level of moisture is essential for our storage.

OGNI ANNATA AGRARIA È UNICA E IRRIPETIBILE.

EACH AGRICULTURAL YEAR GIVES RISE
TO A LIVING PRODUCT.



Le varietà del blend di Pasta Mancini sono nate nelle Marche, sviluppate in un centro sementi che opera a soli 16 km di distanza dal nostro pastificio, dove si selezionano diverse varietà di grano per diffonderle nel mondo agricolo.

Le varietà di grano duro esprimono le loro migliori caratteristiche produttive e qualitative in funzione del territorio in cui crescono. Il risultato diventa pertanto il frutto dell'interazione con il terreno, il clima e la tecnica agronomica utilizzata per farle crescere.

The varieties of the Mancini Pasta blend were born in Le Marche region, developed in a seed center that operates a mere 16 km away from our pasta plant where various types of wheat are selected to bring them to the agricultural world.

The yield and quality levels of our durum wheat varieties are linked to the characteristics of the land and soil they grow in. Quality depends on an effective interaction between soil, climate and farming techniques.



Ogni anno in estate quando il grano raggiunge la sua naturale maturazione e il suo giusto grado di umidità arriva il momento della raccolta. L'impiego delle **macchine mietitrebbiatrici** più avanzate consente di analizzare in tempo reale i parametri di qualità del chicco, rendendo questo momento agricolo un passaggio rigoroso e preciso.

Dei vecchi metodi di trebbiatura rimane soltanto la tensione e i gesti meticolosi di chi prende parte allo spettacolo. Un evento che per alcune settimane allietta le nostre campagne e che continua ad evocare fascino e coinvolgimento.

*Harvest time comes around every summer when the ripening durum wheat naturally reaches its peak and achieves the right degree of humidity. The use of the most advanced **combine harvesters** makes it possible to analyze the quality parameters of the wheat in real time, bringing mathematical precision to this moment of time.*

All that is left of the old threshing ritual is the feeling of excitement and the loving gestures of those involved in the process. These are a precious few weeks which fill us all with immense joy and continue to fascinate and engage whoever happens to be there.

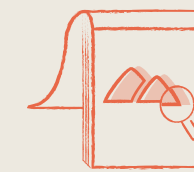


Le Analisi Multiresiduali

I risultati completi delle analisi di laboratorio a garanzia della salubrità del grano duro raccolto a **residuo chimico zero**.

The Harvest Multi-Residue Analyses

*The multi-residue analyses report to guarantee a durum wheat of the highest quality and health with **zero chemical residue**.*



Il Bollettino del Raccolto

Il resoconto tecnico dell'annata agraria appena conclusa, a cura del nostro agronomo.

The Harvest Bulletin

The technical report about the agricultural year by our agronomist.

DOPO ESSERE STATO GRANO.
PRIMA DI DIVENTARE PASTA.

AFTER BEING WHEAT.
BEFORE BECOMING PASTA.

STOCCHIAMO A FREDDO.

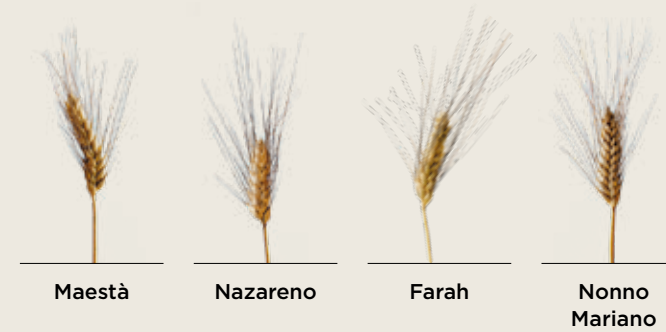
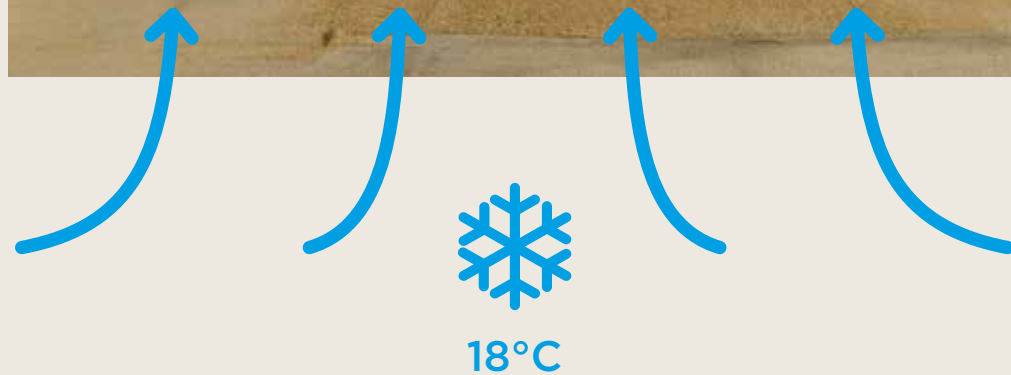
Dopo la trebbiatura, il grano duro raccolto viene pulito attraverso un sistema di ventilazione e setacci e le diverse varietà vengono miscelate tra loro in un unico blend.

