

# PIGRA

# MARGHERITA



## VIER ZUTATEN REICHEN

Interview mit Luca Maniforti

→ s. **4**

## DIE ULTIMA- TIVE SAUCE

Das Geheimnis der Tomate

→ s. **8**

## ITALIEN PUR

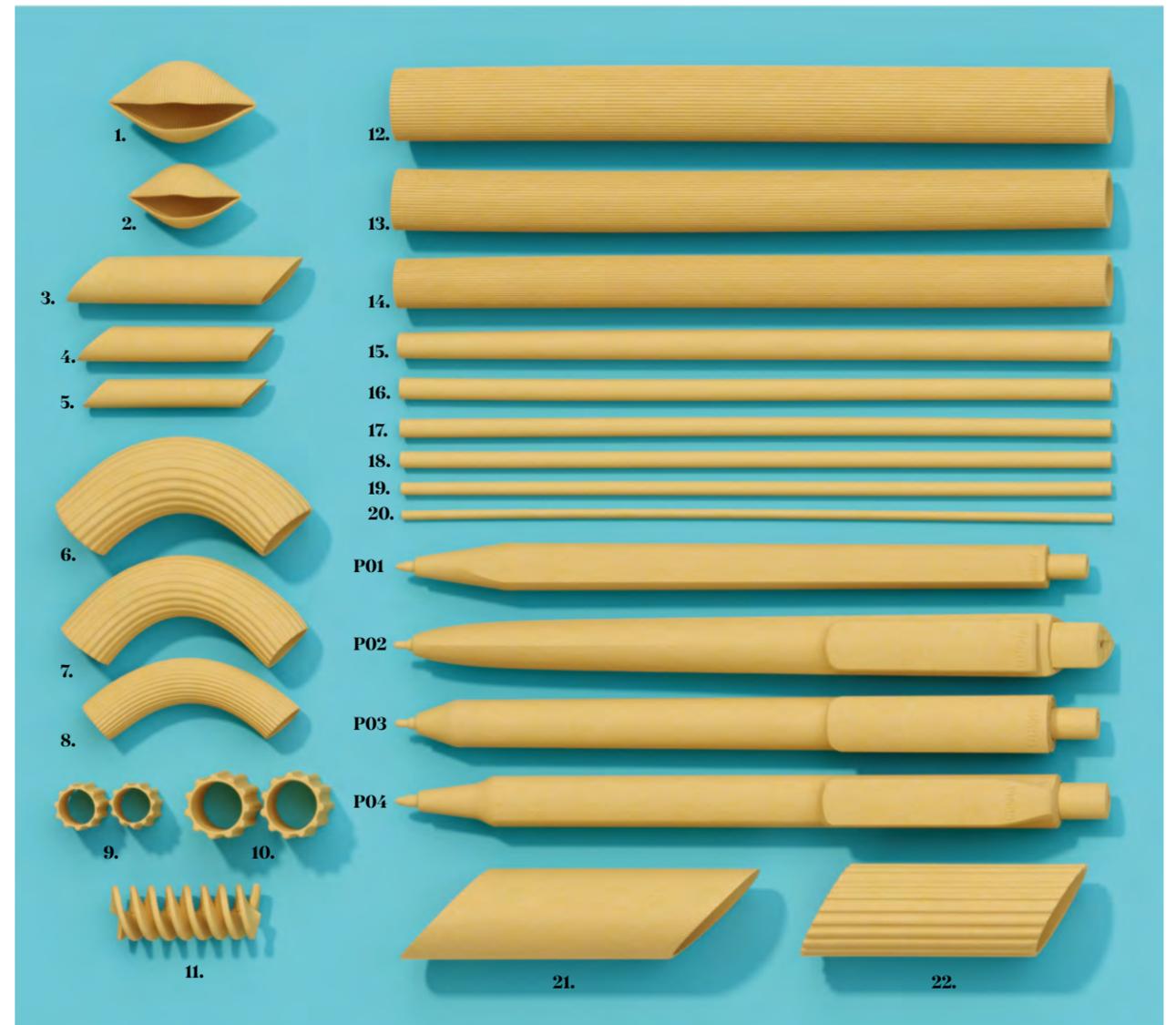
Drei leckere Rezepte

→ s. **31**

# ITALIEN, PASTA UND UNSERE STIFTE: DAS IST DER NEUE PIGRA KATALOG.

**PIGRA**

Made by  
Italians



1. Conchiglie mezzane rigate, 2. Conchiglie piccole rigate, 3. Penne, 4. Pennette, 5. Pennine, 6. Stortini grossi rigati, 7. Stortini mezzani rigati, 8. Stortini rigati, 9. Anelli rigati, 10. Anelli rigati mezzani, 11. Fusilli, 12. Zitoni, 13. Zite, 14. Mezzani, 15. Mezzanelli, 16. Maccaroncelli, 17. Bucatini, 18. Spaghetti, 19. Spaghettoni, 20. Vermicelli, P01. La semplice, P02. La formosa, P03. La creativa, P04. La raffinata, 21. Pennoni lisci, 22. Pennoni rigati



# VIER SIND GENUG!

**Ein Gespräch mit Luca Maniforti, Inhaber und Pastamacher des Pastificio Quattro Cose, darüber, warum vier Dinge genügen.**

**Es gilt als universelle italienische Wahrheit, dass die besten italienischen Restaurants einige wenige Dinge richtig, richtig gut machen. Wer den Beweis dafür sucht, sollte bei Pastificio Quattro Cose – italienische Bezeichnung für “vier Dinge” – vorbeischaun und die wahrscheinlich perfektetete frische Pasta genießen, die es gibt. In dem Pasta-Laden, der in einer ziemlich ruhigen Seitenstrasse eines Dorfs in der Emilia Romana liegt, ist von morgens bis abends geschäftiges Treiben zu beobachten: Einheimische, die Pasta für Zuhause kaufen, Lieferfahräder, die sich auf den Weg machen, um Pasta an örtliche Restaurants auszuliefern, und eine kleine Imbissstheke, deren Warteschlange sich manchmal um den ganzen Block schlängelt. An einem geschäftigen Nachmittag, als der Mittagsansturm gerade etwas nachgelassen hatte, traf ich den Inhaber und Pastamacher Luca Maniforti zu einem Gespräch.**

**Erzählen Sie mir etwas über Ihr Unternehmen. Es ist doch ein Familienunternehmen?**

Wir sagen gerne, dass wir einfach nur eine uralte Tradition aufgenommen haben. Die Pastamanufaktur ist neu, aber meine Frau und ich sind hier tief verwurzelt. Ich stelle die Nudeln gemeinsam mit den anderen Pastamachern her; dazu zählt auch die Schwester meiner Frau, Claudia. Und meine Frau kümmert sich so ziemlich um den ganzen Rest – Buchhaltung, Werbung und Kommunikation und den gesamten Schriftkram. Sie hat Marketing studiert und in diesem Bereich gearbeitet, bevor wir uns dazu entschieden, das Geschäft gemeinsam zu starten. Und inzwischen haben wir auch ein Kind bekommen. **Und eine Warteschlange, die um den**

**ganzen Häuserblock reicht.**

Vielleicht Dank meiner Frau, aber irgendwie hat sich das herumgesprochen (er lacht). Es stimmt, wir sind schnell gewachsen und vielleicht hängt das damit zusammen, dass wir eigentlich etwas ganz Altes machen. Wir freuen uns, dass unsere Pasta so beliebt ist und wir bieten einigen wirklich grossartigen Menschen einen Arbeitsplatz. Aber wir gehen auch wirklich vorsichtig mit unserem Erfolg um.

