PASTA
DI
Liguria

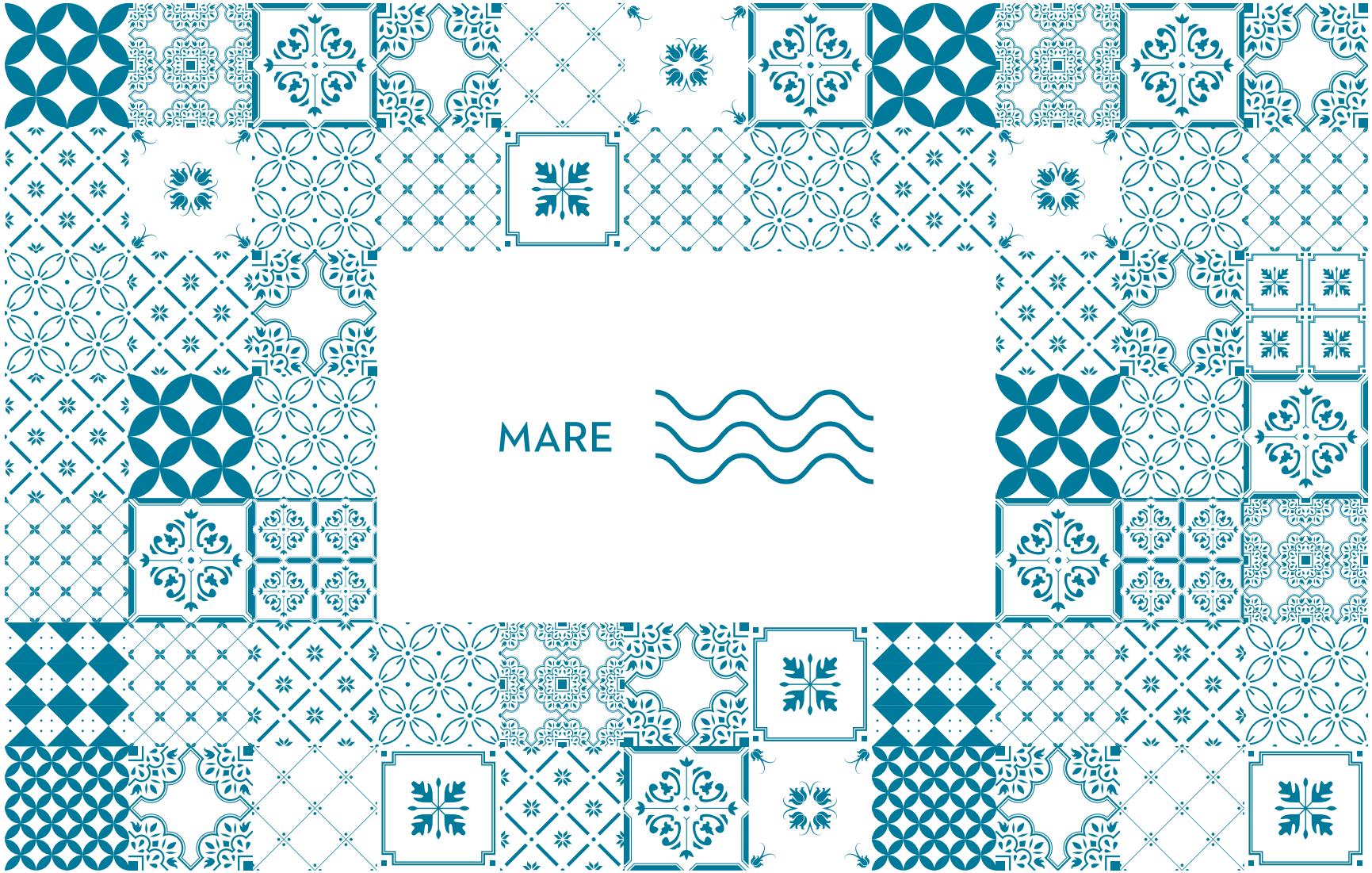
PASTA
DI
Liguria

Pasta di Liguria è una specialità regionale biologica, firmata dalla famiglia Minaglia, che da oltre trent'anni produce pasta di altissima qualità nell'entroterra ligure.
I formati unici della linea rispecchiano la tradizione secolare della cucina di una delle regioni più belle della penisola.
Un prodotto sano e genuino, dal campo alla tavola, con solo ingredienti biologici, naturali e locali, senza l'aggiunta di coloranti e aromi, lavorati con acqua pura di sorgente.
È una pasta che conquista il palato e il cuore e che racconta la storia della gente di questa terra unica – la Liguria.

