

PIGRA MARGHERITA



**SOLO CUATRO
COSAS**

Entrevista

→ pág. **4**

**LA CLAVE
ESTÁ EN LOS
DETALLES**

La salsa de tomate perfecta

→ pág. **8**

**ELEGIDO
PARA TI**

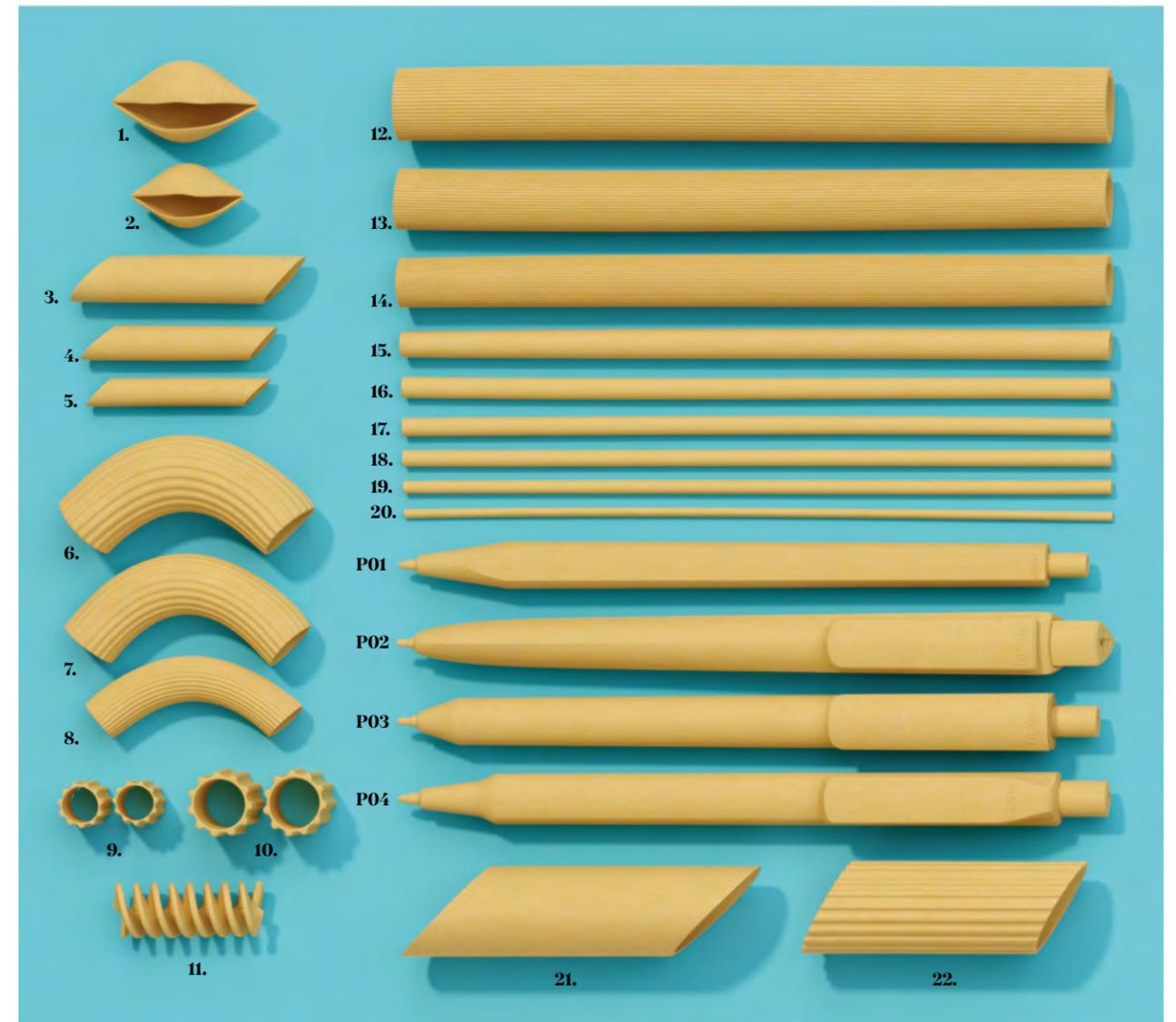
3 estupendas recetas

→ pág. **31**

EL CATÁLOGO PIGRA 2020 TRATA DE ITALIA, LA PASTA Y, POR SUPUESTO, ¡NUESTROS BOLIGRAFOS!

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



SOLO CUATRO COSAS

Una entrevista con Luca Maniforti, propietario y artesano de la pasta del Pastificio Quattro Cose, acerca de las cuatro cosas que necesitas.

En Italia se afirma que los mejores restaurantes italianos solo hacen pocas cosas y lo que hacen lo hacen muy, muy bien. Si quieres comprobarlo tú mismo, pásate por el Pastificio Quattro Cose («cuatro cosas») donde probablemente se vende la pasta fresca más deliciosa que hayas probado nunca. Situada en una tranquila calle de Emilia Romana, la tienda es, desde por la mañana hasta por la noche, un ir y venir de clientes comprando pasta para llevar a casa, mensajeros en bicicleta recogiendo pasta para entregarla en restaurantes próximos y un pequeño mostrador en el que se venden comidas con una larguísima cola que recorre toda la manzana.

Hábleme de su negocio: ¿Es una empresa familiar, ¿no?

Nos gusta afirmar que estamos reviviendo una antigua tradición. El taller de pasta es nuevo, pero el pasado de mi mujer y el mío está relacionado con la pasta artesana. Hago pasta con otros artesanos, como mi cuñada, Claudia. Y mi mujer se encarga de casi todo lo demás: la contabilidad, la publicidad, la comunicación y las gestiones. Ella estudió una carrera universitaria y trabajó durante un corto periodo en marketing. Pero entonces decidimos montar juntos este negocio. Y ahora también tenemos un bebé.

Y la cola que da la vuelta a la manzana.

