# PIGHERITA MARGHERITA



### JUSTE QUATRE CHOSES

Interview

 $\rightarrow$  p.4

### DIEU EST DANS LES DÉTAILS

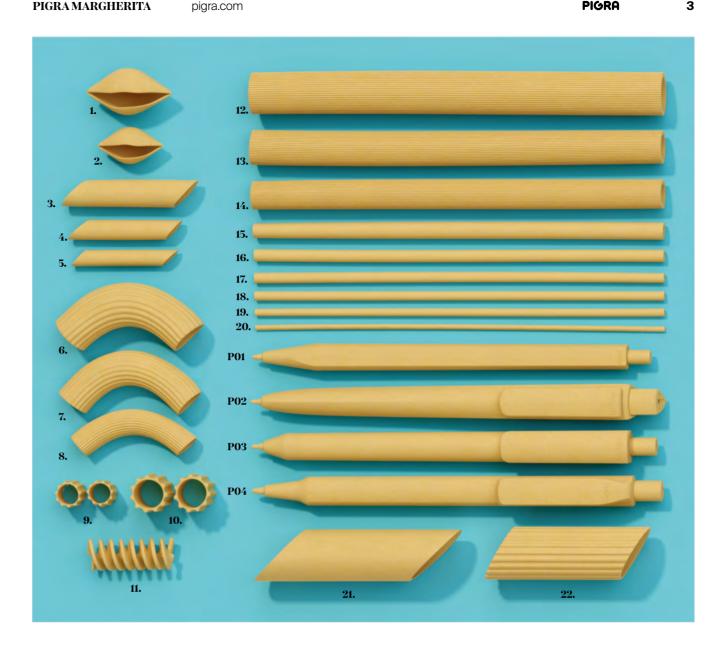
Fabuleuse sauce tomate

ightarrow p. 8

### SÉLECTIONNÉ POUR VOUS

3 recettes fantastiques

 $\rightarrow$  p. 31



### **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. Spaghettini, 20. Vermicelli, P01. La semplice, P02. La formosa, P03. La creativa, P04. La raffinata, 21. Pennoni lisci, 22. Pennoni rigati

# PIGRA MARGHERITA

# JUSTE QUATRE CHOSES

Entretien avec Luca Maniforti, propriétaire et fabricant de pâtes chez Pastificio Quattro Cose, sur les raisons pour lesquelles quatre choses sont tout ce dont vous avez besoin.

C'est une vérité italienne universelle que les meilleurs restaurants italiens ne font que peu de choses, seulement quelques-unes, mais très, très bien. Si vous cherchez la preuve de cette règle, passez chez Pastificio Quattro Cose - qui signifie "quatre choses" en italien - pour découvrir les pâtes fraîches les plus parfaites que vous puissiez trouver. Situé dans une petite rue tranquille, en Emilie-Romagne, le magasin est animé du matin au soir par les gens du coin qui achètent des pâtes à emporter chez eux, par les vélos qui vont livrer les pâtes aux restaurants locaux, et par un petit comptoir pour le déjeuner dont la file d'attente peut faire le tour du pâté de maisons. J'ai rencontré le propriétaire et fabricant de pâtes, Luca Maniforti, lors d'un après-midi chargé, juste au moment où le service de déjeuner s'achevait.

### Parlez-moi de votre entreprise - c'est une affaire de famille, n'est-ce pas?

Nous aimons dire que nous venons de commencer une tradition séculaire. Le laboratoire de pâtes est nouveau, mais ma femme et moi avons des racines profondes ici. Je fais les pâtes avec d'autres fabricants de pâtes, y compris la sœur de ma femme, Claudia; et ma femme fait à peu près tout le reste - les comptes, la publicité, la communication, et la paperasse. Elle a étudié le marketing et a travaillé dans cette branche pendant un certain temps, mais ensuite nous avons décidé d'ouvrir l'entreprise ensemble. Et maintenant, nous avons aussi un

### Et une queue autour du pâté de maisons.

C'est peut-être grâce à ma femme,

mais d'une façon ou d'une autre, le bouche à oreille a marché (il rit). C'est vrai que nous avons grandi rapidement, mais c'est peut-être parce que nous faisons quelque chose d'aussi vieux que le monde. Nous sommes ravis que tous aiment nos pâtes, et nous pouvons donner du travail à des gens formidables, mais nous sommes aussi très prudents quant à notre succès.