**Warum vorsichtig?**

Weil wir unsere Grenzen nicht überschreiten wollen. Gleich zu Beginn haben wir bestimmte Grundsätze festgelegt, an die wir uns halten. Wir betreiben ein Handwerk. Wir liefern Pasta an örtliche Familien und Restaurants und wir betreiben einen Imbiss. Wir wollen unsere Preise auf einem vernünftigen Stand halten, damit sich auch die Menschen aus der Nachbarschaft hier eine einfache Mahlzeit leisten können. Aber unser Unternehmen wächst nicht unaufhörlich weiter. Wer in Mailand lebt und unsere Pasta genießen möchte, muss sich in den Zug setzen und hierher bewegen. Sie werden unsere Pasta in keinem Supermarkt finden. Und wer die Reise nicht auf sich nehmen möchte, sollte sich einen Pastamacher in seiner Nachbarschaft suchen und glücklich damit werden. Frische Pasta ist genau das, nämlich frisch. Und was man im Supermarktsortiment, verpackt in Plastikfolie, findet, ist nicht das Gleiche. Pasta muss frisch sein, Pasta muss regional sein. Und das heisst, sie sollte keinen weiteren Weg zurücklegen als einmal quer durch die Stadt.

**Wo haben Sie das Pastamachen gelernt?**

Ich habe die Sommer oft bei meiner Oma in Pigra, Romagna, verbracht. Sie hat dort zusammen mit meinem Opa

den Laden mitten in der Stadt betrieben, in dem Lebensmittel, Zigaretten, Süßigkeiten für die Kinder, einfach alles verkauft wurde. Mein Opa starb direkt nach meiner Geburt, sodass ich ihn eigentlich nicht mehr kennengelernt habe. Aber im Sommer war ich jeden Tag im Haus meiner Oma am Stadtrand und wir haben fast jeden Tag frische Pasta zum Mittagessen gemacht.

**Ihre Oma hat Ihnen also alles beigebracht?**

Nicht von Anfang an. Zumindest habe ich dem keine Beachtung geschenkt. Aber dann fragte meine Mutter eines Tages nach einem Rezept für eine Freundin. Da meine Mutter berufstätig war, hatte sie nie Zeit, selbst Pasta zu machen. Und ich glaube, da ist mir zum ersten Mal aufgefallen, dass ich meine Oma zwar hundert Male frische Pasta habe machen sehen, aber nicht erklären konnte, wie das geht. Ich nahm also Stift und Papier und bat meine Oma um das Rezept. Sie war sehr genau, weil sie in ihrem Laden immer Mehl und andere Sachen abwägen musste. Zum Abwiegen der Zutaten für ihre Rezepte benutzte sie eine alte Messingwaage mit Gewichten. Ich



**Luca Maniforti**



Luca Manfortis Grossmutter, Lucia

schrub also alles genauso auf, wie sie es sagte. Aber als sie dann anfing, die Pasta tatsächlich zuzubereiten, wurde mir klar, dass ihre Angaben nur eine erste Grundlage waren. Denn als sie begann, die Mischung herzustellen, gab sie nach und nach noch mehr Mehl aus der Tüte hinzu, ein bisschen mehr Wasser und dabei verwandelte sich das ursprüngliche Rezept, das sie mir gegeben hatte, in etwas Organisches und Lebendiges, wobei sie immer wieder auf die Feuchtigkeit der Teigmasse, die benötigte Menge usw. reagierte. Als ich meiner Mutter das Rezept gab, fühlte ich mich wie ein Betrüger. Es war so, als ob man jemandem einen Apfelkern gibt und ihm erzählt, es sei ein Apfel – es war eigentlich nichts, ausser das Grundgerüst einer Idee. Aber ich bin meiner Mutter für den Rest meines Lebens dankbar, dass sie danach gefragt hat, weil mir in dem Moment klargeworden ist, wieviel Kunst in das, was meine Oma da machte, einfluss.

#### Warum haben Sie Ihren Pastashop Quattro Cose – also „Vier Dinge“ – genannt?

Auch das hat mit dieser Geschichte des Rezepts zu tun, das mir meine Oma gab. Es standen nur vier Dinge auf dem Papier: Mehl, Wasser, Salz und Eier. Das sind quasi die vier Elemente der italienischen Küche und das ist praktisch alles, was man für Pasta braucht.

#### Aber in Ihrem Angebot finden sich mehr als vier Dinge.

Das stimmt, aber nicht wesentlich mehr. Wir machen lange Pasta wie Tagliatelle und Tagliolini, kurze Pasta wie Capunti und Cavatelli, flache Pasta wie Sfoglia für Lasagne und schliesslich gefüllte Pasta wie Tortellini und Ravioli. Und das sind vier Arten von Pasta. Und man könnte sein Leben lang damit verbringen, alle Gerichte zu essen, die man aus diesen vier Pasta-Arten herstellen kann.

#### Experimentieren Sie auch mit neuen Rezepten?

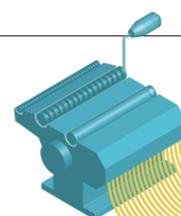
Ich bin sehr vorsichtig, was Neuheiten betrifft. Wir versuchen nicht, die Pasta neu zu erfinden. Wir wollen aus Pasta nicht etwas machen, was sie nicht ist. Aber jeden Tag entsteht ein neuer Schöpfungsakt und die Pasta ist jeden Tag einzigartig und geringfügig anders als am Vortag. Die Herausforderung besteht darin, dass sie jeden Tag fantastisch schmecken soll und jeder Kunde, egal ob er sie zum ersten oder zum hundertsten Male verspeist, ein fantastisches Genusserlebnis hat.

#### Verraten Sie mir zum Schluss Ihre Lieblingspeise?

Ich verbringe den ganzen Tag in der Küche. Deshalb ist mein Lieblingsessen so ziemlich alles, was jemand anderes für mich kocht! Es wird Sie wahrscheinlich nicht verwundern, wenn ich sage, dass ich einfache Gerichte liebe. Meine Frau macht die besten *orecchiette con cima di rapa* (siehe Rezept auf S. 36!). Aber jetzt, wo wir für drei kochen, muss ich auch meine Tochter davon überzeugen, dass es schmeckt! •

# ITALIENISCHE PASTA IN ZAHLEN

## Was macht Pasta zu Pasta?



### 200

Mindestgewicht in Gramm des Hühnereis (ohne Schale) je 250 g Griessmehl in Teigwaren, die als *Pasta all'uovo* (Eiernudeln) bezeichnet werden dürfen.

### 24

Mindestfeuchtigkeitsgehalt in Prozent von abgepackter frischer Pasta.

### 3

Anzahl der Unterkategorien von Trockenpasta: Hartweizengriess-Pasta, Pasta aus hellem Hartweizengriess, Pasta aus Vollkorn-Hartweizengriess.