Quizás todo se deba a mi esposa: de algún modo, se ha corrido la voz (ríe). Es cierto que hemos experimentado un rápido crecimiento, pero, probablemente, nuestro éxito se deba a que estamos haciendo algo tradicional. Estamos entusiasmados porque a todos les encanta nuestra pasta, y podemos dar trabajo a gente estupen-

da. Sin embargo, somos precavidos con el éxito.

¿Por qué son precavidos?

Porque no queremos sobrepasar nuestros límites. Cuando empezamos, establecimos unos principios y los seguimos respetando. Este es un negocio artesanal. Suministramos pasta a restaurantes y familias de nuestro entorno y tenemos un mostrador donde vendemos comida. Queremos mantener nuestros precios a un nivel razonable para que la gente que vive cerca pueda venir a recoger un comida sencilla. Pero no ampliamos nuestro negocio. Si vives en Milán y deseas tomar nuestra pasta, súbete al

tren y ven aquí. Nuestra pasta no se vende en los supermercados. Y si no deseas viajar, busca un artesano de pasta de tu barrio que te convenza. Como su nombre indica, la pasta fresca es fresca. Y lo que venden en los lineales del supermercado, envuelto en plástico, no es exactamente lo mismo. Si quieres que sea fresco, debe ser de proximidad, es decir, no debe ser transportado más que de un lado a otro de la ciudad.

¿Dónde aprendió a hacer pasta?

Pasaba los veranos con mi abuela en Pigra, Romagna. Ella y mi abuelo tenían una tienda aquí en el centro, y vendían comida, tabaco, golosinas para los niños, de todo. Mi abuelo murió al poco de nacer yo. Por eso, nunca lo conocí. Pero yo pasaba todos los veranos con mi abuela, en su casa, en las afueras de la ciudad, y casi todos los días hacíamos pasta para comer.

¿Su abuela le enseñó todo?

No, al principio no lo hizo. Y si lo hizo, yo no le prestaba atención. Pero un día



Luca Maniforti



La abuela de Luca Maniforti, Lucía

mi madre me pidió la receta de la pasta, para unos amigos. Mi madre trabajaba; y por eso, no tenía tiempo para hacer pasta de esa manera. Y creo que fue la primera vez que me di cuenta de que, aunque había visto cientos de veces cómo mi abuela hacía la pasta fresca, no era capaz de explicarlo. Así que busqué un bolígrafo y un lápiz y le pedí la receta a mi abuela. Ella me la dio con mucha exactitud: llevaba la tienda y tenía que pesar harina, y vender productos al peso. Y aún utilizaba esta balanza antigua de bronce con pesas para pesar los ingredientes de sus recetas. Yo lo escribí todo, tal y como me lo dijo. Pero entonces se puso a trabajar y me di cuenta de que lo que me había dicho, las cantidades que me había indicado, solo eran lo básico. Cuando empecé a elaborar la pasta, agregaba un poco más de harina del saco, algo más de agua. Y la receta original que me había dado se transformó en algo orgánico, con vida. Y ella reaccionaba según la humedad de la masa, la cantidad que necesitaba, etc. Cuando le di la receta a mi madre, tuve la impresión de que le estaba engañando. Era algo así como darle a alguien el corazón de una manzana diciéndole

que era una manzana: no había nada, solo el armazón de una idea. Pero durante el resto de mi vida le agradecí a mi madre que me pidiera la receta, porque cuando la escribí fue el momento en el que se me reveló cuánto arte encerraba lo que hacía mi abuela.

¿Por qué llamó a su tienda de pasta **Quattro Cose** («cuatro cosas»)?

También está relacionado con la misma historia, la receta de mi abuela que escribí. Solo había cuatro cosas anotadas en la hoja de papel: harina, agua, sal y huevos. Son los cuatro elementos básicos de la cocina italiana, y en el caso de la pasta te permiten hacer prácticamente todo.

Pero usted ofrece más de cuatro cosas en su menú.

Es cierto, pero no son muchas más. Elaboramos pasta larga —como tagliatelle y tagliolini—, pasta corta —como capunti y cavatelli, pasta plana —como sfoglia para lasaña— y, por último, pasta rellena —como tortellini y ravioli. O sea, cuatro tipos de pasta. Y puedes pasarte toda la vida comiendo los platos que puedes crear a partir

de esos cuatro tipos de pasta.

¿Experimenta con nuevas recetas?

No soy un fan de lo novedoso. No vamos a intentar reinventar la pasta. No queremos que la pasta sea algo que no es. Pero cada día creamos algo fresco, la pasta de ese día es única, ligeramente distinta a la del día anterior. El resto es garantizar que todos los días sea fantástica, y que cada cliente, independientemente de si la prueba por primera vez o por centésima vez, disfrute de una experiencia fantástica al comerla.

Y para terminar, ¿cuál es su plato preferido?

Me paso todo el día en la cocina, así que mi plato preferido es cualquier cosa que alguien cocine para mí. Como es de esperar, me encantan las comidas sencillas. Mi mujer prepara los mejores *orecchiette con cima di rapa* (nota: ver receta, p. 36). ¡Pero ahora que cocinamos para tres, tengo que convencer también a mi hija de que le gusten! •

LA PASTA ITALIANA, EN CIFRAS

¿Qué hace que la pasta sea pasta?

Según la normativa italiana, esta es la pasta, en cifras.



200	Peso mínimo, en gramos, del huevo de gallina (sin la cascara) por 250 g de harina de sémola en la pasta con la denominación <i>pasta all'uovo</i> (pasta al huevo).
24	Porcentaje del contenido mínimo de humedad de la pasta fresca envasada.
3	Subcategorías de pasta seca: pasta de sémola de trigo duro, pasta de sémola de trigo duro de bajo grado, pasta de harina integral de trigo duro.
10	Presión, en bares, necesaria para extruir la pasta por una máquina. Equivale, aproximadamente, a 10 veces la presión atmosférica al nivel del mar.
12,5	Porcentaje final máximo del contenido de humedad en la pasta seca.
35	Porcentaje medio del contenido en humedad de la pasta antes del secado.
62	Porcentaje medio del contenido en humedad de la pasta cocinada.
80	Peso, en gramos, de una ración típica de pasta seca.
3	Porcentaje máximo de harina de trigo blando en la harina de sémola de trigo duro de alto grado en la pasta seca.
5	Número de días máximos para la venta de la pasta fresca tras su elaboración.
187	Decreto presidencial que regula la elaboración comercial de pasta hecha y vendida en Italia.



