



A Terra

A Terra nasce da un'idea di Luca Pedrini nel 2013 e raccoglie più di vent'anni di lavoro di San Cristoforo, l'azienda agricola di famiglia nata nel 1992 da un'idea dei genitori di Luca.

L'azienda si occupa della produzione di pasta secca e fresca **artigianale di alta qualità**.

Il processo di pastificazione inizia con il controllo della qualità e della percentuale di umidità presente nella semola di grano duro. La **lavorazione dell'impasto** dura 40 minuti circa, a cui segue la trafilatura in bronzo.

A seconda del formato richiesto, l'impasto viene quindi tagliato da un coltello mosso da un motore elettrico oppure, per i formati lunghi, **a mano**. La sistemazione del prodotto sui telai per l'essiccazione avviene a mano. La pasta rimane all'interno dell'essiccatore per 36 ore circa; a questo segue la sgabbiatura ed il confezionamento.

Per i formati di pasta fresca, invece, si elimina il processo di essiccazione e, una volta tagliato l'impasto nella forma desiderata, questo viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente.



info@atterra.it



+39 331 8235907



Laboratorio e degustazione: Via
B.Boozzi 46, Gambassi Terme (FI)