Per impedire l'azione degli insetti e lo sviluppo delle muffe tutta la massa viene stoccata in un grande magazzino adiacente al mulino dove ci assicuriamo che la temperatura del grano non superi mai i 18°C. Questo ci permette di mantenere nel tempo tutto il raccolto senza ricorrere all'utilizzo di agenti chimici.

COLD-STORAGE TECHNIQUE.

After threshing, the harvested durum wheat is cleaned through a ventilation system and sieves and the different varieties are mixed together in a single blend.

To prevent damage by insects and the development of moulds, the whole mass is stored in a large warehouse adjacent to the mill where we make sure that the temperature of each grain does not exceed 18°C (64°F). This is vital in order to maintain the entire harvest over time without having to resort chemicals.



IL NOSTRO BLEND.

Il blend può variare annualmente in relazione all'annata agraria.

OUR BLEND.

The blend may change annually according to the harvest year.



DAL MULINO SOLO SEMOLA FRESCA.

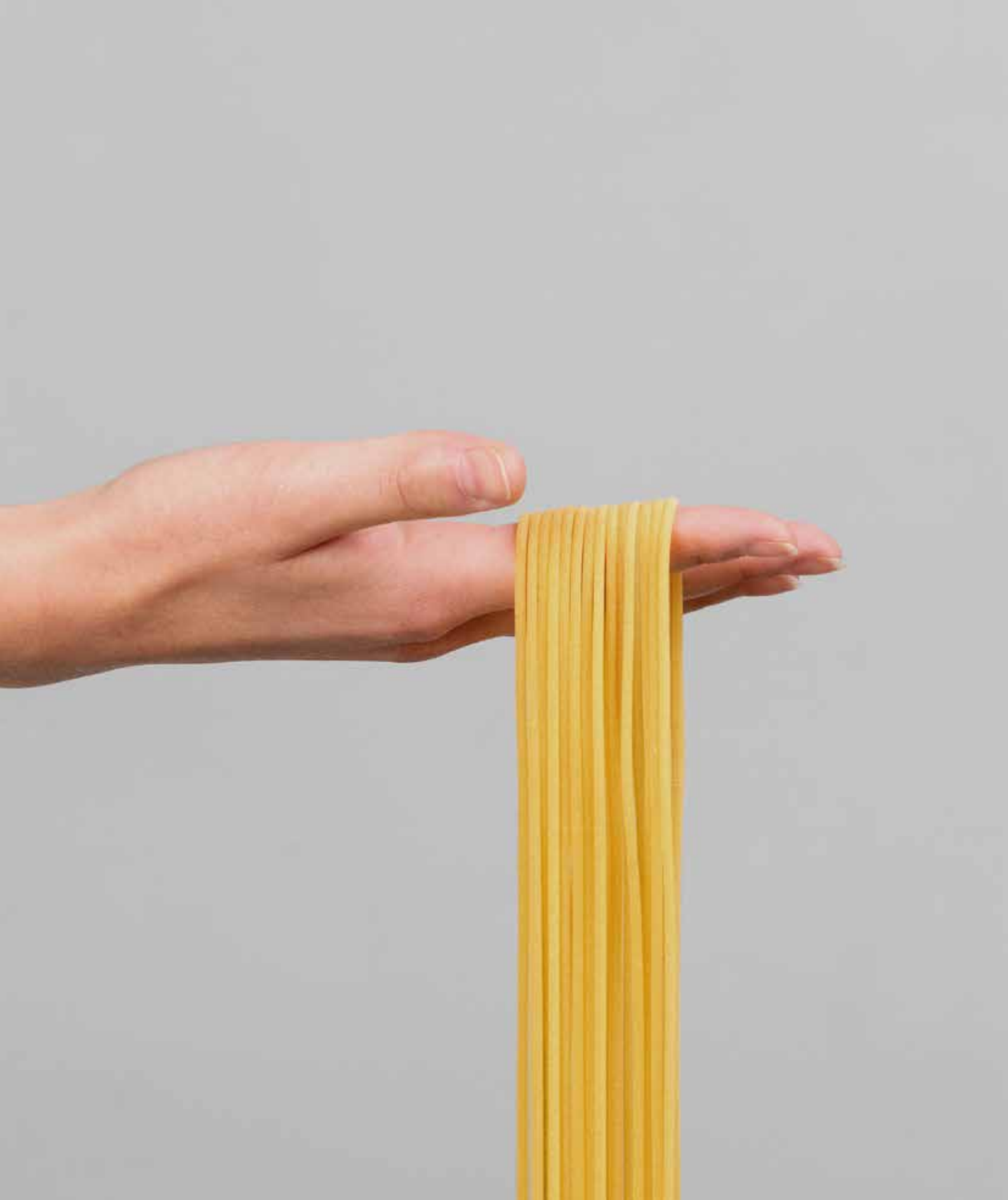
Alla molitura dei chicchi di grano segue nel giro di poche ore il trasferimento della semola dal mulino al pastificio agricolo. Processo che si ripete più volte a settimana, nell'arco dell'anno.