¿DE QUÉ PASTA ESTÁS HECHO?

En Italia, si quieres expresar que tienes las cualidades necesarias para algo, dices *di che pasta sono fatto* (literalmente: de qué pasta estás hecho). Pero si lo que deseas es preparar pasta fresca en casa, el resultado deseado determina la masa de la pasta y los ingredientes que deberás utilizar para cocinar.

Harina

Utiliza sémola para elaborar pasta rústica, rica en proteínas. Si deseas obtener una textura sedosa y suave, emplea sémola molida fina 00 (o un tipo equivalente). En la Valtellina, de la parte noreste de la Lombardía, los *pizzoccheri* se elaboran a partir de la flor del trigo sarraceno recolectada con mal tiempo.

Agua

Para los *orecchiette* frescos y para las variedades secas, de tipo fusilli y *strozzapreti*, solo se utiliza agua tibia para humidificar el almidón de la harina.

Huevos

Tradicionalmente, los *tagliatelle*, la *lasagna* y la pasta rellena —como los *tortelloni*— se elaboran con huevos enteros. Con un 90% de agua, la clara agrega humedad y textura, mientras que la yema aporta proteína, color y suntuosidad.

Sal

La sal de mesa yodada es apta para hacer pasta, pero la sal marina y otras sales gruesas pueden dar a tus *tagliatelle* una textura crujiente poco apropiada. Recuerda que la pasta fresca precisa mucha menos cocción que la pasta seca, por eso no absorberá mucha agua de cocción. Adelante, añádele otra pizca.

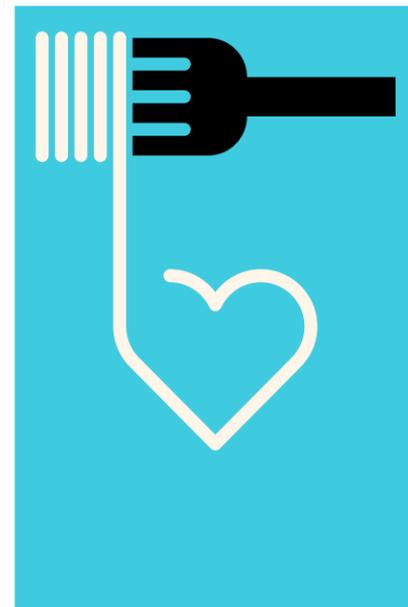
LA CLAVE ESTÁ EN LOS DETALLES:

en busca del Spaghetti al Pomodoro perfecto

Lo sencillo es difícil de conseguir. El cocinero Massimo Bottura, con tres estrellas Michelin, afirmó en una entrevista de la CNN que, aunque durante toda su carrera profesional había intentado crear el spaghetti al pomodoro perfecto, no estaba seguro de haberlo logrado. Diez italianos —mamas, nonnas, chefs y estudiantes de toda Italia— nos revelan su secreto para preparar espaguetis con salsa de tomate (¡seguro que sus respuestas te sorprenderán!).

Agregar azúcar es un crimen
Sebastiano, dueño, Locanda San Fantino (San Giovanni a Piro)

Utiliza tomates enteros pelados en lata y trocéalos con un cuchillo sin sacarlos de la lata. Cubrir con aceite y ajo y poner al fuego sin quitar la tapa de la lata cocinando durante 10-15 minutos a fuego lento. Después abrir la tapa un poco más y seguir hirviendo hasta que se evapore toda el agua y se vea como el aceite sube hasta la parte superior de la salsa, lo que indica que la salsa de



tomate ha alcanzado el dulzor adecuado. Y no añadas nunca azúcar: es un crimen culinario porque estás endulzando artificialmente un alimento que aún es ácido. Es pésimo para tu estómago.

El secreto está en el aceite
Federica, Marketing Manager (Savona)

Antes de agregar los tomates, frío en aceite 3 dientes de ajos y un manojo de ramilletes de albahaca durante unos cinco minutos. Ten cuidado de que no

se tuesten: solo se trata de impregnar el aceite con su sabor. A continuación, sácalos de la sartén y agrega los tomates. Se obtiene una salsa muy aromática.

Deja la pasta sola
Alessandro, Diseñador de Muebles (Modena)

No escurras la pasta en un colador; échala con el cucharón en la sartén cuando esté hecha a $\frac{3}{4}$. Apaga el fuego del tomate, cubre y dejaa reposar unos minutos. Absorberá suficiente salsa y humedad sin cocerse de más. Nada de queso, ni de albahaca. Sírvela así.

Nonna es la que más sabe
Matteo, estudiante (Varese)

Mi abuela hace la mejor salsa de tomate que he comido hasta ahora. Y es muy sencilla: rehoga la cebolla en una buena cantidad de mantequilla, y a continuación, añade tomates de lata. La preparo casi todos los días de la semana y nunca me canso de comerla.

¿La salsa perfecta? Olvídalo
Emma, psicóloga (Loazzolo)

A mi familia le encantan los tomates corazón de buey. Tenemos un huerto grande, y utilizamos los que cultivamos. Quito el agua y las semillas de los tomates antes de cocinarlos: para ello, los corto en rodajas grandes, aprieto estas con el pulgar y escurro el agua. Después rehogo los tomates a fuego muy, muy lento: encendemos y apagamos el fuego durante varios días tras llegar a casa después del trabajo y antes de ocuparnos de la familia (a mí siempre se me olvida que está encendido). A continuación, los tamizo con un tamiz para quitar las pieles. Al final solo

agrego un chorrito de aceite fresco y albahaca, y voilà!