### 10

Druck in Bar, der zum Extrudieren von Pasta durch eine Maschine erforderlich ist. Entspricht rund dem 10-fachen des atmosphärischen Drucks der Erde in Meereshöhe.

### 12,5

Höchstmöglicher prozentualer Feuchtigkeitsgehalt von Trockenpasta.

### 35

Durchschnittlicher prozentualer Feuchtigkeitsgehalt von Pasta vor dem Trocknen.

### 62

Durchschnittlicher prozentualer Feuchtigkeitsgehalt von vorgekochter Pasta.

### 80

Gewicht in Gramm einer typischen Portion Trockenpasta.

### 3

Maximaler Prozentsatz an Weichweizenmehl in Hartweizengriessmehl höchster Qualität in Trockenpasta.

### 5

Anzahl der Tage, innerhalb derer frische Pasta verkauft werden muss.

### 187

Nummer des Präsidialdekrets, das die Herstellung von Pasta auf kommerzieller Basis regelt, die in Italien produziert und verkauft wird.



## AUS WELCHER PASTA BIST DU GEMACHT?

Wenn man in Italien sagen will, dass man das Zeug zu etwas hat, sagt man: *di che pasta sono fatto* (wörtlich: aus welcher Pasta man gemacht ist). Aber wenn es darum geht, zuhause frische Pasta herzustellen, entscheidet das gewünschte Pastasergebnis darüber, welchen Pastateig und welche Zutaten man wählt.

#### Mehl

Für eine rustikale, proteinreiche Pasta wählt man Griessmehl. Wenn der Teig seidig und glatt werden soll, nimmt man feingemahlene 00-Mehl (oder das örtliche Äquivalent). Im Alpental Valtellina in der nordöstlichen Lombardei werden die *Pizzoccheri* aus Buchweizenmehl hergestellt, das seine Vorteile aus dem kühlen Klima der Region zieht.

#### Wasser

Sowohl für frische Orecchiette als auch für ihre getrockneten Varianten wie Fusilli oder Strozzapreti nimmt man nur lauwarmes Wasser, um die Stärke im Mehl anzufeuchten.

#### Eier

Tagliatelle, Lasagne und gefüllte Pasta wie Tortelloni werden traditionell mit ganzen Eiern gemacht. Das zu 90 % aus Wasser bestehende Eiklar sorgt für Feuchte und Konsistenz, während das Eigelb Protein, Farbe und Reichhaltigkeit beisteuert.

#### Salz

Jodiertes Speisesalz ist genau das Richtige für Pasta, während Meersalz und andere grobkörnige Salze die Tagliatelle zu körnig machen können. Die Kochzeit für frische Pasta ist wesentlich kürzer als für Trockenpasta, sodass sie bei weitem nicht so viel Kochwasser aufnehmen kann. So viel eine zusätzliche Prise dazugeben.

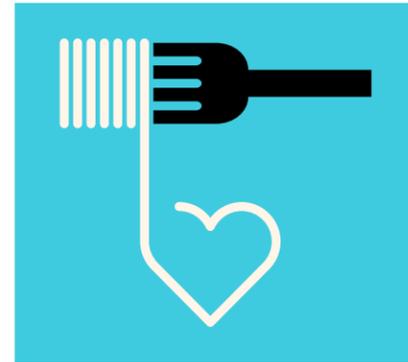
# AUF DER SUCHE NACH DEN PERFECTEN SPAGHETTI AL POMODORO

**Einfach ist schwer: Starkoch Massimo Bottura sagte einmal in einem Interview mit dem CNN, er versuche schon sein ganzes Berufsleben lang, die besten Spaghetti al Pomodoro zu kreieren – und bezweifle, ob ihm das jemals gelingen wird. Hier verraten 10 Italiener\*innen – Mütter, Grossmütter, Köche und Studenten aus ganz Italien – ihr Geheimnis für Spaghetti mit Tomatensauce (und ihre Antworten werden dich vielleicht überraschen!).**

## Zucker geht gar nicht

Sebastiano – Inhaber, Locanda San Fantino, San Giovanni a Piro

Ganze geschälte Dosentomaten nehmen und noch in der Dose mit einem Messer klein schneiden. Mit Öl und Knoblauch bedeckt im geschlossenen Topf ungefähr 10-15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann den Deckel etwas öffnen und weiter köcheln lassen, bis das Wasser ganz verkocht ist und das Öl oben auf der Sauce steht. Das ist ein Zeichen dafür, dass die Sauce genau die richtige Süsse erreicht hat. Nie Zucker zugeben – das



ist eine klassische Kochsünde, denn man süsst etwas künstlich, das noch säurehaltig ist. Und das ist für den Magen katastrophal.

## Das Geheimnis liegt im Öl

Federica – Marketingleiterin, Savona

Bevor ich die Tomaten in den Topf gebe, schwitze ich 3 Knoblauchzehen und eine Handvoll Basilikumstängel ungefähr 5 Minuten lang in Öl an. Nicht zu stark anbraten, das Öl soll lediglich das Aroma annehmen. Dann Knoblauch und Basilikum herausnehmen und die Tomaten dazugeben. Das Ergebnis: eine sehr aromatische Sauce.

## Lass die Pasta in Ruhe

Alessandro – Möbeldesigner, Modena

Die Pasta nie durch ein Sieb abgiessen, sondern mit einem Schöpflöffel in die

Saucenkasserolle umfüllen, wenn drei Viertel der Kochzeit um ist. Kochplatte mit der Tomatensauce ausschalten, Kasserolle mit Deckel abdecken und einige Minuten in Ruhe lassen. So wird genug Sauce und Feuchtigkeit absorbiert, ohne die Pasta zu „ertränken“. Kein Käse, kein Basilikum. Einfach so servieren.

## Grossmutter weiss es am besten

Matteo – Student, Varese

Meine Grossmutter macht die beste Tomatensauce, die ich kenne. Und das ist ganz einfach: Zwiebeln in reichlich Butter goldbraun dünsten und dann die Dosentomaten zugeben. Ich mache mir das fast täglich und esse es immer noch gerne.

## Perfekte Sauce? Vergiss es!

Emma – Psychologin, Loazzolo

Meine Familie liebt *cuore di bue* (Ochsenherz-) Tomaten, die in unserem grossen Garten wachsen. Vor dem Kochen achte ich darauf, dass die Flüssigkeit und die Kerne aus den Tomaten entfernt werden: einfach in grosse Stücke schneiden, mit dem Daumen zerdrücken und aushöhlen. Dann dünste ich die Tomaten langsam, sehr langsam: die Herdplatte wird einige Tage lang zwischen Arbeit und Familie immer mal wieder ein- und ausgeschaltet (und immer vergesse ich, dass sie eingeschaltet ist ...). Dann passiere ich die Tomaten mit einem Passiergerät, um die Tomatenhaut zu entfernen. Und zum Schluss gebe ich nur ein bisschen frisches Öl und Basilikum dazu – und fertig!

## Gut vermischen

Guido – DJ, Rimini

Ich mache meine Tomatensauce mit frischen Datterini-Tomaten, die ich unter Zugabe von Olivenöl, Basilikum und einer Prise Salz mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verrühre. Das Ganze wird mit der fertigen Pasta, die ich aus dem Wasser nehme, nur wenige Minuten in der Saucenpfanne gedünstet. Zum Schluss gebe ich noch einen Teelöffel Olivenpaste dazu – und fertig!