Pasta di Liguria is an authentic Italian, regional artisan pasta made by the Minaglia family from their hometown in the Ligurian Apennine mountains.
The unique shapes depict the centuries-old culinary traditions of one of Italy's healthiest local cuisines and most beautiful coastal regions.
Made using artisan techniques and with no added colorings or flavorings- just 100% certified Italian, organic, natural ingredients and pure spring water.
It is a pasta that, with each bite, tells the story of the people and the land of its origin - Liguria.

La Liguria, una delle più piccole regioni italiane, è un territorio caratterizzato da forti contrasti:
la zona costiera - il MARE e l'entroterra - i MONTI.
La conformazione del territorio, che offre prodotti di diversa natura, e l'ingegnosità della sua gente fanno sì che la cucina ligure sia una delle più sane ed equilibrate della penisola.
La diversità estrema del clima e del modus vivendi dei suoi abitanti hanno portato allo sviluppo di un'idea di cucina distinta tra la costa e l'entroterra, regalando una grande varietà di primi piatti gustosi, semplici e genuini, derivanti dalla sapienza della gente e dall'utilizzo di ingredienti locali.

Liguria, one of the smallest and uncontaminated Italian regions is a landscape characterized by two contrasting factors: the coastal area - MARE, and the inland mountain range - MONTI.
With extreme differences in climate and way of life, each area has developed its own distinctive cuisine based on the local know-how and ingredients, reflecting to this day the wonderful spectrum of dishes that make Ligurian Cuisine so varied and unique as well as being one of the healthiest and balanced regional diets in the Mediterranean.
Pure, nourishing dishes that reflect the deep link between the land and its people.


MARE

PASTA
Liguria
FOGLIE D'ULIVO
NET WT 17.6oz (1 lb 1.6oz) 500g
PASTA
Liguria
TROFIETTE
NET WT 17.6oz (1 lb 1.6oz) 500g
PASTA
Liguria
TRENETTE

La Riviera, nota per il suo clima mite e il mare cristallino, è una zona ricca di pesce, piante aromatiche, erbe selvatiche, agrumi e olive. Dalle mani sapienti degli abitanti dei villaggi costieri sono nati alcuni dei formati Liguri oggi famosi in tutto il mondo, che, con piatti quali le "Trofiette al Pesto", ricreano nella loro semplicità tutti i gusti e i profumi della Riviera Ligure.

The Coast, with its mild climate and crystal-clear waters is an area famed for its seafood, wild herbs, citrus fruits and olive oil. Simple hand-made pasta shapes have evolved from the coastal villages to become world-famous dishes like Trofiette with Pesto alla Genovese, which in perfect simplicity, bring together all the pungent scents and flavors of the Riviera.

MARE

TROFIETTE

20
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

I villaggi costieri sono la culla di uno dei più conosciuti formati di pasta ligure: le Trofiette. Servite con il Pesto alla Genovese, come vuole la tradizione, sono il piatto che più rappresenta la cucina ligure nel mondo.

The villages perched along the rocky coastline are home to Liguria's most famous pasta. This characteristic shape was made to be served exclusively with Pesto alla Genovese and is perhaps the dish that best represents the cuisine of the Riviera.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	26PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000812
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

MARE

FOGLIE D'ULIVO

18
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
CON SPINACI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT
SEMOLINA PASTA WITH SPINACH

Il verde degli uliveti, che fa da cornice al blu del mare,
è uno dei colori più vivi e suggestivi della costa ligure.
Le Foglie d'Ulivo, nate dall'idea di portare in tavola il profumo e l'atmosfera della Riviera, sono deliziose con un pesto leggero di pinoli e maggiorana.

Olive trees form the backdrop and colour pallette of the Ligurian coastline. These pretty spinach 'Olive leaves' are ideal with a light marjoram and pinenut sauce, bringing all the scents of the Riviera to your table.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	24PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000843
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

MARE

TRENETTE

9
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Ottime con pesto, patate e fagiolini come da antica tradizione ligure, le Trenette si prestano ad essere servite anche con ricchi sughi di mare, tipici della cucina rivierasca.

Delicious with Pesto alla Genovese, blanched green beans and sliced potato as tradition dictates, this versatile pasta is also the base for many of Liguria's most famous seafood dishes.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	87PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000805
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

MONTI

PASTA
Liguria
CROXETTI
NET WT 17.6oz (1 lb 1.6oz) 500g
PASTA
Liguria
FETTUCCE
NET WT 17.6oz (1 lb 1.6oz) 500g
PASTA
Liguria
SIGNORINE
ALLE CASTAGNE
NET WT 8.81oz 250g

I monti vertiginosi, ricoperti di folti boschi, formano l'altra faccia della Liguria: l'entroterra. In questo territorio estremo, gli abitanti hanno imparato a lottare con i dislivelli, scavando terrazzamenti, coltivando la terra con orti, vigneti e castagneti. Qui nascono piatti ricchi, gustosi e nutrienti, per combattere il duro lavoro e il rigido tempo invernale. Tra questi si distingue la pasta con farina di castagne, come le "Signorine alle castagne", il cui gusto dolce e saporito lo rende un delizioso alimento invernale.