Mézclala
Guido - DJ, Rimini

Hago mi salsa de tomate con tomates datterini frescos, que bato con una batidora junto con un chorro de aceite de oliva, albahaca y una pizca de sal. Solo la caliento un poco en la sartén con la pasta tras sacarla del agua. Al final añado una cucharadita de té de pasta de aceitunas. Sale riquísima.

Cada gramo cuenta
Valentina, contable (Civitavecchia)

Para preparar la salsa de tomate perfecta tienes que ser muy exacto con las cantidades: 8 tomates datterini y 2 tomates roma (todos pelados), más 10 g de aceite de oliva, 1 g de sal, 1 g de azúcar y una pizca pequeñísima de pimienta blanca. También utilizo 5 g de mantequilla y 1 g de cascara rallada de lima (creo que es otro de mis secretos). ¡Está calculado para saciarse!

Viste tus espaguetis para la intemperie
Carlo, fabricante de ropa jubilado (Pescara)

Utilizó tomates pelados en lata, la solución clásica. Pero en lugar de agregar el *parmigiano* a la salsa o al plato preparado, escurro la pasta, la vierto de nuevo en el cazo, agrego el *parmigiano* y echo todo en la sartén. Es como si pusieras una fina capa de ropa interior a los espaguetis antes de ayudarles a ponerse el abrigo de tomate. Además, gracias a la grasa del queso también la pasta absorbe menos agua de la sartén, por lo que se mantienen *al dente* durante más tiempo. •



RIPASSATO REMOTO EL EFECTO MARIPOSA

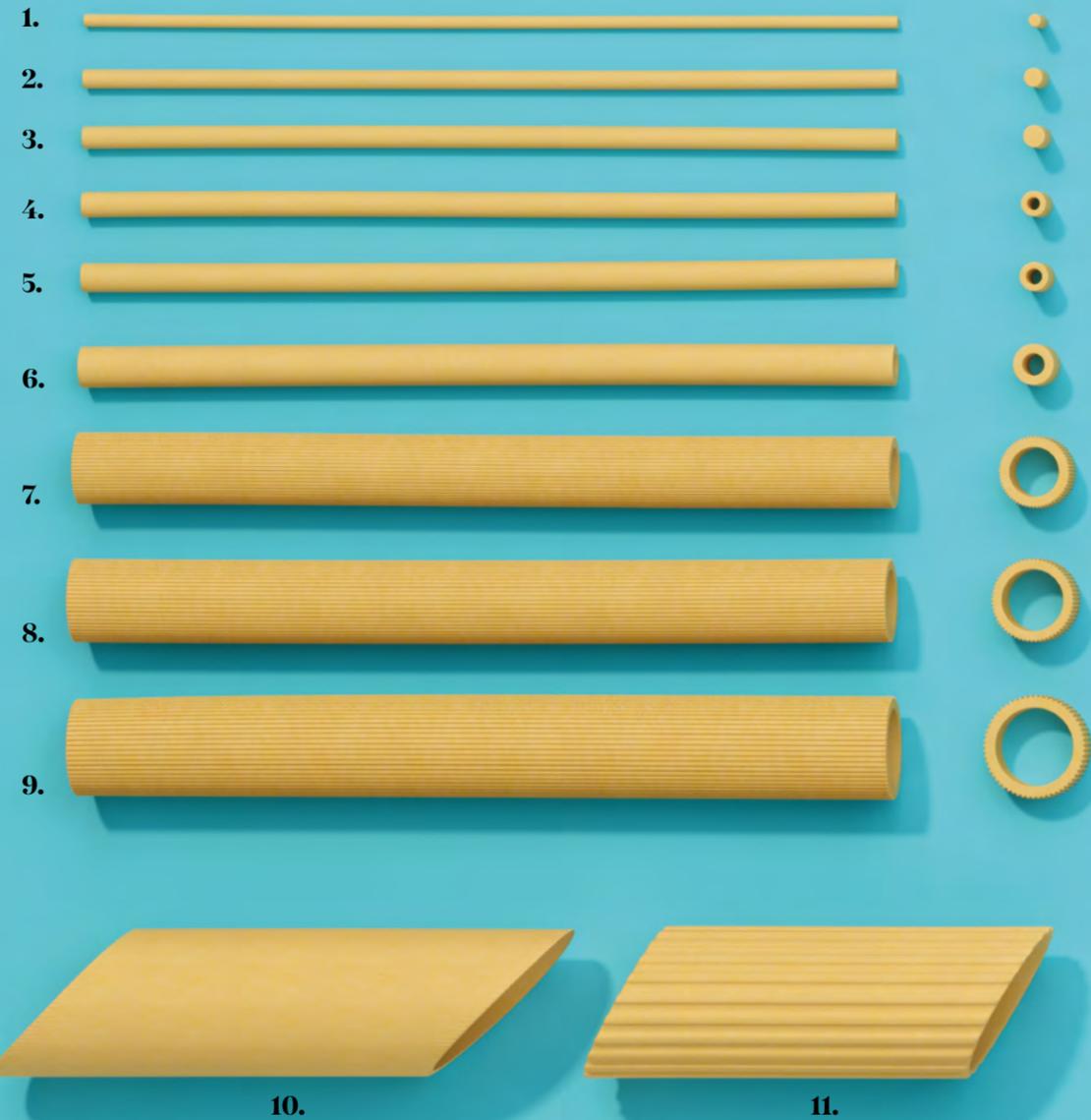
El famoso efecto mariposa afirma que basta que una única mariposa bata sus alas para que se ocasionen efectos meteorológicos extremos al otro lado del mundo. Pero no es necesario que los desastres recorran distancias tan desmesuradas cuando casi se hunde un feudo familiar debido al farfalle, la pasta en forma de mariposa. Esta semana de la historia culinaria se conmemora en Pigra, Emilia Romagna, el 500 aniversario de la Gran Batalla del Farfalle. ¿Ha curado el tiempo todas las heridas? ¿O aún quedan antiguos rencores que asoman a la superficie?