## Jedes Gramm zählt

Valentina – Bilanzbuchhalterin, Civitavecchia

Für eine perfekte Tomatensauce kommt es darauf an, alle Mengen und Masse absolut genau einzuhalten: 8 Datterini-Tomaten und 2 Roma-Tomaten, jeweils geschält, plus 10 g Olivenöl, 1 g Salz, 1 g Zucker und eine winzige Spur weisser Pfeffer. Dazu nehme ich noch 5 g Butter and 1 g Limettenschalenabrieb, meine anderen Geheimtipps. Perfekt und ausgewogen!

## Kleide deine Spaghetti wettergerecht

Carlo – Kleidungsfabrikant im Ruhestand, Pescara

Ich verwende geschälte Dosentomaten, die klassische Variante. Aber statt den Parmesankäse zum Schluss in die Sauce oder zum Gericht zu geben, giesse ich die Pasta ab und füge den Parmesankäse direkt in den Topf mit den heissen Nudeln, bevor ich diese in die Sossenkasserolle umfülle. Das kann man sich so vorstellen, als ob man die Spaghetti in dünne Unterwäsche kleidet, bevor man ihnen in den Tomatenmantel hilft. Durch das Fett im Käse absorbieren die Pasta auch weniger Wasser aus der Sauce und bleiben deshalb länger *al dente*. •



# RIPASSATO REMOTO DER SCHMETTER- LINGS- EFFEKT

Der berühmte Schmetterlingseffekt besagt, dass der Flügelschlag eines einzigen Schmetterlings extreme Wetterverhältnisse auf der anderen Seite der Erde auslösen kann. Aber die Katastrophe musste gar nicht so weit reisen, als eine Familienfehde über die Farfalle – die Nudel in Schmetterlingsform – fast eine Stadt entzweite. In dieser Woche wird in der kulinarischen Geschichte der Stadt Pigra, Emilia Romagna, der 500. Geburtstag des Grossen Farfallenstreits gefeiert. Hat die Zeit alle Wunden geheilt? Oder schlummern unter der Oberfläche noch immer alte Feindschaften?

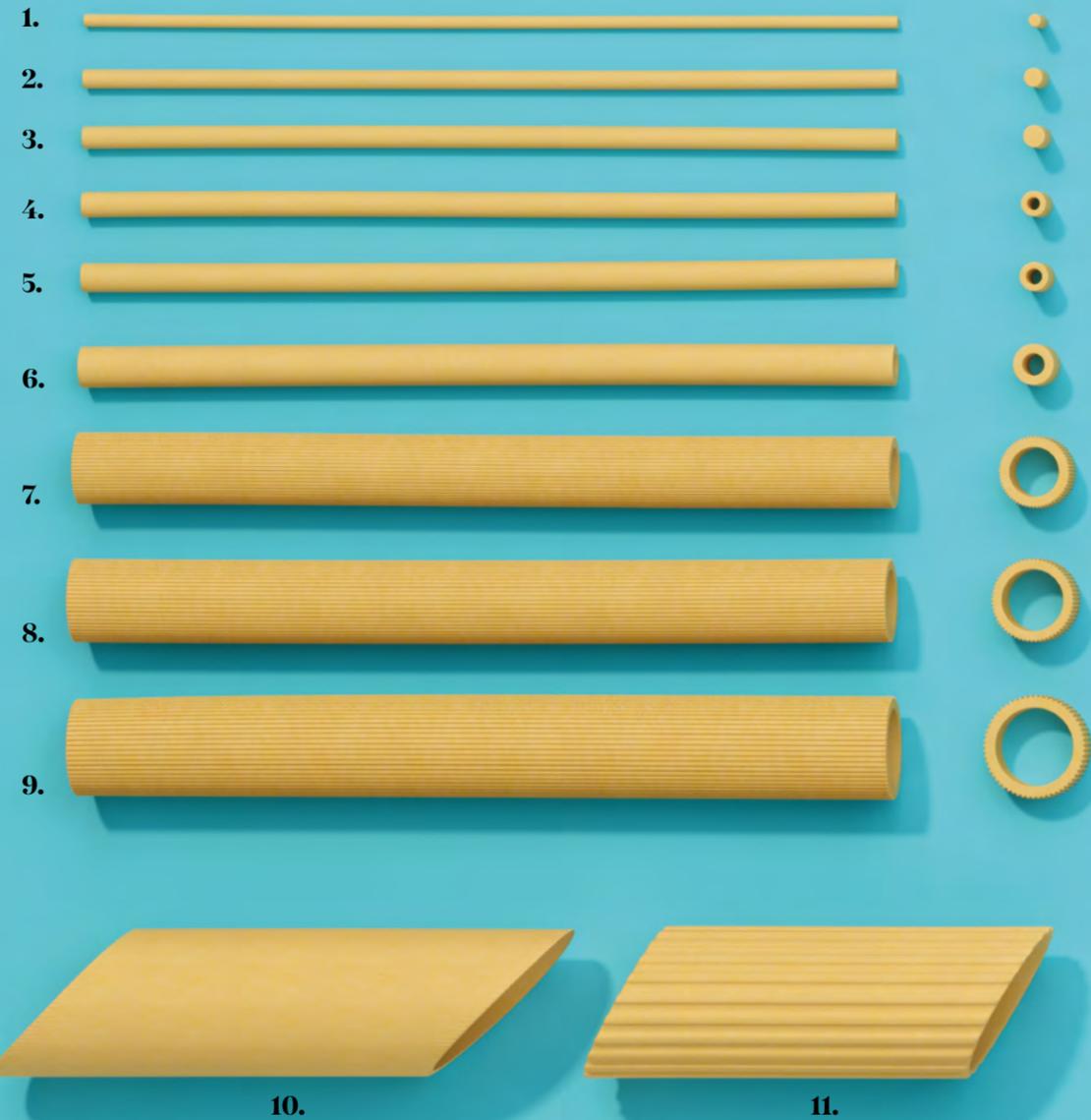
Das Italien der Renaissance war ein geteiltes Land – ein Flickenteppich aus Stadtstaaten, Lehen und Fürstentümern auf der Halbinsel. Nicht weit entfernt von Bologna wurde in der wohlhabenden Stadt Pigra (in der heute als Emilia Romagna bezeichneten Region) die Erbin des regionalen Herzogs mit dem jungen Oberhaupt der Inbrodo-Familie verlobt, wohlhabenden Kaufleuten, die durch den Verkauf von Mehl und Pasta an Bologna reich geworden waren. Die junge Frau, Franchezza, war für ihre Schönheit bekannt, wurde aber auch wegen ihres losen Mundwerks

gefürchtet, während der Kaufmann Tortellone mit seinem Teiggesicht und seinem trotz seiner Jugend bereits kahlen Kopf aufgrund seines Reichtums begehrt war und für seinen klugen Geschäftssinn geschätzt wurde.