The backdrop of steep mountains make up the other side of the region. In this extreme terrain, the inhabitants have formed the land into terraces, making dry-stone walls and using every available inch to grow vegetables, vineyards and chestnut trees. Hearty pasta dishes have evolved using these ingredients like "Signorine di Castagne", a Chestnut flour pasta whose sweet, smoky taste and nutrient-rich ingredients make it a delicious regional specialty.

MONTI

SIGNORINE ALLE CASTAGNE

5 min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
CON FARINA DI CASTAGNE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
WITH CHESTNUT FLOUR

Da secoli, la farina di castagne rappresenta un ingrediente prezioso nella dieta degli abitanti dell'entroterra Ligure, viste le sua proprietà nutritive e la sua versatilità in cucina.
Il suo caratteristico gusto dolce, rende la pasta con farina di castagne ideale da abbinare con creme di formaggi stagionati.

For Centuries, chestnut flour has been the main crop and winter staple of the mountain dwellers in Liguria. Warming, hearty dishes made with this smoky, sweet pasta are delicious with game, wild mushroom or piquant cheese sauces.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	86PL
PESO WEIGHT	250g NET WT 8.81 oz
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000836
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

MONTI

CROXETTI

10
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Originari delle valli dell'entroterra Ligure, i Croxetti venivano anticamente lavorati pressando il fondo di un bicchiere su una sfoglia, per poi arricchirsi, con il passare del tempo, di particolari decori e stampigliature. Ottimi con il tradizionale sugo di noci, rappresentano un'istituzione nella storia della cucina Ligure.

Originating from the valleys of the entroterra Ligure, this ancient and ornate pasta was originally made by pressing and embossing the dough under a glass or coin. These pretty discs are an ideal first course with smooth, creamy sauces like the traditional 'Sugo di Noci'.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	25PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000829
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

MONTI

FETTUCCE

8
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Da sempre sulle tavole dell'entroterra ligure, le Fettucce, con il loro caratteristico sapore rustico e gustoso, sono ideali con un ricco sugo di carne o di funghi per una cena in famiglia.

These rustic pasta ribbons are a staple of family meals in the Ligurian mountains. Great with hearty rich, meat Ragu or wild Mushroom sauces.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	45PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000850
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

CLASSICI

PASTA
Liguria
FUSILLI
PASTA ARTIGIANALE DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
NET WT 17.6oz (1 lb 1.6oz) 500g
PASTA
Liguria
PENNE
PASTA ARTIGIANALE DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PASTA
Liguria
SPAGHETTI
PASTA ARTIGIANALE DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
NET WT 17.6oz (1 lb 1.6oz) 500g

I formati tipici della tradizione Italiana sono il simbolo della cucina Italiana nel mondo. Apprezzati da grandi e da piccini, per cene in famiglia o per piatti speciali, 'I Classici' mettono d'accordo tutti. Accompagnati da sughi a base di pomodoro, ti conquistano con la loro semplice e naturale bontà.

These iconic shapes are the symbols of Italian cuisine the world-over. Loved by adults and children alike, for family meals or for special occasions, 'I Classici' are about bringing people together around the table. Accompanied by velvety tomato sauces, their understated simplicity is pure perfection on a plate.

CLASSICI

SPAGHETTI

9
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Icona della cucina Italiana nel mondo, gli spaghetti si prestano ad ogni tipo di condimento.

This iconic Italian pasta is base of some of the most well known Italian dishes. Excellent with a variety of classic sauces.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	63PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000874
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

CLASSICI

PENNE

6
min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Tipiche della tradizione Italiana, le Penne, con la loro forma cilindrica e rigata, vengono apprezzate in tutto il mondo specialmente se accompagnate con salse a base di pomodoro.

A Classic Italian pasta shape with an oblique cut and ribbed surface, Penne are adored the world over accompanied with tomato based sauces.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	49PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000867
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)