La Italia del Renacimiento era un país dividido: un conglomerado de ciudades estado, feudos y principados del Norte a Sur de la península. En la próspera ciudad de Pigra, situada relativamente cerca de Boloña, en la actual Emilia Romagna, la heredera del duque local estaba prometida con el joven heredero de la familia Inbrodo, prósperos comerciantes que habían amasado una inmensa fortuna con la venta de harina y pasta a Boloña. La muchacha, Franchezza, era muy conocida por su belleza, pero temida por su lengua; el comerciante Tortellone, con cara de masa y cabeza calva a pesar de su juventud, era apreciado por su riqueza y respetado por su increíble olfato para los negocios.

El banquete nupcial fue organizado por los Inbrodo para demostrar su patrimonio y sus aspiraciones al duque. Pero cuando el cocinero sirvió la *piece de resistance* —pasta en forma de mariposa con nata y jamón— Franchezza entró en cólera: «¿Mariposas?», gritó. «¡Pero si cualquiera sabe que solo un idiota que no tiene ni idea de cocina añadiría nata a la pasta!». Tortellone se ofendió de inmediato, pues su propia madre era la que supervisaba a los cocineros. Ella había aprendido la receta, de la que se sentía muy orgullosa, en tierras lejanas. Entonces oyó que su futura nuera afirmaba que se estaba atragantando con los farfalle que había probado (ya sabes, la pequeña parte del centro que siempre necesita más tiempo para cocinarse) y casi cae muerta al suelo del comedor.

Tras el agravio desenfundaron las armas, se desencadenaron refriegas, se profirieron insultos y promesas de venganzas. Y cuando una docena aproximada de jóvenes caballeros, la crema de la crema de ambas familias, ya habían muerto en absurdos duelos, las familias se pusieron de acuerdo para finalizar la batalla. (Algunos manuscritos relatan que Shakespeare se inspiró en estos hechos al escribir su tragedia más famosa, tras cambiar la ciudad por Verona y la pareja enfrentada por amantes desafortunados). No se sabe si la pareja llegó a casarse, pero hasta nuestros días no se ofrece farfalle en ningún restaurante. Solo se sirve en casas particulares, con las ventanas bien cerradas, para mantener bajo control el efecto mariposa.

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** - Simple, depurado, sin elementos innecesarios y sin clip. Plano por una parte, redondeado por el resto. Simplifica la comunicación.
- P02** - Estilo dinámico y atractivo. Con un leve toque de diseño Made in Italy que lo hace destacar.
- P03** - Proporcionado y redondeado, con clip amplio; ofrece un lienzo amplio para tu mensaje de marca.
- P04** - Elegante, sofisticado, con transición gradual hasta un punto afilado, incisivo. Aporta claridad a tu comunicación.

PIGRA

BUONISSIMO! BUONISSIMO! BUONISSIMO!

PIGRA LE OFRECE TRES REVOLUCIONARIOS PAQUETES DE SERVICIO PARA SUS BOLÍGRAFOS PERSONALIZADOS CON LOGOTIPO. SIÉNTETE COMO EN CASA, INVITA A TUS AMIGOS Y FAMILIA, Y ELIJE UNA DE NUESTRAS DELICIOSAS RECETAS DE PASTA.

NOSOTROS NOS OCUPAREMOS DEL RESTO.

PIGRISSIMA, POR FAVOR!



Tiene que ser sencillo,
y bastante rápido.

Por ejemplo
3.000 P02 en azul oscuro con logotipo en **2 colores** sobre el clip blanco: listos para
enviar a partir de **7 días** laborables posteriores a la aprobación del boceto digital, justo
a tiempo para la feria.

**That's Pigrissima.
Made by Italians.**

STARTING FROM

7

DAYS

READY TO GO!

**TRANQUILO, CASUAL,
PRENSADO
POR GRAVEDAD,
ACEITE DE OLIVA,
GOTA
POR GOTA
POR GOTA**

Made by
Italians

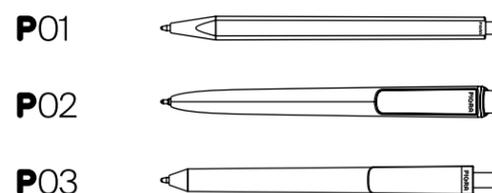


100%
italiano DOP
(Denominación
de origen Pigma)

SERVICIO PIGRISSIMA

	FROM 7 DAYS	P01	P02	P03	FROM 7 DAYS
Material		Plástico ABS	Plástico ABS	Plástico ABS	
Cuerpo					
Superficie		Mate (M)	Mate (M)	Mate (M)	
Gama de colores		M105 M904 M304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Clip					
Superficie			Mate (M)	Mate (M)	
Gama de colores			M105	M105	
Botón					
Superficie		Transparente (T)	Mate (M)	Mate (M)	
Gama de colores		T101 T904 T304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Mix&match					
		No disponible	Cuerpo y Botón del mismo color. Clip siempre blanco	Cuerpo y Botón del mismo color. Clip siempre blanco	
Impresión					
Áreas de impresión		1 en frente	1 en el clip	1 en el clip	
Colores		Hasta 2 en tampografía	Hasta 2 en tampografía	Hasta 2 en tampografía	
Mina					
		Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro.	
MOQ					

3.000 unidades listas para enviar a partir de 7 días laborables posteriores a la aprobación del boceto digital



¡MOLTO PIGRA, POR FAVOR!

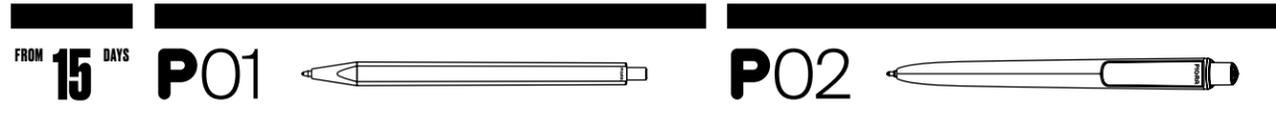


Necesito más personalización,
y no tiene que ser tan rápido.