Questo perché Pasta Mancini viene prodotta solo con semola fresca, dalla grana grossa: aspetto chiave per ottenere un prodotto vivo, dallo spiccato profumo e sapore di grano.

FRESH SEMOLINA ALWAYS.

The milling of the wheat grains is followed within few hours by the transfer of the semolina from the mill to the pasta factory. Process that repeats itself several times a week, throughout a year.

This is because Pasta Mancini is only produced with fresh, coarse-grained semolina: a key factor for a living product with the distinct aroma and flavor of wheat.



LA TERRA. IL GRANO. LA PASTA.
LAND. WHEAT. PASTA.

M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

LA PASTA
THE PASTA



Linguine Mancini appese alle canne per l'essiccazione.
Linguine Mancini hanging from the racks to be dried.

SEMOLA DEL NOSTRO GRANO E ACQUA:
GLI UNICI DUE INGREDIENTI.

SEMOLINA FROM OUR DURUM WHEAT AND WATER:
THE ONLY TWO INGREDIENTS.



L'impasto di semola e acqua.
Semolina and water mixed together.

PASTA AGRICOLA.

La forte connessione con la terra e con l'annata agraria influiscono sulle caratteristiche di Pasta Mancini. I nostri pastai sono consapevoli di trattare un prodotto vivo, che cambia annata dopo annata.

Solo la giusta interpretazione delle caratteristiche dei grani selezionati e una combinazione affinata dei parametri di produzione permettono di raggiungere le alte peculiarità qualitative di Pasta Mancini raccolto dopo raccolto.

ESTATE PASTA.

A strong bond with the land and an understanding of the particularities of each crop yield have an effect on Pasta Mancini. Our pasta makers know that they are dealing with a living product that changes year after year.

In order to maintain the quality standards of Mancini pasta, it is necessary to understand the particular traits of the selected grains and carefully set the production parameters to suit them. This is the only way to keep the bar high harvest after harvest.



La trafila delle Mezze Maniche Mancini: in bronzo e di forma circolare.
The circular shape of the Mezze Maniche Mancini's bronze die.

TECNICHE DEDICATE PER CIASCUN FORMATO.

Il nostro processo di pastificazione è il risultato di una precisa sequenza di parametri, perfettamente calibrati dai nostri pastai, che combina metodi di produzione artigianali molto antichi alle tecnologie più avanzate.

Per ogni formato di pasta abbiamo definito una specifica ricetta capace di mantenere in equilibrio tutti i passaggi e interpretare al meglio le caratteristiche delle diverse varietà di grano duro.

SPECIAL TECHNIQUES FOR EACH PASTA SHAPE.

Our pasta-making process rests on a precise sequence of parameters perfectly calibrated by our pasta makers; the whole procedure is a combination of heritage production methods and cutting-edge technologies.

