

L'ANTICA MADIA

PASTIFICIO ARTIGIANALE

La storia del nostro pastificio è una storia di famiglia

Mariagrazia Giacosa e Ivo Tedesco, fondatori dell'azienda, mossero i primi passi come giovani imprenditori nel mondo della ristorazione nella seconda metà degli anni '80, quando decisero di aprire la prima pizzeria nella città di Alba che dedicasse un'attenzione particolare alla preparazione dei primi piatti: la pasta fresca era la grande protagonista del menù e veniva preparata giorno dopo giorno con cura e amore da Mariagrazia e da sua madre Irene nel piccolo laboratorio del locale.

L'idea di fondare il pastificio deriva proprio dalla necessità di mettere a frutto l'estro e l'esperienza maturata nel corso degli anni da tutta la famiglia, accomunata dalla grande passione per la cucina piemontese ed in particolare per la pasta.

Nel 2000 prende finalmente vita il pastificio, specializzato dapprima nella produzione di sola pasta secca all'uovo tipica della tradizione delle "Langhe", terra meravigliosa che si estende tra le

province di Cuneo e Asti, entrata a far parte del Patrimonio UNESCO nel 2014. E' proprio qui, nel grazioso paesino di Diano d'Alba che nasce il primo laboratorio dell'Antica Madia.

Nel 2014 anche Martina, figlia di Ivo e Mariagrazia, decide di unirsi al progetto. Cresciuta nel pastificio, ha avuto modo di apprendere le tecniche ed i preziosi segreti di questo mestiere di cui si è inevitabilmente appassionata, tanto da decidere di affiancare i genitori con entusiasmo e dedizione nella prestigiosa attività di famiglia.

Nel 2019 l'azienda necessita di nuovi spazi e decide così di trasferire la propria sede in un nuovo impianto a Neive, altro noto comune langarolo. Lo stabilimento, che si estende per oltre 2000mq, ha consentito all'azienda di rimodernare e ampliare le linee produttive: oggi l'azienda vanta una vastissima gamma di prodotti che uniscono tradizione ed innovazione sotto un unico marchio, quello dell'Antica Madia.





NONNA EMILIA

PASTA ALL’UOVO 9

<i>pasta all’uovo lunga</i>	13
<i>pasta all’uovo corta</i>	23

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 29

<i>nidi di semola di grano duro</i>	33
<i>pasta di semola trafilata al bronzo</i>	35

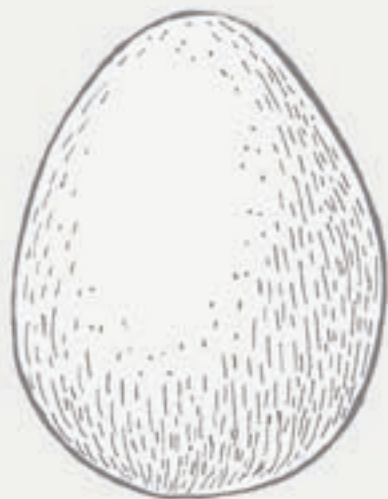
PASTA DI SEMOLA COLORATA 47

<i>farfalle colorate</i>	51
<i>pasta ai 3 sapori</i>	69
<i>pasta ai 5 sapori</i>	73
<i>pasta al nero di seppia</i>	83
<i>tagliatelle aromatizzate</i>	85
<i>altra pasta aromatizzata</i>	89

PASTA BIOLOGICA 93

<i>pasta biologica integrale</i>	97
<i>pasta biologica</i>	99

PASTA ALL'UOVO



100%
grano italiano

33% di uova
nell'impasto

laminazione

*Fa da padrone una **personalissima ricetta**, tramandata da ormai quattro generazioni e **custodita gelosamente da Ivo**, che si occupa personalmente di seguire passo dopo passo i pastai, dalla realizzazione degli impasti fino alla stesura sui telai, e quindi al prezioso quanto delicato processo dell'essiccazione.*

*La ricetta dunque, ma importantissima è anche la lavorazione con il **metodo della laminazione**, che riproduce in larga scala tutti i passaggi eseguiti nella realizzazione della pasta fatta in casa. Questo processo permette infatti di **lavorare le materie prime a freddo**, senza surriscaldare il prodotto, garantendo l'ottenimento di una sfoglia come quella data dalla lavorazione con il mattarello, nel rispetto degli antichi sapori.*

Il risultato è quindi un prodotto unico, le cui proprietà organolettiche nonché l'elasticità, la porosità e il colore tipico vengono preservati e addirittura esaltati.



albesi all'uovo

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PU0086
EAN 8033275322739



tagliatelle all'uovo

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PU0087
EAN 8033275322753





pasta di semola di grano duro

*lentamente
è sinonimo di qualità*

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO



**100%
grano italiano**

**lenta
lavorazione**

**essiccazione
a basse
temperature**

**trafilatura
al bronzo**

Per fare le cose bene, si sa, non bisogna correre. Questo, insieme alla selezione accurata delle materie prime e dei fornitori è il segreto per ottenere un prodotto di alta qualità, lo sostiene da sempre Mariagrazia.