Por ejemplo
3.000 P03 de plástico **reciclado al 100%** en el color de moda **Fango** y un logotipo de **3 colores**
impreso en el clip: listos para enviar a partir de **15 días** laborables posteriores a la aprobación del
boceto digital, a tiempo para el lanzamiento de la nueva colección.

That's Molto Pigra.
Made by Italians.

STARTING FROM 15 DAYS READY TO GO!



Material Plástico ABS Vita Reciclado Plástico ABS Vita Reciclado

Cuerpo

Superficie Mate (M) Soft Touch (R) Reciclado Mate (N) Mate (M) Soft Touch (R) Reciclado Mate (N)

Gama de colores	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

Superficie Mate (M) Reciclado Mate (N)

Gama de colores	M105	N92
	M912	N95
	M304	N91
	M411	
	M610	
	M914	
	M1014	

Botón

Superficie Transparente (T) Reciclado Pulido (J) Mate (M) Reciclado Mate (N)

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

Mix&match

Con un material Con un material

Impresión

Áreas de impresión Colores Hasta 4 Hasta 3 Hasta 3 Hasta 2

Pad Printing: hasta 5 colores sobre mate, hasta 1 color (negro, blanco o plata) sobre Soft Touch; hasta 4 colores sobre mate

Pad Printing: hasta 5 colores; Silk Printing: hasta 4 colores

Pad Printing: hasta 6 colores sobre mate; hasta 1 color (negro, blanco o plata) sobre Soft Touch

Pad Printing: hasta 6 colores

Mina

Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro. Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Azul o Negro.

Embalaje

Calzone G01 - Estuche de cartón para 1 bolígrafo de 300 g / m² y certificado FSC®. Totalmente personalizable con impresión a 4 colores. MOQ: a partir de 1.000 unidades

MOQ



Plástico ABS Vita Reciclado Plástico ABS Plástico ABS

Cuerpo

Superficie Mate (M) Soft Touch (R) Reciclado Mate (N) Pulido (P) Transparente (T)

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

Clip

Superficie Mate (M) Reciclado Mate (N) Pulido (P) Transparente (T)

Gama de colores	M105	N92	P105	T606
	M901	N95		T908
	M304	N91		
	M401			
	M601			
	M903			
		M1001		

Botón

Superficie Mate (M) Reciclado Mate (N) Pulido (P) Transparente (T)

Gama de colores	M105	N92	P105	T606
	M901	N95		T908
	M304	N91		
	M401			
	M601			
	M903			
		M1001		

Mix&match

Con un material Entre diferentes superficies

Impresión

Áreas de impresión Colores Hasta 2 Hasta 2 Hasta 2 Hasta 2

Pad Printing: hasta 6 colores sobre mate; hasta 1 color (negro, blanco o plata) sobre Soft Touch; Digital Printing: 360° sobre mate

Pad Printing: hasta 6 colores

Pad Printing: hasta 3 colores

Pad Printing: hasta 3 colores

Mina

Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Azul o Negro. Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro.

Embalaje

Calzone G01 - Estuche de cartón para 1 bolígrafo de 300 g / m² y certificado FSC®. Totalmente personalizable con impresión a 4 colores. MOQ: a partir de 1.000 unidades

MOQ

¡PIGRA, POR FAVOR!



Quiero un bolígrafo realmente único, y puedo esperar un poco más.

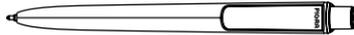
Por ejemplo **10.000 P01** con superficie aterciopelada en acabado **Soft Touch** en **Pantone 321 C Petrol**, impreso con el nuevo logotipo en **4 colores** en la parte frontal del cuerpo, equipado con la **mina SuperDry Gel 0.7mm** y completamente adaptado a las necesidades de los clientes chinos: listos para enviar a Hong Kong a partir de **25 días** laborables posteriores a la aprobación del boceto digital.

That's Pigra.
Made by Italians.

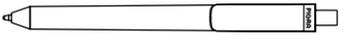
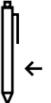
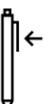
STARTING FROM

25 DAYS

READY TO GO!

	FROM 25 DAYS		FROM 25 DAYS	
	P01		P02	
Material	Plástico ABS	Vita Reciclado	Plástico ABS	Vita Reciclado
Cuerpo				
Superficie	Mate (M) Soft Touch (R)	Reciclado Mate (N)	Mate (M) Soft Touch (R)	Reciclado Mate (N)
Gama de colores	Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91	Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91
Clip				
Superficie			Mate (M)	Reciclado Mate (N)
Gama de colores			Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91
Botón				
Superficie	Transparente (T)	Reciclado Pulido (J)	Mate (M)	Reciclado Mate (N)
Gama de colores	Todos los colores como PMS 	J92 J95 J91	Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91
Mix&match				
	Con un material		Con un material	
Impresión				
Áreas de impresión Colores	Hasta 4 Pad Printing: • hasta 5 colores sobre mate • hasta 1 color (negro, blanco o plata) sobre Soft Touch Silk Printing: • hasta 4 colores sobre mate y sobre Soft Touch	Hasta 3 Pad Printing: • hasta 5 colores Silk Printing: • hasta 4 colores	Hasta 3 Pad Printing: • hasta 6 colores sobre mate • hasta 1 color (negro, blanco o plata) sobre Soft Touch	Hasta 2 Pad Printing: • hasta 6 colores
Mina				
	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro . Floating Ball® Capillary 0.7mm. Azul o Negro. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Azul o Negro. SuperDry Gel Retractable 0.7mm. Azul o Negro.		Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Azul o Negro. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Azul o Negro. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Azul o Negro. SuperDry Gel G2 Jumbo 0.7mm. Azul o Negro.	
Embalaje				
			Calzone G01 - Estuche de cartón para 1 bolígrafo de 300 g / m ² y certificado FSC®. Totalmente personalizable con impresión a 4 colores. MOQ: a partir de 1.000 unidades	
MOQ				