Over the years, we have put together specific recipes for each pasta shape. It is essential to delicately manage all the steps for the dough made only of semolina and water and adapt them to bring the best out of the particular wheat varieties.



TRAFILATURA AL BRONZO.

Per dare forma alla pasta, sia essa lunga o corta, l'impasto di semola e acqua viene spinto negli inserti in bronzo delle trafile circolari appositamente progettate secondo le nostre esigenze.

Il bronzo permette di aumentare sia la porosità che la rugosità della pasta e, quindi, la sua capacità di trattenere la salsa.

La forma circolare garantisce all'impasto una distribuzione uniforme e assicura una consistenza omogenea al morso.

BRONZE EXTRUSION.

To shape the pasta, be it long or short, the mixture of semolina and water is extruded through the bronze inserts on circular dies specially designed to meet our needs.

Bronze makes it possible to increase both the porosity and roughness of the pasta and, therefore, enhance its ability to retain the sauce.

The circular shape ensures an even distribution of the dough and a homogeneous consistency when bitten.

Dettagli delle trafile in bronzo dei formati di Pasta Mancini (da sinistra in alto): Bucatini, Paccheri, Linguine, Fusilli, Mezze Maniche, Sedani 20 Righe. *Details from the bronze dies of Pasta Mancini shapes: Bucatini, Paccheri, Linguine, Fusilli, Mezze Maniche, Sedani 20 Righe.*



Spaghetti Mancini in uscita dalla trafile in bronzo durante l'estrusione. *Spaghetti Mancini exit from the bronze die during the extrusion process.*



Spaghetti Mancini appesi alle canne pronti per l'essiccazione a bassa temperatura. *Spaghetti Mancini hanging on the racks ready to be low-temperature dried.*



Fusilli Lunghi Mancini nei telai in legno verso il processo di asciugatura a bassa temperatura. *Fusilli Lunghi Mancini head to the slow, low-temperature drying process resting in wooden frames.*



TEMPERATURA, UMIDITÀ E VENTILAZIONE. MA SOPRATTUTTO: TEMPO.

TEMPERATURE, HUMIDITY AND VENTILATION. BUT ABOVE ALL: TIME.

ESSICCAZIONE LENTA,
A BASSE TEMPERATURE.

L'essiccazione è una fase della pastificazione molto delicata che serve a togliere l'acqua aggiunta alla semola durante l'impasto in modo che la pasta possa essere conservata nel tempo.

Per preservare ed esaltare le caratteristiche nutrizionali del nostro grano duro, asciugiamo Pasta Mancini "nella sua stessa umidità" in base a una specifica ricetta.

Senza forzare il processo, lasciamo sudare la pasta a temperature che non superano mai i 46°C, per i formati lunghi e i 55° C per i formati corti.

Affinché l'umidità venga rilasciata in modo graduale asciugiamo la pasta all'interno di cabine di circa 9 mq per un tempo variabile che va dalle 24 alle 44 ore a seconda del tipo di formato.

SLOW-LOW
TEMPERATURES.

Drying is a very delicate phase of pasta making which serves to remove the water added to semolina during the kneading process so that pasta can be effectively preserved over time.