Das Verlobungsfest wurde von den Inbrosdos ausgerichtet, die ihren Wohlstand und ihre Ambitionen gegenüber dem Herzog zur Schau stellen wollten. Als aber der Koch die Hauptspeise servierte, Schmetterlingsnudeln mit Rahm und Schinken, redete sich Franchezza in Rage. „Schmetterlingsnudeln?“ entrüstete sie sich. „Jeder weiss doch, dass nur ein Narr, der nicht kochen kann, Rahm an die Nudeln gibt.“ Tortellone fühlte sich direkt angegriffen, war es doch seine Mutter, die für die Köche zuständig war und das Rezept in einem weit entfernten Land kennengelernt hatte und sehr stolz darauf war. Als sie hörte, was ihre zukünftige Schwiegertochter gesagt hatte, verschluckte sie sich an der Farfalle, die sie gerade probierte (bekanntlich braucht das kleine Stück in der Mitte immer etwas länger, bis es gar ist) und fiel im Speisesaal tot um.

Waffen wurden gezogen, Kämpfe brachen aus, Ehrenkränkungen wurden verkündet, gerächt und erneut verkündet. Und als bereits rund ein Dutzend junge Männer, die wichtigsten Nachkommen beider Familien, in sinnlosen Duellen zu Tode gekommen waren, einigten sich die Familien schliesslich darauf, den Krieg zu beenden. (Überlieferte Versionen beweisen, dass Shakespeare seine berühmteste Tragödie auf der Grundlage dieser Ereignisse entwarf, bevor der Ort nach Verona verlegt wurde und aus dem Fehde- ein Liebespaar wurde.) Nicht überliefert ist, ob das Paar tatsächlich noch geheiratet hat. Aber bis heute findet man keine Farfalle in den Speisekarten von Restaurants. Um die potenziellen Gefahren des Schmetterlingseffekts einzudämmen, werden sie nur in Privathäusern und bei verschlossenen Fenstern serviert.

# TIPO NAPOLI



- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. <i>Vermicelli</i>    | 8. <i>Zite</i>            |
| 2. <i>Spaghettoni</i>   | 9. <i>Zitoni</i>          |
| 3. <i>Spaghetti</i>     | 10. <i>Pennoni lisci</i>  |
| 4. <i>Bucatini</i>      | 11. <i>Pennoni rigati</i> |
| 5. <i>Maccaroncelli</i> |                           |
| 6. <i>Mezzanelli</i>    |                           |
| 7. <i>Mezzani</i>       |                           |

PIGRA



## TIPO PIGRA



**P01** - *La semplice*



**P02** - *La formosa*



**P03** - *La creativa*



**P04** - *La raffinata*

- P01** - Geradlinig, sachlich - und ganz ohne Clip. Eine Seite wunderbar flach, der Rest gerundet. Erleichtert die Kommunikation.
- P02** - Dynamischer, lebensfreudiger Dreh. Dieses italienische Design zieht die Blicke auf sich.
- P03** - Formsön und rund, mit einem fast schon opulenten Clip - viel Platz für deine Botschaft.
- P04** - Elegant und anspruchsvoll bis zu seiner prägnanten Spitze. Schafft einfach Klarheit in deiner Kommunikation.

**PIGRA**

# BUONISSIMO! BUONISSIMO! BUONISSIMO!

**MACH'S DIR BEQUEM, LAD DEINE FREUNDE EIN UND SUCH DIR EINES UNSERER PASTAMENÜS AUS. PIGRA BIETET DIR 3 REVOLUTIONÄRE SERVICE-VARIANTEN FÜR DEINE WERBEKUGELSCHREIBER.**

# PIGRISSIMA BITTE!



Wenn's einfach sein darf,  
und ziemlich schnell gehen muss.

**Zum Beispiel:**  
3'000 dunkelblaue P02 mit **2farbigem Logo** auf weissem Clip schon ab **7 Tage**  
nach Freigabe des Gut zum Druck bereit für die Spedition, just-in-time für die Messe.

**Das ist Pigrissima.**  
**Made by Italians.**

# STARTING FROM

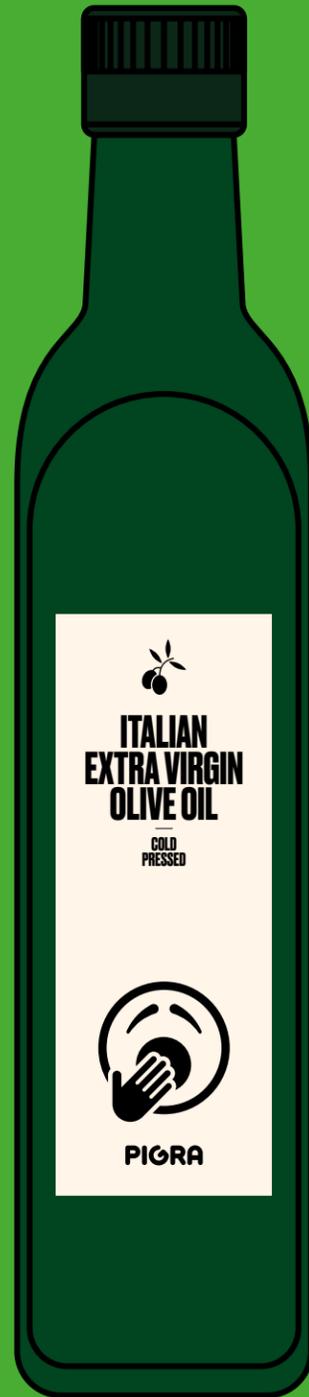
# 7

# DAYS

# READY TO GO!

**GANZ ENTSPANNT,  
TRÖPFCHEN  
FÜR TRÖPFCHEN  
MILD UND KALT  
GEPRESSTES  
OLIVENÖL.**

Made by  
Italians



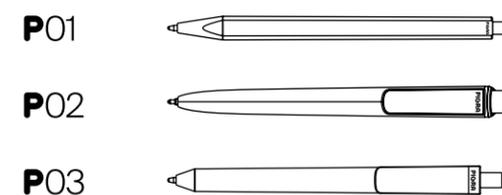
100% Italienisches  
Olivenöl DOP  
(Denominazione  
di origine Pigra)

**SERVICE PIGRISSIMA**

**PIGRA 19**

AB 7 TAGE	<b>P01</b>	<b>P02</b>	<b>P03</b>	AB 7 TAGE
Material	Kunststoff ABS	Kunststoff ABS	Kunststoff ABS	
Schaft				
Oberfläche	Matt (M)	Matt (M)	Matt (M)	
Farbpalette	M105 M904 M304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Clip				
Oberfläche		Matt (M)	Matt (M)	
Farbpalette		M105	M105	
Druckknopf				
Oberfläche	Transparent (T)	Matt (M)	Matt (M)	
Farbpalette	T101 T904 T304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Mix&match				
	Nicht verfügbar	Gleiche Farbe für Schaft und Druckknopf Clip immer weiss	Gleiche Farbe für Schaft und Druckknopf Clip immer weiss	
Druck				
Druckflächen	1 auf Vorderseite	1 auf Clip	1 auf Clip	
Druckfarben	Bis zu 2 bei Tampondruck	Bis zu 2 bei Tampondruck	Bis zu 2 bei Tampondruck	
Mine				
	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz.	
MOQ				

3.000 Stk. schon ab 7 Tage nach Freigabe des Gut zum Druck bereit für die Spedition



# MOLTO PIGRA BITTE!



Wenn's individueller sein darf,  
und nicht ganz so schnell gehen muss.