10.000 unidades listas para enviar a partir de 25 días laborables posteriores a la aprobación del boceto digital

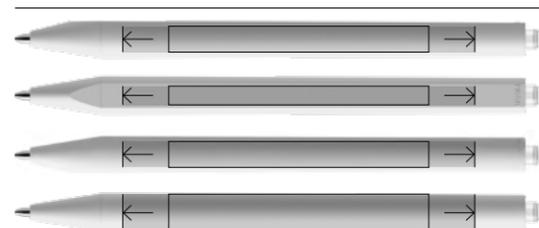
	FROM 25 DAYS		FROM 25 DAYS	
	P03		P04	
Material	Plástico ABS	Vita Reciclado	Plástico ABS	Plástico ABS
Cuerpo				
Superficie	Mate (M) Soft Touch (R)	Reciclado Mate (N)	Pulido (P)	Transparente (T)
Gama de colores	Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91	Todos los colores como PMS 	Todos los colores como PMS 
Clip				
Superficie	Mate (M)	Reciclado Mate (N)	Pulido (P)	Transparente (T)
Gama de colores	Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91	Todos los colores como PMS 	Todos los colores como PMS 
Botón				
Superficie	Mate (M)	Reciclado Mate (N)	Pulido (P)	Transparente (T)
Gama de colores	Todos los colores como PMS 	N92 N95 N91	Todos los colores como PMS 	Todos los colores como PMS 
Mix&match				
	Con un material		Entre diferentes superficies	
Impresión				
Áreas de impresión Colores	Hasta 2 Pad Printing: • hasta 6 colores sobre mate • hasta 1 color (negro, blanco o plata) sobre Soft Touch Digital Printing • 360° sobre mate	Hasta 2 Pad Printing: • hasta 6 colores	Hasta 2 Pad Printing • hasta 3 colores	Hasta 2 Pad Printing • hasta 3 colores
Mina				
	Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Azul o Negro. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Azul o Negro. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Azul o Negro. SuperDry Gel Mini Jumbo 0.7mm. Azul o Negro.		Floating Ball® Capillary 1.0mm. Azul o Negro. SuperDry Gel Jumbo 0.7mm. Azul o Negro.	
Embalaje				
	Calzone G01 - Estuche de cartón para 1 bolígrafo de 300 g / m ² y certificado FSC®. Totalmente personalizable con impresión a 4 colores. MOQ: a partir de 1.000 unidades		Calzone G01 - Estuche de cartón para 1 bolígrafo de 300 g / m ² y certificado FSC®. Totalmente personalizable con impresión a 4 colores. MOQ: a partir de 1.000 unidades	
MOQ				



P01



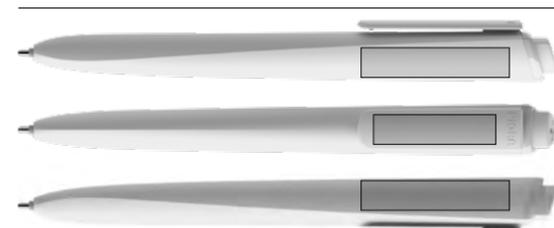
P01 Vita



Parte anterior	Tamaño de impresión 70x5mm 2,76"x0,20"
	Áreas de impresión 95x5mm 3,7"x0,20"
Lados	Tamaño de impresión 70x7mm 2,76"x0,28"
	Áreas de impresión 95x7mm 3,7"x0,28"
Parte posterior	Tamaño de impresión 70x11mm 2,76"x0,43"
	Áreas de impresión 95x11mm 3,7"x0,43"

- Disponible en tres tipo de servicio
- Superrápido: Pigrissima
 - Rápido: Molto Pigra
 - Bastante rápido: Pigra

P02



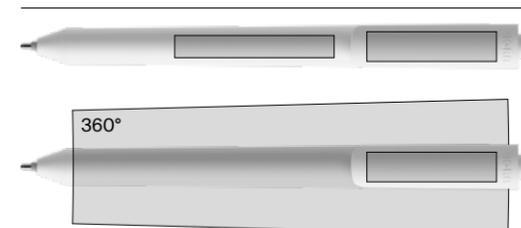
Clip	Áreas de impresión 33x8mm 1,30"x0,31"
Lados	Áreas de impresión 40x8mm 1,57"x0,31"

- Disponible en tres tipo de servicio
- Superrápido: Pigrissima
 - Rápido: Molto Pigra
 - Bastante rápido: Pigra

P03



P03 Vita



Clip	Áreas de impresión 35x8mm 1,38"x0,31"
Cuerpo	Áreas de impresión 43x6mm 1,69"x0,24"
	Digital print 360° 120x31mm 4,72"x1,22"

- Disponible en tres tipo de servicio
- Superrápido: Pigrissima
 - Rápido: Molto Pigra
 - Bastante rápido: Pigra

P04



Clip	Áreas de impresión 33x7mm 1,30"x0,28"
Cuerpo	Áreas de impresión 37x4mm 1,46"x0,16"

- Disponible en tres tipo de servicio
- Rápido: Molto Pigra
 - Bastante rápido: Pigra

**¿HAS ELEJIDO
UN TIPO DE
SERVICIO?
¡AHORA ELIJE
UNA RECETA!**

ELEGIDO PARA TI

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





SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Viaje a Nápoles

Esta es, probablemente, una de las recetas de pasta más sencillas: el plato ideal cuando tienes poco tiempo, poca imaginación y poca paciencia. Puedes estudiar toda la carrera universitaria cocinando solo esta receta, y retomarla cuando lleves una vida estresada de adulto. El perejil, los espaguetis y el chile se combinan formando los colores de la bandera italiana: cuando hagas esta receta disfrutarás de la Bella Italia estés donde estés.