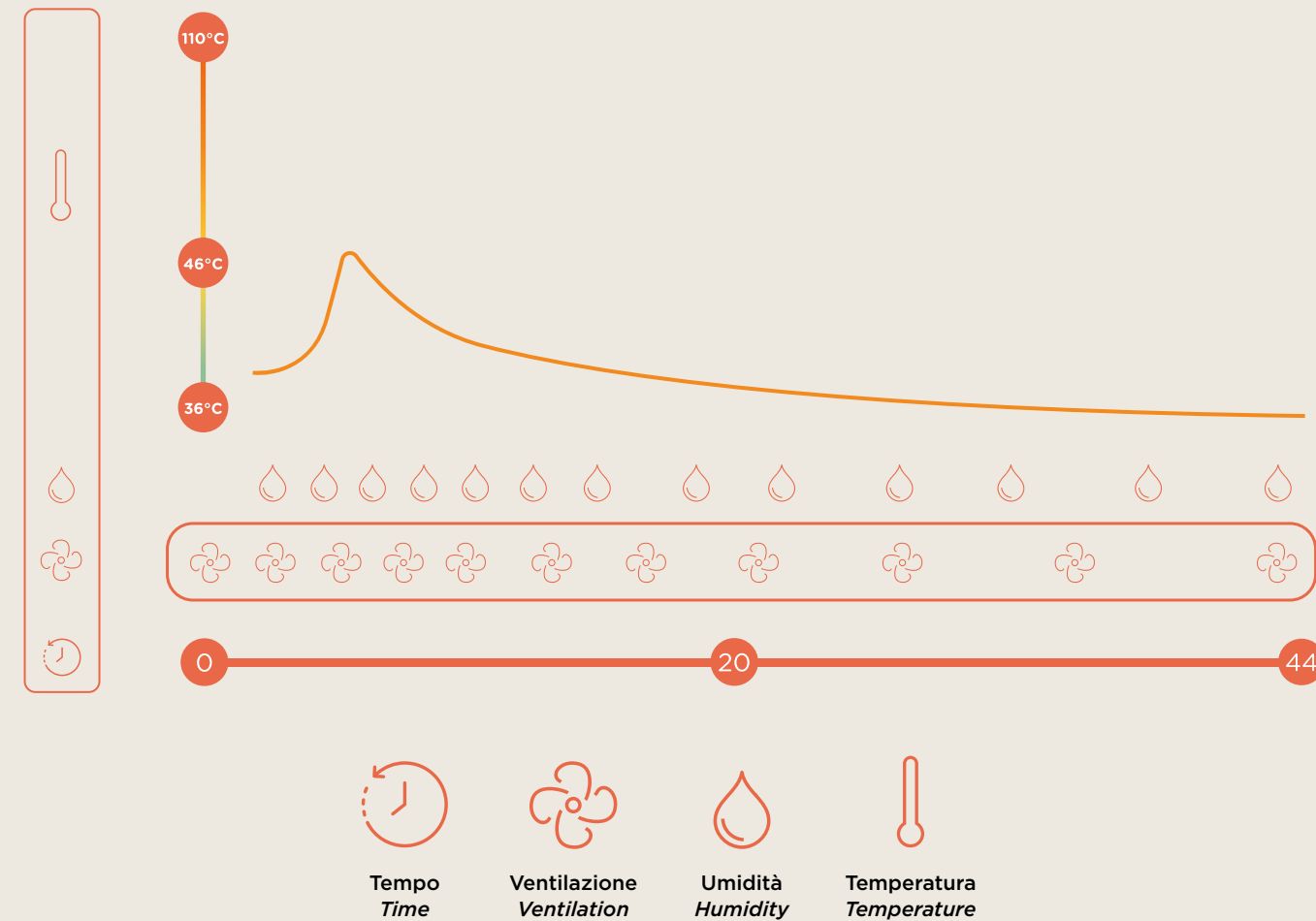
To preserve and enhance the nutritional characteristics of our durum wheat, we dry Mancini Pasta in "its own humidity" according to a specific drying recipe.

Without forcing the drying process, we let the pasta sweat at temperatures never in excess of 46°C (114°F) for long pasta, and 55°C (131°F) for short pasta. So that the moisture is gradually released, we dry the pasta inside cabins of about 9 sqm for several hours (between 24 to 44 hours depending on pasta shape).



Gli Spaghetti Mancini ancora ricchi di acqua dell'impasto mentre vengono riposti dal pastaio nella cella per la loro essiccazione, lenta e a bassa temperatura.
Still rich in dough's water Spaghetti Mancini during the transfer to the cell for the slow, low temperature drying process.

RICETTA DI ESSICCAZIONE DELLO SPAGHETTONE. SPAGHETTONE DRYING RECIPE.



Gli intervalli di ventilazione e le ore di essiccazione sono variabili a seconda della specifica ricetta di ogni formato di pasta.

Time lapses of ventilation and drying hours vary according to the specific drying recipe of each pasta shape.

LA PASTA. THE PASTA.

LINEA CLASSICA. CLASSIC LINE.



Blend di grani:
**MAESTÀ
NAZARENO
NONNO MARIANO
FARAH**

L'espressione più alta
del nostro modo di fare grano.

Wheats Blend:
**MAESTÀ
NAZARENO
NONNO MARIANO
FARAH**

*The highest expression of our
way of making wheat.*

LINEA INTEGRALE. WHOLE WHEAT LINE.



Blend di grani:
**MAESTÀ
NAZARENO
NONNO MARIANO
FARAH**

Più ricca di fibre e sali minerali
grazie al processo di molitura
che prevede l'utilizzo
anche della parte esterna
del chicco di grano.