**Zum Beispiel:**  
3'000 P03 aus 100% recyceltem Kunststoff in der Trendfarbe Fango mit einem in 360°  
Digitaldruck personalisierten Gehäuse und einem 3farbig auf den Clip gedruckten Logo - schon  
ab 15 Tage nach Freigabe des Gut zum Druck bereit für die Spedition, rechtzeitig für die  
Lancierung der neuen Kollektion.

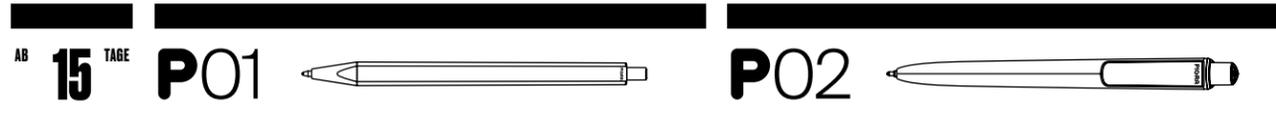
**Das ist Molto Pigra.  
Made by Italians.**

# STARTING FROM

# 15

# DAYS

# READY TO GO!



Material Kunststoff ABS Vita Recycelt Kunststoff ABS Vita Recycelt

Schaft

Oberfläche Matt (M) Soft Touch (R) Recycelt Matt (N) Matt (M) Soft Touch (R) Recycelt Matt (N)

Farbpalette	M105	N92	M105	N92
	M904, R904	N95	M912, R912	N95
	M304, R304	N91	M304, R304	N91
	M406, R406		M411, R411	
	M603, R603		M610, R610	
	M905, R905		M914, R914	
	M1006, R1006		M1014, R1014	

Clip

Oberfläche Matt (M) Recycelt Matt (N)

Farbpalette	M105	N92
	M912	N95
	M304	N91
	M411	
	M610	
	M914	
	M1014	

Druckknopf

Oberfläche Transparent (T) Recycelt Poliert (J) Matt (M) Recycelt Matt (N)

Farbpalette	T101	J92	M105	N92
	T904	J95	M912	N95
	T304	J91	M304	N91
	T406		M401	
	T603		M601	
	T905		M914	
	T1006		M1014	

Mix&match

Innerhalb eines Materials Innerhalb eines Materials

Druck

Druckflächen Bis zu 4 Bis zu 3 Bis zu 3 Bis zu 2

Druckfarben Tampondruck: • bis zu 5 Farben auf Matt • bis zu 1 Farbe (Schwarz, Weiss oder Silber) auf Soft Touch Siebdruck: • bis zu 4 Farben auf Matt  
 Tampondruck: • bis zu 5 Farben Siebdruck: • bis zu 4 Farben  
 Tampondruck: • bis zu 6 Farben auf Matt • bis zu 1 Farbe (Schwarz, Weiss oder Silber) auf Soft Touch  
 Tampondruck: • bis zu 6 Farben

Mine

Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blau oder Schwarz.

Verpackung

Calzone G01 - Verpackung für 1 Kugelschreiber aus Karton 300 g/m<sup>2</sup>, FSC®-zertifiziert. Komplett personalisierbar in Vierfarbdruck. Ab 1.000 Stk.

MOQ



Kunststoff ABS Vita Recycelt Kunststoff ABS Kunststoff ABS

Matt (M) Soft Touch (R) Recycelt Matt (N) Poliert (P) Transparent (T)

Farbpalette	M105	N92	P105	T606
	M901, R901	N95		T908
	M304, R304	N91		
	M401, R401			
	M601, R601			
	M903, R903			
	M1001, R1001			

Matt (M) Recycelt Matt (N) Poliert (P) Transparent (T)

Farbpalette	M105	N92	P105	T606
	M901	N95		T908
	M304	N91		
	M401			
	M601			
	M903			
	M1001			

Matt (M) Recycelt Matt (N) Poliert (P) Transparent (T)

Farbpalette	M105	N92	P105	T606
	M901	N95		T908
	M304	N91		
	M401			
	M601			
	M903			
	M1001			

Innerhalb eines Materials Verschiedener Oberflächen

Bis zu 2 Bis zu 2 Bis zu 2 Bis zu 2

Druckfarben Tampondruck: • bis zu 6 Farben auf Matt • bis zu 1 Farbe (Schwarz, Weiss oder Silber) auf Soft Touch  
 Digitaldruck 360° auf Matt  
 Tampondruck: • bis zu 6 Farben  
 Tampondruck: • bis zu 3 Farben  
 Tampondruck: • bis zu 3 Farben

Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz.

Calzone G01 - Verpackung für 1 Kugelschreiber aus Karton 300 g/m<sup>2</sup>, FSC®-zertifiziert. Komplett personalisierbar in Vierfarbdruck. Mindestbestellmenge: ab 1.000 Stk.

# PIGRA BITTE!



Wenn's einzigartig sein muss, und deshalb ein bisschen länger dauern darf

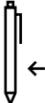
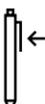
**Zum Beispiel:**  
10'000 samtweiche, mit **Soft Touch** veredelte **P01 in Pantone 321 C Petrol**, **4farbig** auf der Gehäusevorderseite mit dem neuen Logo bedruckt, ausgerüstet mit der ganz auf die Bedürfnisse asiatischer Kunden zugeschnittenen **SuperDry Gel Mine 0.7mm** - und schon ab **25 Tage** nach Freigabe des Gut zum Druck bereit für die Spedition nach Hongkong.

**Das ist Pigra.**  
**Made by Italians.**

# STARTING FROM 25 DAYS READY TO GO!

AB 25 TAGE	P01		P02	
Material	Kunststoff ABS	Vita Recycelt	Kunststoff ABS	Vita Recycelt
Schaft				
Oberfläche	Matt (M) Soft Touch (R)	Recycelt Matt (N)	Matt (M) Soft Touch (R)	Recycelt Matt (N)
Farbpalette	In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91	In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91
Clip				
Oberfläche			Matt (M)	Recycelt Matt (N)
Farbpalette			In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91
Druckknopf				
Oberfläche	Transparent (T)	Recycelt Poliert (J)	Matt (M)	Recycelt Matt (N)
Farbpalette	In allen PMS-Farben erhältlich 	J92 J95 J91	In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91
Mix&match	Innerhalb eines Materials		Innerhalb eines Materials	
Druck				
Druckflächen	Bis zu 4	Bis zu 3	Bis zu 3	Bis zu 2
Druckfarben	Tampondruck: • bis zu 5 Farben auf Matt • bis zu 1 Farbe (Schwarz, Weiss oder Silber) auf Soft Touch Siebdruck: • bis zu 4 Farben auf Matt und Soft Touch	Tampondruck: • bis zu 5 Farben Siebdruck: • bis zu 4 Farben	Tampondruck: • bis zu 6 Farben auf Matt • bis zu 1 Farbe (Schwarz, Weiss oder Silber) auf Soft Touch	Tampondruck: • bis zu 6 Farben
Mine	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Capillary 0.7mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blau oder Schwarz. SuperDry Gel Retractable 0.7mm. Blau oder Schwarz.		Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blau oder Schwarz. SuperDry Gel G2 Jumbo 0.7mm. Blau oder Schwarz.	
Verpackung			Calzone G01 - Verpackung für 1 Kugelschreiber aus Karton 300 g/m <sup>2</sup> , FSC®-zertifiziert. Komplett personalisierbar in Vierfarbdruck. Ab 1.000 Stk.	
MOQ				

