

DAL 1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI - ITALY



www.pastadimartino.it

Pastificio Di Martino a Terra Madre Salone del Gusto 2020

Il Pastificio Di Martino rinnova la sua partecipazione a **Terra Madre Salone del Gusto** in qualità di **Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia**, e aderisce alla nuova formula pensata per il 2020: un evento diffuso e digitale per far fronte all'emergenza sanitaria che il mondo sta vivendo.

Durante i 6 mesi di percorso, lo storico pastificio di Gragnano avrà una propria vetrina sulla piattaforma online di Terra Madre, attraverso la quale sarà possibile scoprire di più sull'azienda e la sua storia. Non solo. Grazie all'organizzazione di una serie di attività in collaborazione con Slow Food, Pastificio Di Martino si propone di fare da ponte tra diverse realtà, mettendo in connessione quel mondo che ancora per un pò non può incontrarsi fisicamente, attraverso la sua **Pasta di Gragnano IGP**. In particolare, l'azienda parteciperà a diversi formati dell'evento, coinvolgendo chef e produttori attraverso l'ausilio di dirette social, in un'ottica di promozione della pasta e della buona cucina, oltre che di valorizzazione dei prodotti della terra e della loro stagionalità. All'interno dei punti ristoro del brand a Napoli e Bologna, inoltre, si terranno alcune serate dedicate al mondo slow e ai suoi presidi. A livello regionale, invece, non mancheranno appuntamenti con le scuole, per avvicinare anche i più giovani al profumato mondo della Pasta di Gragnano IGP.

Per l'intera durata della manifestazione e non solo, tutti i formati di pasta Di Martino saranno a disposizione degli utenti sul sito **www.pastadimartino.it**.

L'AZIENDA – A **Gragnano**, il Pastificio Di Martino comincia la sua attività nel lontano **1912**, affondando le sue radici nella città in cui da oltre 500 anni il felice incontro delle acque locali con la semola di grano duro dà origine al monumento gastronomico dell'italianità nel mondo: la pasta. La **trafilatura al bronzo**, la **lenta essiccazione** a bassa temperatura, il legame con il territorio e la qualità del prodotto finale conferiscono alla Pasta di Gragnano il riconoscimento IGP. Attraverso ciascuno dei suoi **oltre 120 formati** di pasta, Di Martino si propone di offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, buono al palato, tenace in cottura e altamente digeribile, grazie alla **percentuale minima di proteine del 14%**. Una pasta porosa e dal profumo intenso di grano, ma soprattutto **100% italiana** poiché, da sempre, Di Martino sceglie di utilizzare solo varietà di grano duro nazionali.

L'azienda oggi promuove la cultura della pasta attraverso i suoi flagship store all'interno dell'aeroporto di Napoli Capodichino e a F.I.C.O Eataly World, oltre che nel cuore della città partenopea, a Piazza Municipio. Per avvicinarsi maggiormente al consumatore contemporaneo, inoltre, il Pastificio Di Martino ha implementato la sua **piattaforma e-commerce** che per la prima volta dà accesso a tutti i suoi formati di pasta, anche quelli meno diffusi, consegnati comodamente a casa.

Prova del desiderio di comunicare l'eccellenza del made in Italy con un approccio contemporaneo e innovativo, è poi certamente la collaborazione in atto con **Dolce&Gabbana**. Grazie alle gioiose matite degli stilisti, la pasta Di Martino cambia look e diventa una vera e propria cartolina dall'Italia.

L'anima dell'azienda, devota da sempre alla promozione del territorio e di un'alimentazione buona, pulita e giusta, l'ha inoltre avvicinata a Slow Food Italia, di cui è Sostenitore Ufficiale dal 2015. Instancabile compagno di viaggio, da anni il Pastificio Di Martino cammina al fianco dell'organizzazione proponendo, condividendo e partecipando attivamente alla diffusione dei valori che con essa condivide.

Social: Facebook, Instagram, Twitter **@pastadimartino** | YouTube **@pastificiodimartino**

Sito web: www.pastadimartino.it

DAL 1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI - ITALY



www.pastadimartino.it

Pastificio Di Martino at Terra Madre Salone del Gusto 2020

Pastificio Di Martino has renewed its involvement to **Terra Madre Salone del Gusto** as Official Supporter of Slow Food Italia and joins the new format thought for 2020: a widespread and digital event to face the health emergency world is coping with.

During the following 6 months, the ancient pasta factory from Gragnano will have its own digital marketplace on Terra Madre platform, through which it will be possible to discover more about the company and its history. Also, thanks to a series of activities organised together with Slow Food, Pastificio Di Martino intends to build a bridge among different entities and connect that world that is still not able to meet physically through its **IGP Gragnano Pasta**. More in details, the company will join several formats of the event, involving chefs and producers through live videos on socials, both to spread pasta culture and to promote raw materials and their seasonality.

Inside the brand's pasta bars in Naples and Bologna then, a series of dinners will be devoted to Slow Food environment and its presidia. At a regional level, instead, there will be meetings with schools to move students closer to the scented world of IGP Gragnano Pasta.

For the whole duration of the event and beyond, all shapes of Di Martino pasta will be available on **www.pastadimartino.it**

THE COMPANY – Pastificio Di Martino was founded in **Gragnano** in **1912**, plunging its roots in the city where local spring water and durum wheat semolina have been giving rise to the Italian gastronomic monument for over 500 years: pasta. Thanks to **bronze die extrusion, slow drying at low temperature**, connection with the territory and quality of the final product, Gragnano Pasta has been conferred the **IGP**. Through each of its **over 120 pasta shapes**, Di Martino aims at offering consumers an excellent product, good to taste, firm during cooking and highly digestible, thanks to its **minimum 14% protein** content. A rough and scented pasta, **100% Italian**. Indeed, Di Martino has always selected the best Italian durum wheat for its white gold.

Nowadays the company promotes pasta culture through its flagship stores at Napoli Airport, F I.CO. Eataly World, and at the very center of Naples, in Piazza Municipio.

To get even closer to consumers, then, Pastificio Di Martino has launched its **e-commerce platform** that helps them to easily receive at home all its pasta shapes, even those difficult to find on market shelves.

As proof of its desire to communicate the excellence of made in Italy with a contemporary and innovative approach, since 2017 Pastificio Di Martino is partner of **Dolce&Gabbana**. Thanks to the joyful design drawn by the stylists, Di Martino pasta has changed its look and has become a real postcard from Italy.

Company's soul, devoted to the promotion of territory and good, clean and fair food, has inevitably approached **Slow Food Italia**, which Pastificio Di Martino has been Official Supporter of since 2015. Tireless travel companion, the company has been walking next to Slow Food for years, suggesting, sharing and actively joining to the spread of those values in which they both strongly believe.

Social: Facebook, Instagram, Twitter **@pastadimartino** | YouTube **@pastificiodimartino**

Sito web: www.pastadimartino.it