Wheats Blend:
**MAESTÀ
NAZARENO
NONNO MARIANO
FARAH**

*Richer in fibers and minerals
due to the milling process
that also includes the outer
part of the kernel.*

LINEA GRANI TURANICI. TURANICUM WHEAT LINE.



Grani:
TURANICI

Un esempio di grani antichi,
sono caratterizzati da
un glutine particolarmente
gentile e digeribile.

Wheats:
TURANICUM

*An example of ancient
durum wheat variety, the
gluten is particularly soft
and digestible.*



In ogni pacco di Pasta Mancini
riportiamo l'annata del
raccolto a testimonianza della
missione del nostro pastificio
agricolo.

Da Gennaio 2021 abbiamo
aggiunto un QR-Code,
scannerizzando il quale
è possibile conoscere,
istantaneamente e senza
intermediari, i dati quantitativi
e temporali delle nostre 4
principali fasi di produzione.

*Each package of Mancini
Pasta displays the year of
harvest in keeping with our
mission as agricultural pasta
factory.*

*As from January 2021 we
have also added a QR-Code.
When you scan it, it will tell
you instantly and directly
about the quantities and
time frames of our 4 main
production phases.*

LA PASTA.
THE PASTA.



LINEA CLASSICA.
CLASSIC LINE.

Bucatini	Ø 2,8 mm	5-7 min.
Capellini	Ø 1,2 mm	3-4 min.
Chitarra	□ 2,08 mm	8-10 min.
Linguine	∅ 4,4 mm	7-9 min.
Spaghetti	Ø 2,2 mm	9-11 min.
Spghettini	Ø 1,8 mm	7-9 min.
Spghettoni	Ø 2,6 mm	11-13 min.
Spghettoni Quadrati	□ 2,4 mm	12-14 min.
Calamarata	16 mm	12-14 min.
Curve	35 mm	9-11 min.
Fusilli	40 mm	8-10 min.
Fusilli Lunghi	80 mm	8-10 min.
Lumache Rigate	25 mm	8-10 min.
Maccheroni	40 mm	7-9 min.
Mezze Maniche	20 mm	9-11 min.
Mezzi Paccheri	30 mm	12-14 min.
Mezze Penne Rigate	30 mm	7-9 min.
Paccheri	50 mm	12-14 min.
Penne Lisce	50 mm	8-10 min.
Penne Rigate	50 mm	7-9 min.
Pennette Rigate	40 mm	6-8 min.
Rigatoni	45 mm	9-11 min.
Tubetti	7 mm	7-9 min.
Tuffoli	40 mm	10-12 min.



LINEA INTEGRALE.
WHOLE WHEAT LINE.

Fusilli	40 mm	7-9 min.
Penne Rigate	50 mm	7-9 min.
Spaghetti	Ø 2,2 mm	7-9 min.



LINEA GRANI TURANICI.
TURANICUM WHEAT LINE.

Penne Lisce	45 mm	7-9 min.
Sedani 20 Righe	40 mm	5-7 min.
Spaghetti	Ø 2,2 mm	7-9 min.



Mariano Mancini, nonno di Massimo e fondatore dell'Azienda Agricola Mancini negli anni '40 del Novecento.
Mariano Mancini, Massimo's grandfather and founder of the Mancini farm in the 1940s.

SEMINANDO IL NOSTRO FUTURO.

