

# MEZZI PACCHERI

*di grani siciliani*



Questa pasta nasce grazie al rispetto dei più nobili canoni di produzione e dalla scelta di un grano di esclusiva coltivazione siciliana impastato a freddo con l'acqua delle sorgenti della "Valle dell'Alcantara", area protetta dall'omonimo Parco Regionale alle pendici del Vulcano Etna.

Il microclima, la flora e le fresche sorgenti che sgorgano ricche fanno di questa porzione di Sicilia un territorio unico, sia per la bellezza naturalistica sia per la generosità e bontà dei suoi prodotti.

Le semole fresche di moliture, ottenute dalla macina grossa di prima estrazione, vengono versate con cura nella tramoggia di carico, questo procedimento consente di controllare al meglio la qualità della materia prima. L'impasto mantenuto a bassa temperatura per non essere stressato, passa in trafilè al bronzo, che conferiscono alla pasta, anche ai formati lisci, quel colore e quella rugosità che consente a sughi e condimenti di legare meglio. La lentezza dell'essiccazione, garantisce la completa e uniforme evaporazione dell'acqua dalla pasta, scongiurando l'indurimento dell'amido e la conseguente cristallizzazione della parte esterna. La temperatura media si aggira attorno ai 40° e consente di ottenere un prodotto ottimo che insieme ad un giusto spessore, conserva intatte le proteine, l'amido, il sapore e il profumo del grano appena macinato, dando alla pasta tanto gusto in più.

*The origin of this pasta is the respect of the noblest production processes and the choice of an exclusive Sicilian cultivation grain, mixed with the water of the "Alcantara Valley", a protected area by the homonymous Regional Park on the slopes of the Volcano Etna. The microclimate, the flora and the fresh water springs, make this part of Sicily a unique area, for both natural beauty and for the generosity and goodness of its products. The fresh semolina, obtained by the grinding of coarse first extraction, are poured carefully into the loading hopper. This procedure allows to better control the quality of the raw material. The mixture, kept at low temperatures for not being altered, passes in bronze dies, which give to the pasta, also to smooth formats, that color and the roughness which allows sauces and dressings to better tie. The slow drying ensures a uniform and complete evaporation of water from the pasta, avoiding the hardening of the starch and the subsequent crystallization of the outer part. The average temperature is around 40° and allows you to get a great product that, along with the required thickness, keeps intact proteins, starch, flavor and aroma of freshly ground grain, giving the pasta more flavor.*