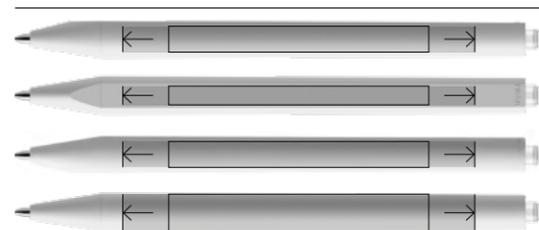
10.000 Stk. schon ab 25 Tage nach Freigabe des Gut zum Druck bereit für die Spedition

AB 25 TAGE	P03		P04		AB 25 TAGE
Material	Kunststoff ABS	Vita Recycelt	Kunststoff ABS	Kunststoff ABS	
Oberfläche	Matt (M) Soft Touch (R)	Recycelt Matt (N)	Poliert (P)	Transparent (T)	
Farbpalette	In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91	In allen PMS-Farben erhältlich 	In allen PMS-Farben erhältlich 	
Oberfläche	Matt (M)	Recycelt Matt (N)	Poliert (P)	Transparent (T)	
Farbpalette	In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91	In allen PMS-Farben erhältlich 	In allen PMS-Farben erhältlich 	
Oberfläche	Matt (M)	Recycelt Matt (N)	Poliert (P)	Transparent (T)	
Farbpalette	In allen PMS-Farben erhältlich 	N92 N95 N91	In allen PMS-Farben erhältlich 	In allen PMS-Farben erhältlich 	
Druck	Innerhalb eines Materials		Verschiedener Oberflächen		
Druckflächen	Bis zu 2	Bis zu 2	Bis zu 2	Bis zu 2	
Druckfarben	Tampondruck: • bis zu 6 Farben auf Matt • bis zu 1 Farbe (Schwarz, Weiss oder Silber) auf Soft Touch  Digitaldruck 360° auf Matt und Soft Touch	Tampondruck: • bis zu 6 Farben	Tampondruck: • bis zu 3 Farben	Tampondruck: • bis zu 3 Farben	
Mine	Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Blau oder Schwarz. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blau oder Schwarz. SuperDry Gel Mini Jumbo 0.7mm. Blue or Black Ink.		Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blau oder Schwarz. SuperDry Gel Jumbo 0.7mm. Blau oder Schwarz.		
Verpackung			Calzone G01 - Verpackung für 1 Kugelschreiber aus Karton 300 g/m <sup>2</sup> , FSC®-zertifiziert. Komplett personalisierbar in Vierfarbdruck. Mindestbestellmenge: ab 1.000 Stk.		
MOQ					

## P01



P01 Vita

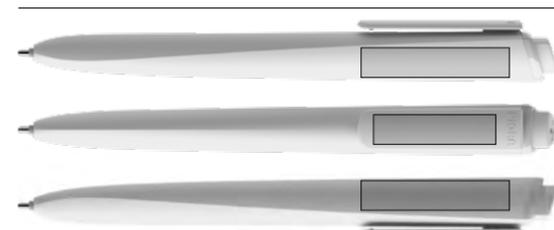


Vorn	Druckfläche	70x5mm	2,76"x0,20"
	Druckgrösse max.	95x5mm	3,7"x0,20"
Seiten	Druckfläche	70x7mm	2,76"x0,28"
	Druckgrösse max.	95x7mm	3,7"x0,28"
Hinten	Druckfläche	70x11mm	2,76"x0,43"
	Druckgrösse max.	95x11mm	3,7"x0,43"

Lieferbar in drei Service-Varianten

- Superschnell als Pigrissima
- Schnell als Molto Pigra
- Und immer noch ziemlich schnell als Pigra

## P02



Clip	Druckfläche	33x8mm	1,30"x0,31"
Seiten	Druckfläche	40x8mm	1,57"x0,31"

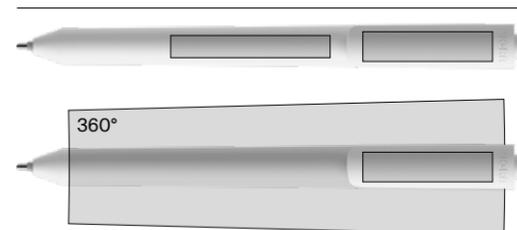
Lieferbar in drei Service-Varianten

- Superschnell als Pigrissima
- Schnell als Molto Pigra
- Und immer noch ziemlich schnell als Pigra

## P03



P03 Vita



Clip	Druckfläche	35x8mm	1,38"x0,31"
Schaft	Druckfläche	43x6mm	1,69"x0,24"
	Digitaldruck 360°	120x31mm	4,72"x1,22"

Lieferbar in drei Service-Varianten

- Superschnell als Pigrissima
- Schnell als Molto Pigra
- Und immer noch ziemlich schnell als Pigra

## P04



Clip	Druckfläche	33x7mm	1,30"x0,28"
Schaft	Druckfläche	37x4mm	1,46"x0,16"

Lieferbar in zwei Service-Varianten

- Schnell als Molto Pigra
- Und immer noch ziemlich schnell als Pigra

**SERVICE  
GEFUNDEN?  
WAHLE  
JETZT DEIN  
REZEPT!**

## **PASTA WIE VON MAMMA!**

- 1. SPAGHETTI AGLIO,  
OLIO E PEPERONCINO**
- 2. ORECCHIETTE ALLE  
CIME DI RAPA**
- 3. LINGUINE AL NERO  
DI SEPPIA**

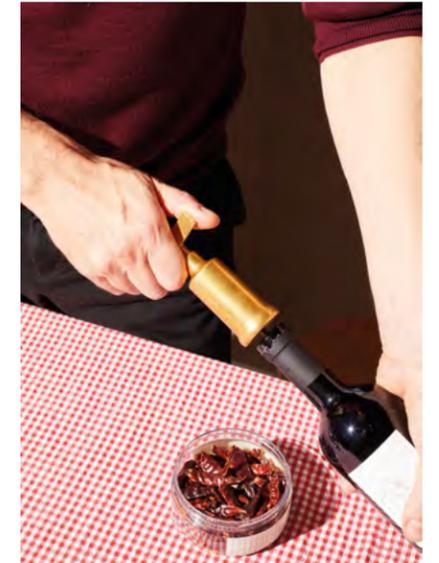




# SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

## *Napoli ruft*

Vielleicht eines der einfachsten Pastagerichte und absolut perfekt, wenn du gerade wenig Zeit, wenig Phantasie und wenig Geduld hast. Du kannst dein ganzes Studium und Arbeitsleben mit diesem einen Gericht überleben. In der Kombination aus Petersilie, Spaghetti und rotem Chili blitzt die Farbigkeit der italienischen Flagge auf. So geniesst du ein bisschen Bella Italia – egal wo du gerade bist.