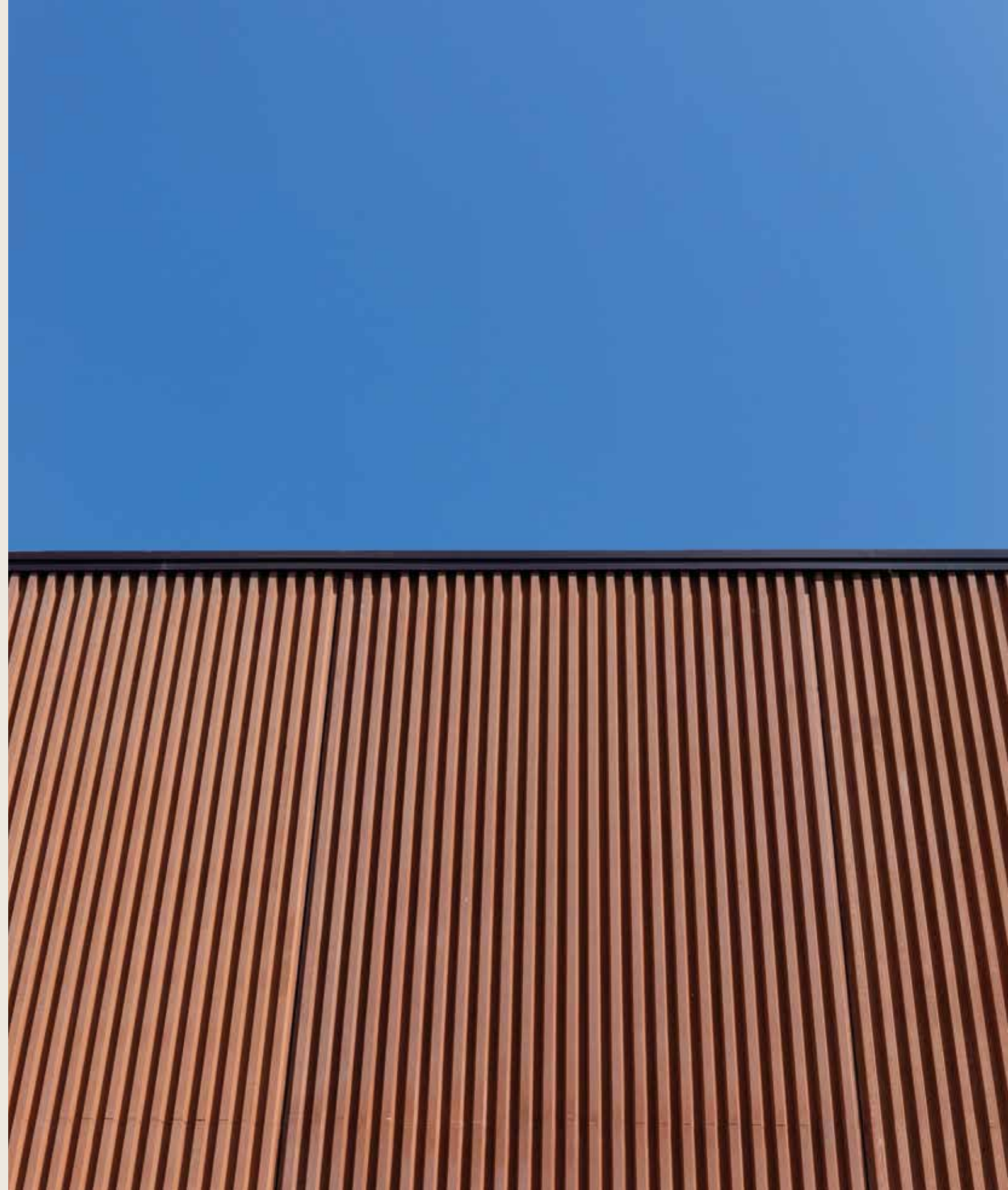
SOWING OUR FUTURE.

Dal 2010 Mancini Pastificio Agricolo non ha smesso per un solo giorno di raccontare l'importanza del grano duro nella pasta al fine di diffondere una maggiore consapevolezza verso questo semplice e quotidiano ingrediente.

Il sogno di Massimo Mancini è oggi condiviso da più persone che, partendo dallo stesso campo di grano, diffondono nel mondo i valori di Pasta Mancini.

Mancini Pastificio Agricolo has not stopped for one single day since 2010 raising awareness about how important is durum wheat for pasta quality. This humble plant is, in actual fact, a decisive ingredient for an everyday foodstuff like pasta.

Nowadays Massimo Mancini's dream is shared by an entire team of people who depart from the same wheat fields to spread the word about Pasta Mancini and honor its values.



Pagina precedente:
Dettaglio dell'ampliamento del pastificio (2024).
Previous page:
Detail from the pasta factory facility enlargement (2024).

Per le informazioni più aggiornate riguardo dimensioni, tempi di cottura ed essiccazione consultare shop.pastamancini.com.
For up-to-date information about dimensions, cooking and drying time for each product, please visit shop.pastamancini.com.

AZIENDA AGRICOLA MANCINI
soc. agr. s.r.l.

via Ernesto Paoletti 1,
63815 Monte San Pietrangeli (FM)

www.pastamancini.com