*Durante la lavorazione all'Antica Madia succede dunque che i tempi si dilatino, tanto da far sembrare il processo produttivo una vera e propria creazione artistica. Le preziosissime **trafile in bronzo** conferiscono alla pasta la tipica consistenza ruvida, fedele alleata dei condimenti che verranno trattenuti ed esaltati al meglio.*

L'essiccazione, punto di forza di ogni pastificio artigianale che si rispetti, avviene con tempi diversi a seconda dei formati, ma **non scende mai sotto le 20 ore**. Non tutti lo sanno ma questo aspetto è quello che fa la differenza tra un prodotto artigianale e un prodotto industriale. La lenta essiccazione, tra le altre cose, garantisce un'ottima tenuta ed uniformità in cottura, eviterà il verificarsi dello spiacevole effetto "colla" e conferirà un'**altissima digeribilità** al prodotto finito.



L'ANTICA MADIA
PASTIFICIO ARTIGIANALE

tagliolini di semola di grano duro

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS0001
EAN 8033275320803



tagliatelle di semola di grano duro

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS0002
EAN 8033275320810



pappardelle di semola di grano duro

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS0003
EAN 8033275320827



Pezzi per **cartone**: 16

Cartoni per **strato**: 6

Cartoni per **pallet**: 60



L'ANTICA MADIA
— PASTIFICIO ARTIGIANALE —

pasta di semola colorata

*divertirsi mangiando è possibile:
noi lo facciamo utilizzando
i colori della natura*





L'ANTICA MADIA
PASTIFICIO ARTIGIANALE



farfalle aglio e peperoncino

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS105
EAN 8033275322272



farfalle pomodoro e basilico

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS106
EAN 8033275322289



Pezzi per **cartone**: 16

Cartoni per **strato**: 6

Cartoni per **pallet**: 60



farfalle

saporì mediterranei

NEW

PESO 3 x 250 g - 3 x 8.8 oz
CODICE PST001
EAN 8033275324061



L'ANTICA MADIA
PASTIFICIO ARTIGIANALE



L'ANTICA MADIA
— PASTIFICIO ARTIGIANALE —



L'ANTICA MADIA
PASTIFICIO ARTIGIANALE

riccioli
ai 3 sapori

PESO 500 g - 17.6 oz
CODICE PS185
EAN 8033275320186



NEW
gigli
ai 3 sapori

PESO 500 g - 17.6 oz
CODICE PS187
EAN 8033275323972



ruote
ai 3 sapori

PESO 500 g - 17.6 oz
CODICE PS186
EAN 8033275320216



Pezzi per **cartone**: 12

Cartoni per **strato**: 6

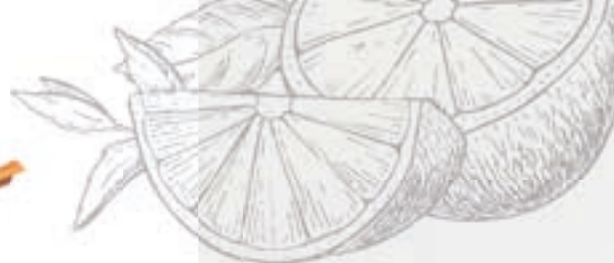
Cartoni per **pallet**: 42



L'ANTICA MADIA
— PASTIFICIO ARTIGIANALE —

tagliatelle aglio e peperoncino

PESO 500 g - 17.6 oz
CODICE PS009
EAN 8033275323187



tagliatelle al basilico

PESO 500 g - 17.6 oz
CODICE PS007
EAN 8033275323224



tagliatelle curcuma, limone e pepe nero

PESO 500 g - 17.6 oz
CODICE PS012
EAN 8033275323194



L'ANTICA MADIA
PASTIFICIO ARTIGIANALE



Pezzi per **cartone**: 12

Cartoni per **strato**: 6

Cartoni per **pallet**: 42

PASTA BIOLOGICA



**100%
grano duro
italiano**

**tracciabilità
di filiera
certificata**



*La ricerca di una materia prima di altissima qualità ha posto negli anni sempre maggiore attenzione sulla conoscenza approfondita anche delle sua **filiera**.*

*Scegliere prodotti bio significa scegliere di essere **eco-friendly**: le coltivazioni intensive hanno un forte impatto sull'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo, provocando danni alla biodiversità.*

*L'agricoltura biologica offre soluzioni a questi problemi attraverso un utilizzo oculato e rispettoso delle risorse naturali con tecniche di coltura che più si avvicinano ai **ritmi della natura**.*

*Nel 2016 l'Antica Madia decide di creare una linea 100% biologica, certificandosi come operatore controllato e selezionando i **migliori grani biologici italiani** bianchi e integrali, anche di varietà antiche come il Senatore Cappelli che escludono l'impiego di fertilizzanti chimici e OGM.*

numerini

ai 5 colori BIO

pasta per bambini

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS158
EAN 8033275322395



Pezzi per **cartone**: 30

Cartoni per **strato**: 6

Cartoni per **pallet**: 42



farfalle

tricolori bandiera italiana

BIO

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS0023
EAN 8033275321770



farfalle

curcuma e carota viola

BIO

PESO 250 g - 8.8 oz
CODICE PS157
EAN 8033275322852



Pezzi per **cartone**: 16

Cartoni per **strato**: 6

Cartoni per **pallet**: 60



L'ANTICA MADIA
PASTIFICIO TRADIZIONALE



PASTA L'ANTICA MADIA
di Giacosa Mariagrazia & C. SAS

Corso Romano Scagliola, 207
12052 Neive (CN)
C. F. e P. IVA 03468390046
tel/phone +39 0173.442010
email info@anticamadia.com



SCOPRI DI PIÙ

www.anticamadia.com