CLASSICI

FUSILLI

8
min

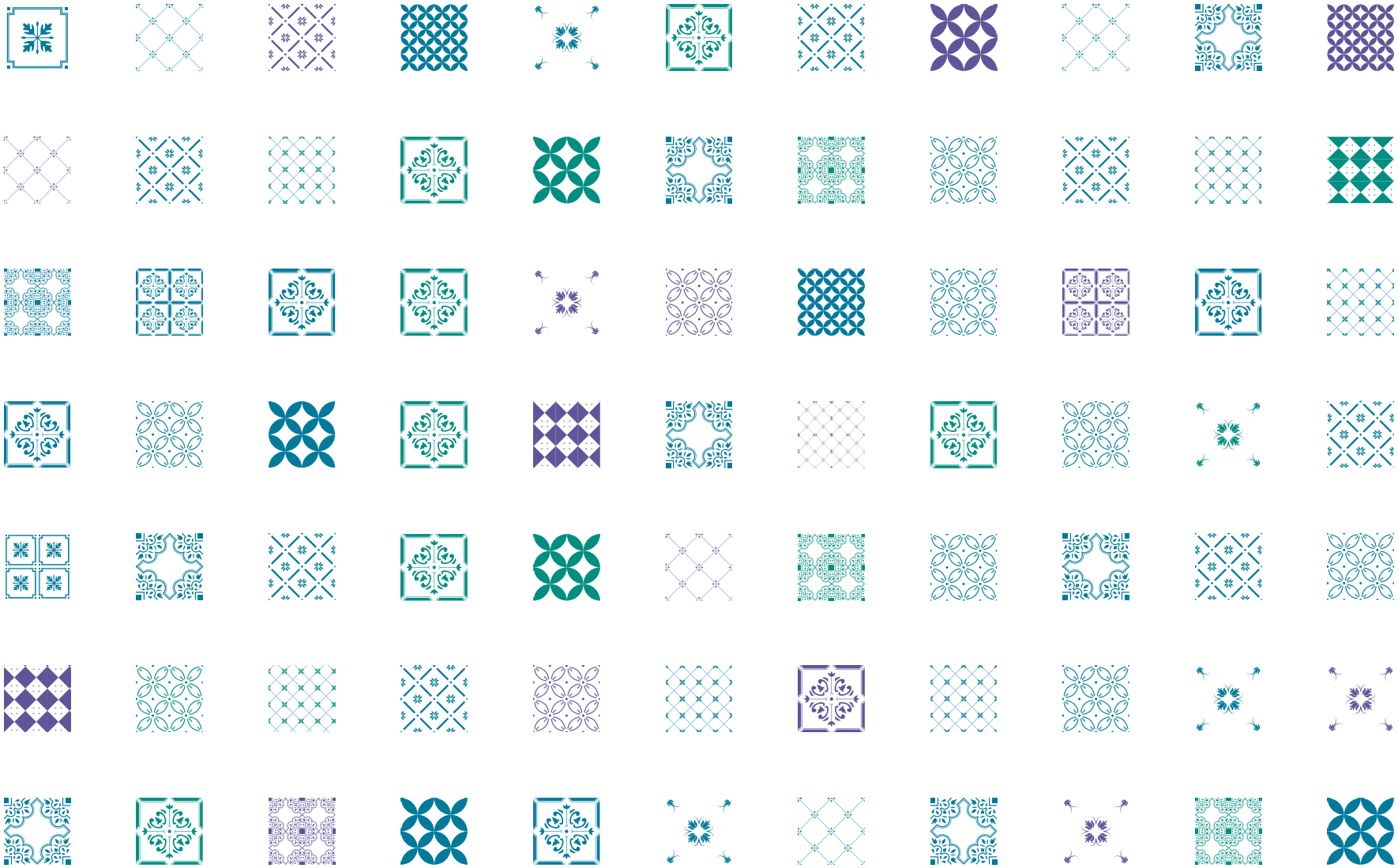
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

I Fusilli, con la loro tipica forma elicoidale, sono apprezzati da grandi e da piccini. Ideali se accompagnati con salsa di pomodoro.

This delicious corkscrew shaped pasta is loved by adults and children alike. Ideal with a classic italian tomato based sauce.

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	55PL
PESO WEIGHT	500g NET WT 17.6 oz (1 lb 1.6oz)
DIMENSIONI ASTUCCIO UNIT DIMENSION	26x12x6 cm
EAN 13	8007138000881
SHELF LIFE	24 mesi / 24 months
UNITÀ X CARTONE UNITS X CARTON	6
DIMENSIONE CARTONE CARTON DIMENSION	25 x 20 x 27 cm
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 100 X120	924 unità/units, 154 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 22 cartoni/cartons, 210 cm (h)
PALLETTIZZAZIONE PALLET BREAKDOWN 80 X 120	756 unità/units, 126 cartoni/cartons, 7 piani/layers, 18 cartoni/cartons 210 cm (h)



MARE

MONTI

CLASSICI

PASTA DI Liguria

Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia Snc di Paolo e Francesco Minaglia
Via Milite Ignoto, 58 - 16026 Montoggio - Genova - ITALY
C.F. e P.I. 03054300102

tel: +39 010 938433
fax: +39 010 9379521
mail: info@pastadiliguria.it
www.pastadiliguria.it

Progetto grafico: Lostudio8
Fotografie: Sara Mattaioli

www.pastadiliguria.it