



*I*l pastificio *La Romagna*

nasce nel 1950 da una idea di

Libio Fratini che, con la preziosa collaborazione della moglie Santa Romagna, apre la prima bottega per la produzione di pasta fresca nel territorio umbro.

Giorno dopo giorno in loro sono cresciute l'esperienza e la passione per l'arte della pasta, che è stata sapientemente trasferita nei loro prodotti.

Oggi la qualità e la genuinità degli antichi sapori è conservata dalle figlie e dai nipoti che rappresentano la terza generazione dedita alla produzione della pasta.



*T*he handicraft pasta factory *La Romagna* was established in 1950 by Mr. Libio Fratini who, with the precious cooperation of his wife, opened the very first fresh pasta shop in the Umbria Region.

Today the quality and the genuinity of the ancient flavours is carried out by Libio Fratini's daughters and grandsons who represent the third generation of pasta making.

The quality of La Romagna's products is to be found in the accurate choice of the ingredients which are transformed in the finished product in an

updated laboratory where the main policy is the respect of the public health regulations.

Over the years, experience and fantasy had enanched the range of products in order to satisfy the demands of

the customers who have alaways been identifying "La Romagna" as a family who has got passion in the pasta making.

Respecting the traditional tecniques of the pasta making "La Romagna" uses the lamination tecnique which consists in having two cylinders contrasting each other in order to make the pasta thinner without getting it hot.

As soon as they are dried, the products are moved by hand and put into transparent bags sealed with a guarantee stamp.



La qualità dei nostri prodotti deriva innanzitutto dall'accurata scelta delle materie prime: vengono selezionate semole di grano duro caratterizzate da un elevato contenuto di glutine e proteine grezze, miscelate poi con uova fresche pastorizzate consegnate giornalmente nel laboratorio. Ciò si unisce alla scelta di prosciutti crudi stagionati, dei prosciutti cotti, della ricotta di Colfiorito, del Grana Padano sempre di prima scelta e stagionato, per ottenere quegli impasti dai sapori autentici che da sempre decretano il successo dell'azienda.



Gli sforzi da noi compiuti nell'ottica di una continua crescita ci hanno portato nel 2004 ad ottenere la certificazione di qualità, conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001: 2008, ritenendolo uno strumento utile per essere competitivi sul mercato e soprattutto per poter regolamentare e gestire i processi interni.

Inoltre, per poter garantire al cliente un ulteriore requisito, abbiamo implementato un sistema di rintracciabilità interna, conforme ai requisiti della norma UNI 22005: 2008, che permette di garantire la rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti in tutte le fasi produttive, a partire dall'approvvigionamento fino alla distribuzione finale al cliente. L'azienda sta proseguendo il percorso di miglioramento della qualità, implementando le certificazioni con quella sugli standard internazionali di sicurezza igienico-alimentare (IFS), intensificando i controlli analitici lungo tutto il processo produttivo.





E' stato Libio Fratini il primo a produrre e commercializzare gli Stringozzi, pasta tipica del comprensorio spoletino, fino ad allora di esclusiva competenza delle massaie umbre. Il nome "Stringozzi" deriva dal fatto che, durante il dominio dello Stato Pontificio in Umbria, gli anticlericali si appostavano in punti strategici aspettando il passaggio di qualche prete che assalivano e strangolavano "stringendoli al gozzo" con le stringhe delle scarpe la cui forma rettangolare coincide con quella degli stringozzi.



Among the whole range of products, the umbrian Strongozzi have always been distinctive for being the typical pasta of the Spoleto territory and it was Libio Fratini to be the very first one to produce this particular kind of pasta, which has been for centuries monopoly of the umbian housewives.

The name "Stringozzi" has its origin at the time when people against the Church of Rome used to lay ambushes to catholic priests in order to strangle them tightening their throats (gozzi) with their shoes' strings (stringhe) which at that time had a rectangular shape.



Nel corso del tempo esperienza e fantasia hanno arricchito la gamma dei prodotti per soddisfare le richieste della clientela. Così, accanto ai tradizionali tortellini, ravioli, tagliatelle e stringozzi sono nate prelibatezze sempre più gustose come gli gnocchi ripieni, i saccottini e i raviolini. Proponiamo una gamma selezionata di specialità gastronomiche, dove gli ingredienti scelti, la lavorazione manuale e completamente eseguita nella nostra cucina ne fanno la pietanza ideale per chi non sa rinunciare ai sapori della cucina tradizionale umbra.



*N*el rispetto delle tradizionali tecniche di lavorazione della pasta, La Romagna utilizza ovunque possibile la laminazione. Questa tecnica si avvale di cilindri contrapposti per il progressivo affinamento della sfoglia, imitando così il movimento del mattarello. Le nostre paste trifilate sono invece ottenute mediante l'utilizzo di piccole presse dotate di stampi in bronzo.



*A*malgamiamo ad arte la semola a grani grossi di prima qualità con acqua fredda o con uova pastorizzate fresche, e per la paste aromatizzate usiamo esclusivamente prodotti naturali essiccati senza conservanti, coloranti né additivi, perché pensiamo costantemente al nostro ed al vostro benessere.

*A*tutt'oggi il processo di essiccazione non è cambiato molto rispetto ai metodi di una volta. Ciò impone tempi lunghi e bassa temperatura. Impieghiamo oltre 24 ore a non più di 50 gradi, perché preferiamo aspettare che correre il rischio di perdere le proprietà degli ingredienti guadagnando in sapore e digeribilità.



*G*li impasti dei ripieni vengono lavorati dolcemente al fine di non mutarne la consistenza: le macchine, tutte di dimensione artigianale, permettono infatti di conservare intatta la qualità delle materie prime.