### Pourquoi prudent?

Parce que nous faisons attention à ne pas dépasser nos limites. Il y a certains principes que nous avons établis dès le début, et nous les respectons. C'est une entreprise artisanale. Nous fournissons des pâtes aux familles et aux restaurants locaux, et nous avons un comptoir-repas. Nous voulons conserver des prix raisonnables pour que les gens du quartier puissent passer pour un simple déjeuner. Et notre entreprise ne s'étend pas. Si vous vivez à Milan et que vous voulez nos pâtes, alors sautez dans un train et venez ici. Vous ne trouverez pas nos pâtes dans un supermarché. Si vous ne voulez pas faire le voyage, trouvez-vous un fabricant de pâtes qui vous satisfasse, dans votre quartier. Les pâtes fraîches, c'est exactement ça, fraîches, et ce qu'on trouve dans les rayons des supermarchés, emballé dans du plastique, ce n'est tout simplement pas la même chose. Si elles doivent être fraîches, il faut qu'elles soient locales, ce qui signifie qu'elles ne doivent pas voyager plus loin que l'autre bout de la

### Où avez-vous appris à faire des

Je passais l'été chez ma grand-mère à Pigra, en Romagne. Elle et mon grand-père tenaient le magasin local au centre de la ville; ils vendaient

des produits alimentaires, des cigarettes, des bonbons pour les enfants, tout. Mon grand-père est mort quand je suis né, donc je ne l'ai jamais connu. Mais l'été, je passais toute la journée chez ma grand-mère, à la périphérie de la ville, et presque tous les jours nous faisions des pâtes fraîches pour le déieuner.

Votre grand-mère vous a tout appris? Elle ne l'a pas fait au début. Ou du moins, je ne faisais pas attention. Mais un jour, ma mère m'a demandé une recette pour un ami. Ma mère travaillait, donc elle n'a jamais eu le temps de faire des pâtes comme ça. Et je pense que c'est la première fois que j'ai réalisé que même si j'avais vu ma grand-mère faire des pâtes fraîches cent fois, je ne pouvais pas l'expliquer. J'ai donc pris un stylo et un crayon et j'ai demandé la recette à ma grandmère. Elle était super précise, parce qu'elle tenait un magasin et elle pesait la farine et les produits qu'elle vendait au gramme près. Elle utilisait encore cette balance en laiton antique avec des poids pour mesurer les ingrédients de ses recettes. Alors j'ai tout noté exactement ce qu'elle a dit. Puis, elle a commencé à travailler, et je me suis rendu compte que ce qu'elle m'avait indiqué, et les mesures qu'elle m'avait données, n'étaient que les éléments



Luca Maniforti



Lucia, la grand-mère de Luca Maniforti

de base. Lorsqu'elle a commencé son mélange, elle n'a pas arrêté d'ajouter un peu plus de farine, un peu plus d'eau, et la recette originale qu'elle m'avait donnée s'est transformée en quelque chose d'organique et de vivant, car elle tenait compte de l'humidité de la pâte, de la quantité dont elle avait besoin et de bien d'autres aspects encore. Donc, quand j'ai donné la recette à ma mère, j'avais l'impression de la tromper. C'était comme donner un trognon de pomme à quelqu'un et lui dire que c'est une pomme - il n'y avait rien, juste le squelette d'une idée. Mais pour le reste de ma vie, je remercierai ma mère de me l'avoir demandé, parce que cet exercice a été le moment où je me suis soudainement rendu compte à quel point l'art faisait partie de ce que ma grand-mère réalisait.

### Pourquoi avez-vous appelé votre magasin de pâtes Quattro Cose -"Quatre choses"?

Cela nous ramène à la même histoire, cette recette que j'ai notée d'après ma grand-mère. Il n'y avait que quatre choses écrites sur le bout de papier : farine, eau, sel et œufs. Ce sont comme les quatre éléments de la cuisine

italienne, et pour les pâtes, c'est tout ce dont vous avez besoin pour faire pratiquement tout.