Ingredientes para 2 personas

200 g	Espaguetis
1	Diente de ajo
1	Chile
1 puñado	Perejil
50 cl	Aceite de oliva virgen extra



Elaboración

- 1 Llenar una olla con agua y poner a hervir.
- 2 Cortar el ajo en rodajas finas y picar el chile y el perejil sin mezclarlos.
- 3 Calentar aceite en una sartén a fuego medio y rehogar el ajo y el chile.
- 4 Cuando el agua rompa a hervir, echar una buena pizca de sal, agregar los espaguetis y dejar hervir hasta que estén al dente.
- 5 Escurrir la pasta. Echar la pasta en la sartén con el ajo y el chile. Agregar el perejil picado y mezclar.
- 6 Servir y disfrutar.
Buon appetito!



- P01** Dada la configuración está listo para enviar en 7 días
- P02** Mix & Match: cuerpo Soft Touch combinado con clip y botón de presión mate
- P03** Cuerpo soft touch personalizado con Impresión Digital 360°
- P04** Mix & Match: cuerpo transparente combinado con clip y botón pulidos



ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Desde el corazón de Apulia

Este plato de Puglia es un deleite para los ojos... y para el estómago. La combinación de orecchiette frescos (llamados así porque la pasta tiene el aspecto de "pequeñas orejas"), el delicioso sabor amargo de este pariente del brécol y el toque del ajo y del chile armonizan a la perfección. (Puedes hacer tú mismo/a los orecchiette. Pero suponemos que no tienes tiempo para hacerlo, por lo que puedes comprar la pasta fresca de camino

a casa). Y no olvides la anchoa. Es uno de los pequeños toques secretos y efectistas de la cocina italiana. Con esta receta rápida y sencilla te sentirás como en Italia.



Ingredientes para 2 personas

1 kg	Cima di rapa (grelos)
300 g	Orecchiette
1 pizca	Sal
1	Anchoa en aceite
1	Diente de ajo
1	Chile
50cl	Aceite de oliva extra virgen



Elaboración

- 1 Llenar una olla y poner a hervir.
- 2 Preparar la cima di rapa. Lavar y quitar las hojas duras exteriores. Se utilizan las hojas interiores, más tiernas y brillantes, y las flores. Reservar.
- 3 En una sartén, calentar una buena cantidad de aceite. Agregar el ajo, el chile y la anchoa y remover con una cuchara de madera. La anchoa se deshará en el aceite. Apagar el fuego y quitar el ajo y el chile.
- 4 Cuando el agua rompa a hervir, echar una buena pizca de sal y la cima di rapa. Cocer unos 5 minutos.
- 5 Verter los orecchiette a la olla donde hierva la cima di rapa. Cocer otros 5 minutos, removiendo solo lo necesario para que no se peguen.
- 6 Escurrir la pasta. Echar los orecchiette y la cima di rapa en la sartén donde está el aceite y la anchoa deshecha.
- 7 Remover 1 minuto aproximadamente para que se mezclen los sabores.
- 8 Echar un poco de aceite de oliva fresco y servir.

Buon appetito!



Foto:
Mario Arnaboldi
Azienda agricola Arnaboldi Mario
Albavilla (CO)



- | | |
|------------|---|
| P01 | Mix & Match: cuerpo mate combinado con botón transparente |
| P02 | Dada la configuración está listo para enviar en 7 días |
| P03 | Mix & Match: cuerpo Soft Touch combinado con clip y botón de presión mate |
| P04 | Color especial: PMS 2273C |

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Un relato siciliano

Negro como el petróleo, los linguine a la tinta de sepia es un plato espectacular que impresionará a todos los comensales. Por supuesto, también lo puedes preparar solo para ti. Es algo que prácticamente no se encuentra fuera de Italia, uno de esos platos que nunca olvidarás. Así que ponte un delantal (la tinta de sepia deja manchas) y prepárate para elaborar una de las comidas más negras.



Ingredientes para 2 personas

2	Sepias medianas con su tinta
50cl	Vino blanco
1	Chalota
200 g	Linguine
50cl	Aceite de oliva extra virgen
1 pizca	Sal
1	Chile



Elaboración

- 1 Calentar el aceite y agregar la chalota y el chile. Rehogar a fuego lento hasta que la chalota esté transparente. Cortar la sepia en rodajas y agregar a la chalota.
- 2 Agregar el vino blanco y esperar hasta que se evapore el alcohol.
- 3 Tomar la bolsa que contiene la tinta de sepia y apretarla con los dedos para que la tinta caiga en la sartén. Hacerlo con cuidado, y con el fuego bajo para que no salpique el aceite. Agregar un poco de agua caliente para que no se pegue.
- 4 Cubrir y cocinar a fuego lento durante 15-20 minutos. Probar y, en caso necesario, agregar sal (la tinta es salada, procurar no sobrepasarse con la sal).
- 5 Cuando la pasta esté al dente, escurrir (reservando una taza del agua de cocción). Echar la pasta en la sartén de la sepia, cubrir con la salsa y, si está muy seco, agregar un poco del agua de cocción.
- 6 Servir con un vaso de vino blanco.
Buon appetito!



P01 Bolígrafo Vita de plástico reciclado

P02 Mix & Match: cuerpo Soft Touch combinado con clip y botón de presión mate

P03 Dada la configuración está listo para enviar en 7 días

P04 Color especial: PMS BlackC



PIGRA

Pigra Margherita
Catalogo 2020
pigra.com/info@pigra.ch
© 2020 Pagani Pens SA
Via Sarta 22
CH 6814 Lamone
paganipens.com

Concepto
Marketing Pagani Pens SA
Studio Alfio Mazzei, Chiasso
Dirección de arte
Alfio Mazzei, Chiasso
Textos
Marketing Pagani Pens SA
Moskito Design, Varese

Editorial
Paris Nobili
Patrizi Luisi
Traducciones
Baker & Harrison, München
Caterina d'Amico

Fotos
Studio 9010, Balerna
Getty Images
Hamilton Wright
Bodegones
Studio 9010, Balerna

Impresión
Centro Stampa Ticino,
Muzzano
Tipografia Pedrazzini,
Locarno
Pigra es una marca
de Pagani Pens SA