



Location (click for map)

MAMMA OLIVA

Via Vincenzo Monti 33, Milano



Opening

07.10.2017-07.01.2018

Mon-Sun 12.30-15.00

/ 19.00-23.30



Info

+39 02 481 5767

www.mammaoliva.it

info@mammaoliva.it

www.setaro.it
info@setaro.it

**LE VIE
DEL
COMPASSO
D'ORO**

Milan
and around
07.10.2017
07.01.2018

ADI ADI ASSOCIAZIONE
PER IL DISEGNO
INDUSTRIALE
DELEGAZIONE
LOMBARDIA

Pasta Setaro: "La Vera Pasta di Torre Annunziata". La tradizione pastaia a Torre Annunziata ha origine antiche: tutto ebbe inizio nel 1599 con la realizzazione del Canale Conte di Sarno. Agli inizi del 1900 potevano contare più di centoventi tra molini e pastifici: la Pasta di Torre Annunziata o meglio la "Pasta di Napoli" fu conosciuta in tutto il mondo proprio in quegli anni. Oggi, e ormai da diversi anni, a Torre Annunziata resiste un'unica azienda depositaria della grande tradizione dell'arte bianca torrese: il Pastificio Setaro, che è riuscito a sopravvivere in virtù di un sistema a conduzione familiare e di una clientela scelta di "intenditori". Il Pastificio Setaro produce ancora la Pasta con sistemi artigianali, nel rispetto della natura e della tradizione. Tante le componenti che rendono unico il gusto e la qualità della Pasta prodotta: le semole di grano duro selezionate, l'acqua di fonte purissima, le antiche trafille in bronzo, il processo di essiccazione della pasta particolarmente lento (da 24 a 120 ore a seconda del formato) e a bassa temperatura, il clima "speciale" di Torre Annunziata e non ultima la conoscenza dell'arte bianca tramandata per ben tre generazioni; è dal 1939 infatti che la famiglia Setaro si dedica con passione a questa attività. Il pastificio Setaro si fa portavoce di un'economia sostenibile volta a migliorare il benessere dei cittadini di Torre Annunziata, si fa garante della genuinità della sua pasta e tutore del patrimonio naturale del suo territorio. Setaro: quando l'arte sposa la tecnologia, anche la sostenibilità diventa appetibile!

The pasta-making tradition in Torre Annunziata has ancient origins: everything began in the mid-sixteenth century, when D'Alagno family sold the Torre Annunziata feud to the Count of Sarno, Muzio Tuttavilla. Around 1900, could be counted more than 120 among mills and pasta factories: Torre Annunziata pasta or better "Naples pasta" was known throughout the world. Today, and for several years, resists in Torre Annunziata just one factory depositary of the great tradition of the Torre Annunziata white art: the pasta factory Setaro, which has managed to survive thanks to a family run system and a select clientele of "connoisseurs". Setaro pasta factory still produces the Pasta with handicraft systems, respecting nature and tradition. There are many components that make the taste and quality of the pasta produced unique: the selected durum wheat semolina, pure water, ancient bronze dies, the very slow process of pasta drying (from 24 to 120 hours depending on the shape) and at low temperature, the "special" climate in Torre Annunziata and not last the knowledge of the white art passed down for three generations; it has been since 1939 in fact that Setaro family devotes his life to this activity. Setaro pasta factory becomes a spokesman of a sustainable economy aimed at improving the welfare of Torre Annunziata's citizens, is the guarantor of the authenticity of its pasta and guardian of the natural heritage of its territory. Setaro: when art marries technology, also the sustainability becomes desirable!

Canna di Fucile 2011,
Michele Cuomo, Compasso
d'Oro International
Award, 2015