Le tecniche di confezionamento si sono evolute per andare incontro alle esigenze dei consumatori: accanto alle tradizionali scatole di cartone e ai vassoi di polistirolo oggi i prodotti de La Romagna possono essere acquistati in vaschette preformate di APT in atmosfera modificata, grazie alle quali la pasta conserva intatta la sua freschezza per oltre un mese.

I prodotti essiccati vengono ammatassati a mano ed essiccati lentamente; quindi confezionati con cura, matassa per matassa, in buste trasparenti corredate di etichetta e sigilli di garanzia.



Nel corso del tempo la distribuzione dei prodotti de La Romagna si è allargata: partendo dalla bottega nel centro storico di Foligno, oggi si è arrivati a distribuire i prodotti freschi oltre i confini regionali e vendere le paste essiccate anche all'estero.





Stringozzi



Umbri



Tris

Biologici

Basilico



Peperoncino

Tartufo



Funghi

Farro



Limone

Aranzia



Mandarino

Zafferano

Piccantissima





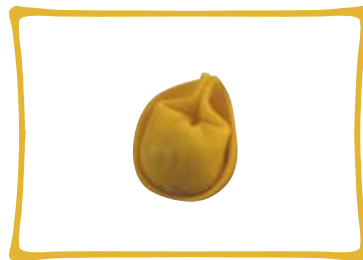


Pasta Fresca Ripiena

Tortellini
*di carne e al
prosciutto crudo*



Tortellini
Piccoli
*di carne e al
prosciutto crudo*



Tortelloni
*carne, prosciutto
e spinaci*



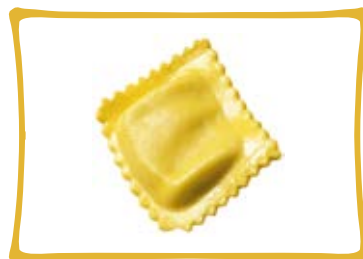
Cappelli
del **P**rete
*-ricotta e spinaci
-speck e radicchio*



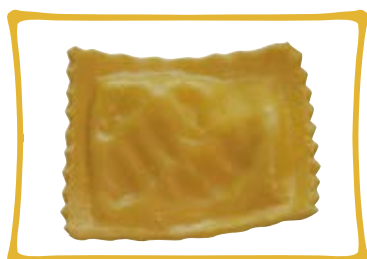
Raviolini
di carne



Ravioli
*-ricotta e spinaci
-varie farciture*



Ravioloni
*-tartufo
-bufala
-varie farciture*



Saccottini
al prosciutto



Agnolotti
di carne



Cuoricini
al limone





Specialità Fatte a Mano

Canneloni
-di carne
-ricotta e spinaci



Gnocchi
Ripieni
di ricotta

Pasta al
Forno
varie farciture



Tagliatelle
vari formati e spessori

Stringozzi



Passatelli

Cappellacci
varie farciture
bufala, ceci, brasato





Pasta Fresca

Tagliatelle



Chitarra

Tagliolini



Pappardelle

Paja e
Fieno



Stringozzi

Pici



Tonnarelli





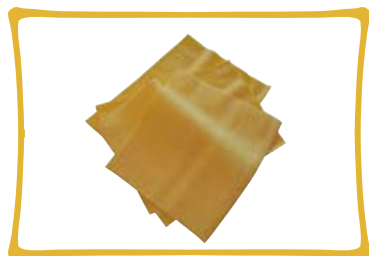
Pasta Fresca

Chicche



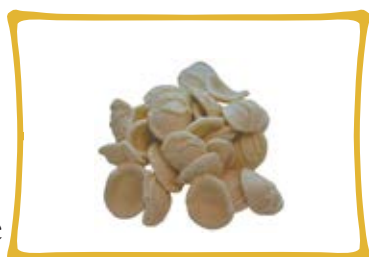
Gnocchi

Sfoglia



Quadrucchi
piccoli, medi e maltagliati

Orecchiette



Trofie

Capunti



Cavatelli





Pasta all' Uovo

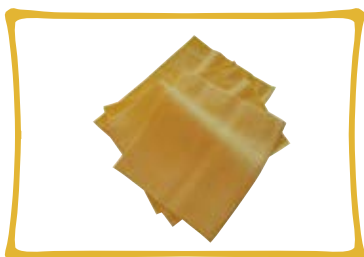
Tagliatelle



Tonnarelli



Sfoglia



Fischioncini
Tris



Strozzapreti



Garganelli



Pappardelle



Paja e
Fieno



Fischioncini



Cappellini
Tris



Strozzapreti
Tris





Pasta da Brodo

Filini



Quadrucci
Medi



Grattoni



Matagliati



Tagliolini



Quadrucci
Piccoli



Grattini



Gnocchetti



Matagliati
Tris





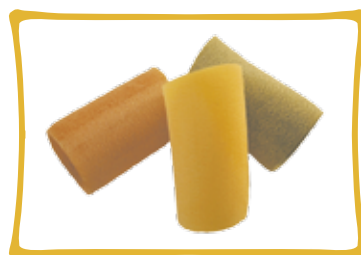
Pasta di Semola

Umblicelli



Fusilloni

Paccheri



Paccheri
Tris

Lumaconi
Tris



Lumaconi





Pasta di Semola

Penne



Pennoni

Ricette



Margherite

Gnocchetti
Sardi



Umbricelli
al farro 100%





Ravioli con un cuore di...





*Cesti
Pieni di Bontà*





LA ROMAGNA

produzione e vendita: via A. da Sangallo, 7 loc. Paciana Foligno - tel. 0742 320177 fax 0742 320188

punto vendita: via B. Cairoli, 22 Foligno - tel. 350653

www.pastalaromagna.com - pastalaromagna@tiscalinet.it