



Pastificio dei Campi, la pasta di Gragnano dei Jeunes Restaurateurs d'Europe

La Pasta di Gragnano IGP del Pastificio dei Campi – giovane azienda artigianale con l'obiettivo di produrre la migliore pasta di sempre – in questi ultimi anni è diventata sempre di più **la pasta dell'alta ristorazione**. Scelta già dalle Scuole del Gambero Rosso, ha raggiunto adesso un altro straordinario obiettivo: **la Pasta dei Campi è la pasta ufficiale dei Jeunes Restaurateurs d'Europe**.

La partnership con la più importante associazione di giovani chef di talento in tutta Europa è motivo di grande gioia e orgoglio per il Pastificio dei Campi, che ha sempre avuto l'obiettivo di produrre **una pasta d'eccellenza, pensata per la mano di grandi chef**, che la interpretano con estro e creatività, valorizzandone le caratteristiche distintive. Una pasta prodotta con la massima cura, a partire dalla selezione del migliore grano duro italiano – proveniente da campi prevalentemente pugliesi, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura su telai di legno. Una pasta la cui filiera è totalmente tracciabile, grazie al Total Tracking System, che sul sito web www.pastificiodeicampi.it consente a tutti di scoprire ogni passo della produzione del pacco di pasta che si sta per consumare. Una pasta perfetta per i grandi chef che **rende speciale anche la cucina casalinga**, dando un tocco di eleganza anche ai piatti più semplici e tradizionali.

Obiettivo comune dell'associazione JRE e del Pastificio dei Campi è la diffusione della cultura della pasta: in un'ottica di scambio culturale-gastronomico ogni mese uno chef dell'associazione fa visita all'azienda di Gragnano, entrando nello stabilimento di produzione, scoprendo i segreti di questo prodotto, e realizzando alla fine della giornata una serie di ricette per pochi fortunati ospiti. Questi appuntamenti mensili – dall'hashtag **#indovinachivieneacena** – sono diventati eventi ambiti e sorprendenti che arricchiscono chef, produttori e ospiti.

Grazie alla partnership fra Jeunes Restaurateurs d'Europe e Pastificio dei Campi la cucina d'autore si sposa con l'arte della Pasta di Gragnano, le culture gastronomiche si fondono dando vita a nuovi sapori, a nuovi profumi, a nuove speciali interpretazioni della tradizione culinaria italiana.

Per scaricare la cartella stampa del Pastificio dei Campi vi invitiamo a consultare la sezione press sul sito internet www.pastificiodeicampi.it

Pastificio dei Campi

Via dei Campi, 50

80054 Gragnano (Na) - Italy

www.pastificiodeicampi.it

tel. 081 8018430



Pastificio dei Campi, Gragnano Pasta of the Jeunes Restaurateurs d'Europe

Over recent years, the PGI Gragnano Pasta made by Pastificio dei Campi – a young company whose objective is to produce by traditional means the best pasta ever- has increasingly become **the pasta for haute cuisine**.

Already adopted by the Gambero Rosso culinary schools, Pastificio dei Campi has achieved another extraordinary goal: **Pasta dei Campi has been selected as the official pasta of Jeunes Restaurateurs d'Europe**.

Collaboration with the young chef's association, which boasts the most prestigious talent in Europe, is a source of great joy and pride for Pastificio dei Campi.

The company has always taken great pains to produce **an excellent pasta designed to be handled by great chefs**, who bring inspiration and creativity to interpreting the pasta and add value to its distinctive characteristics.

Gragnano pasta is prepared with the utmost care from a selection of the best Italian durum wheat, mainly from the fields of the Apulia region. The pasta is extruded through a bronze mould and slowly dried at low temperature on wooden frames. The pasta's supply chain may be traced entirely through the Total Tracking System available on the company's website – www.pastificiodeicampi.it -, which permits anyone who so desires to discover each and every one of the steps followed in the production of the packet to be consumed.

Producing the perfect pasta for great chefs means that home cooking is also special, as the pasta provides a touch of elegance even to the most simple and traditional dishes.

The shared objective of the JRE association and Pastificio dei Campi is to **disseminate the culture of pasta**.

In the interests of cultural and gastronomic exchange, each month one of the association's chefs visits the Gragnano-based company, enters the production plant, discovers the product's secrets and, at the end of the day, creates a set of recipes for a few fortunate diners.

These monthly encounters, called **#indovinachivieneacena**, have become eagerly anticipated, surprising events which enrich the lives of the chefs, producers and diners.

Thanks to the collaboration between Jeunes Restaurateurs d'Europe and Pastificio dei Campi, signature cuisine intertwines with the art of Gragnano Pasta and gastronomic cultures blend, giving birth to new tastes, new aromas and new special interpretations of the Italian culinary tradition.

To download the Pastificio dei Campi press kit, click on PRESS on the www.pastificiodeicampi.it website.

Pastificio dei Campi

Via dei Campi, 50

80054 Gragnano (Na) - Italy

www.pastificiodeicampi.it

tel. 081 8018430