### Zutaten für 2 Personen

100 g	Spaghetti
1	Knoblauchzehe
1	Roter Chili
1 Bund	Petersilie
50 cl	Olivenöl Extra Vergine



### Zubereitung

- 1 Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- 2 Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und Chilischote und Petersilie separat kleinhacken.
- 3 Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili anbraten.
- 4 Sobald das Wasser kocht, eine grosszügige Prise Salz hinzufügen, die Spaghetti hineingeben und al dente kochen.
- 5 Die Nudeln abgiessen und dann in die Pfanne mit Knoblauch und Chili geben. Petersilie hinzufügen und vermischen.
- 6 Servieren und geniessen.  
Buon appetito!





- |            |  |
|------------|--|
| <b>P01</b> | In dieser Konfiguration schon ab 7 Tagen fertig für den Versand                  |
| <b>P02</b> | Mix & Match: Soft Touch Gehäuse mit Clip und Druckknopf in Matt                  |
| <b>P03</b> | Gehäuse mit Digitaldruck 360° auf Soft Touch                                     |
| <b>P04</b> | Mix & Match: transparentes Gehäuse mit Clip und Druckknopf in vollfarben Poliert |



# ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

## *Aus dem Herzen Apuliens*

Dieses aus Apulien stammende Gericht ist ein wahrer Augen- und Magenschmaus. Mit seiner Kombination aus frischen Orecchiette (diese Pasta-Art heisst so, weil sie an „kleine Ohren“ erinnert), den leicht bitteren Blättern des Stängelkohls (einem engen Verwandten des Brokkoli) und einer Spur Knoblauch und Chili ziehst du alle Register. (Natürlich könntest du die Orecchiette auch selber machen, aber wir gehen mal davon

aus, dass dir die Zeit dazu fehlt und du auf dem Weg nach Hause einfach frische Pasta mitnimmst.) Und auf keinen Fall die Sardelle vergessen. Sie ist eines dieser kleinen Geheimnisse der einfachen italienischen Küche und rundet den Geschmack des Gerichts auf wundersame Weise ideal ab. Wenn du dich an dieses Rezept hältst, wirst du mit einem schnellen, einfachen und verblüffend leckeren Hauch des Südens belohnt.



### Zutaten für 2 Personen

<b>1 kg</b>	Cima di rapa (Stängelkohl)
<b>300 g</b>	Orecchiette
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>1</b>	Sardellenfilet in Öl
<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>1</b>	rote Chilischote
<b>50 cl</b>	Olivenöl Extra Vergine



### Zubereitung

- 1 Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- 2 Den Cima di rapa vorbereiten. Waschen und die äusseren groben Blätter entfernen. Verwendet werden die zarten, helleren Innenblätter und Blüten aus dem Bund. Zur Seite stellen.
- 3 In einer separaten Pfanne eine gute Portion Öl heiss werden lassen. Knoblauch, Chilischote und Sardelle hinzufügen und mit einem Holzlöffel umrühren. Die Sardelle fällt sofort auseinander und verteilt sich in der Pfanne. Hitze herunterschalten und dann den Knoblauch und die Chilischote herausnehmen.
- 4 Sobald das Wasser kocht, eine gute Prise Salz hinzufügen und den Cima di rapa in das Wasser geben. Ungefähr 5 Minuten kochen lassen.
- 5 Die Orecchiette ins Wasser geben (mit dem Cima di rapa). Weitere 5 Minuten kochen lassen und ab und zu umrühren, damit nichts ansetzt.
- 6 Die Nudeln abgiessen und mit dem Cima di rapa direkt zu dem Öl und der Sardelle in die Pfanne geben.
- 7 Ungefähr 1 Minute rühren, damit sich alles gut vermischen kann.
- 8 Mit einem Schuss Öl servieren.  
Buon appetito!



- |            |   |
|------------|---|
| <b>P01</b> | Mix & Match: mattes Gehäuse mit transparentem Druckknopf        |
| <b>P02</b> | In dieser Konfiguration schon ab 7 Tagen fertig für den Versand |
| <b>P03</b> | Mix & Match: Soft Touch Gehäuse mit Clip und Druckknopf in Matt |
| <b>P04</b> | Ausführung in Sonderfarbe PMS 2273C                             |

# LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

## Ein sizilianisches Gedicht

Schwarz wie Erdöl. Linguine mit Sepiatinte sind ein spektakuläres Geschmackserlebnis, mit dem du jeden beeindruckst, den du bekochst – auch dich selber. Dieses ausserhalb des italienischen Stiefels kaum bekannte Gericht

zählt zu den Speisen, die man nie vergisst. Binde dir also eine Schürze um (denn die Sepiatinte hinterlässt Spuren ...) und stell dich auf das vielleicht dunkelste Esserlebnis ein, das du jemals haben wirst.



### Zutaten für 3 Personen

2	mittelgrosse Tintenfische mit intaktem Tintenbeutel
1 Glas	Weisswein
1	Schalotte
300 g	Linguine
50 cl	Olivöl Extra Vergine
1 Prise	Salz



### Zubereitung

- Das Öl erhitzen und die Schalotte dazugeben. Schalotte vorsichtig anschwitzen. Den Tintenfisch in dünne Scheiben schneiden und zur Zwiebel dazugeben.
- Den Weisswein hinzufügen und den Alkohol verkochen lassen.
- Den Tintenbeutel zwischen den Fingern ausquetschen und die Sepiatinte in die Pfanne laufen lassen. Vorsicht: Dies sollte vorsichtig und bei geringer Hitzezufuhr erfolgen, damit die Tinte nicht verspritzt, wenn sie auf das Öl trifft. Ein bisschen heisses Wasser dazugeben, damit nichts ansetzt.
- Ca. 15 bis 20 Minuten mit Deckel bei geringer Temperatur garen. Mit Salz abschmecken (die Tinte ist bereits salzig, also nicht zu stark salzen).
- Wenn die Nudeln al dente sind, abgessen und in die Pfanne mit dem Sepia geben. Alles verrühren, damit sich die Sauce verteilen kann. Eventuell etwas Nudelwasser hinzufügen, falls die Mischung zu trocken ist.
- Mit einem Glas Weisswein servieren.  
Buon appetito!



- |            |   |
|------------|---|
| <b>P01</b> | Vita - aus recyceltem Kunststoff, hergestellt aus Eigenabfällen |
| <b>P02</b> | Mix & Match: Soft Touch Gehäuse mit Clip und Druckknopf in Matt |
| <b>P03</b> | In dieser Konfiguration schon ab 7 Tagen fertig für den Versand |
| <b>P04</b> | Ausführung in Sonderfarbe PMS Black C                           |



**PIGRA**

**Pigra Margherita**  
Katalog 2020  
pigra.com  
info@pigra.ch  
© 2020 Pagani Pens SA  
Via Serita 22  
CH-6814 Larmone

**Konzept**  
Marketing Pagani Pens SA  
Studio Alfio Mazzei, Chiasso  
**Art Direction**  
Alfio Mazzei, Chiasso  
**Text**  
Marketing Pagani Pens SA  
Moskito Design, Varese

**Redaktion**  
Paris Nobile  
Patrizia Luisi  
**Übersetzungen**  
Baker & Harrison, München  
Caterina d'Amico

**Fotos**  
Studio 9010, Balerna  
Getty Images  
Hamilton Wright  
**Still Lifes**  
Studio 9010, Balerna

**Druck**  
Centro Stampa Ticino,  
Muzzano  
Tipografia Pedrazzini,  
Locarno  
Pigra ist eine Marke der  
Pagani Pens SA