### Mais vous avez plus de quatre choses

C'est vrai, mais pas beaucoup plus. Nous fabriquons des pâtes longues comme les tagliatelles et les tagliolini, des pâtes courtes comme les capunti et les cavatelli, des pâtes plates comme la sfoglia pour les lasagnes et enfin des pâtes farcies comme les tortellini et les ravioli. Cela fait donc quatre sortes de pâtes. Et vous pourriez passer votre vie entière à déguster tous les plats que l'on peut créer à partir de ces quatre sortes de pâtes.

### Expérimentez-vous de nouvelles recettes?

Je me méfie de la nouveauté. Nous n'essayons pas de réinventer les pâtes. Nous ne voulons pas que les pâtes soient ce qu'elles ne sont pas. Mais chaque jour est un nouvel acte de création, et chaque jour les pâtes sont uniques, légèrement différentes de celles de la veille. Le défi est de s'assurer qu'elles soient fantastiques tous les jours et que chaque client, qu'il s'agisse de sa première fois ou de sa centième, ait une expérience formidable en les mangeant.

### Pour finir, quel est votre plat préféré?

Je passe toute la journée dans la cuisine, donc mon repas préféré est à peu près tout ce que l'on cuisine pour moi! Ce n'est probablement pas surprenant, mais j'adore les plats simples. Ma femme fait les meilleures orecchiette con cima di rapa (Voir la recette, p. 36). Et maintenant que nous cuisinons pour trois, je dois convaincre ma fille d'aimer ça!



L'atelier de pâtes Maniforti

### LES PÂTES ITALIENNES, EN CHIFFRES

Qu'est-ce qui fait que les pâtes sont des pâtes? Voici les chiffres selon la réglementation italienne.



Décret présidentiel qui réglemente la fabrication

commerciale des pâtes alimentaires fabriquées

et vendues en Italie.



### DE QUELLE PÂTE ÊTES-**VOUS FAIT?**

En Italie, l'expression di che pasta sono fatto (littéralement, de quelle pâte je suis fait) fait allusion à ce que vous êtes profondément. Mais pour faire des pâtes fraîches à la maison, le résultat recherché dépend de la pâte initiale - et des ingrédients.

### **Farine**

Utilisez de la farine de semoule pour obtenir des pâtes rustiques et riches en protéines. Choisissez une mouture fine 00 (ou votre équivalent local) si vous voulez une texture soyeuse et lisse. Dans la Valtellina, au nord-est de la Lombardie, la pizzoccheri est réalisée à partir de farine de sarrasin.

### Eau

Les orecchiette fraîches ainsi que les variétés sèches comme les fusilli et les strozzapreti ont besoin d'eau tiède pour humidifier l'amidon contenu dans la farine.

### Œufs

Les tagliatelles, les lasagnes et les pâtes farcies comme les tortelloni sont traditionnellement préparées avec des œufs entiers. En association avec 90 % d'eau, le blanc ajoute de l'humidité et de la texture, tandis que le jaune fournit des protéines, de la couleur et de la richesse.

Le sel de table iodé convient parfaitement à la fabrication de pâtes alimentaires, alors que le sel marin et d'autres sels à gros grains pourraient donner à vos tagliatelles un croquant indésirable. Rappelez-vous qu'avec les pâtes fraîches, le temps de cuisson est beaucoup plus court qu'avec les pâtes séchées, de sorte que l'absorption de l'eau de cuisson est moindre. Donc, n'hésitez pas à ajouter une pincée supplémentaire.

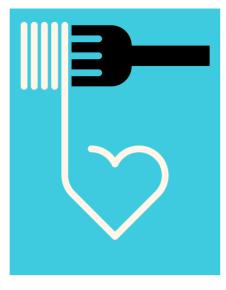
### DIEUEST DANS LES DÉTAILS:

# la quête du Spaghetto al Pomodoro

La simplicité est difficile. Dans une interview à CNN, le chef étoilé Massimo Bottura, a dit un jour que le but de toute sa carrière était de créer le spaghetto al pomodoro parfait - et a douté qu'il ne puisse jamais le faire. Ici, 10 Italiens mammas, nonnas, chefs cuisiniers et étudiants de toute l'Italie - révèlent leur secret à propos des spaghettis à la sauce tomate (et leurs réponses peuvent vous surprendre!).

Ajouter du sucre est un crime Sebastiano - propriétaire, Locanda San Fantino, San Giovanni a Piro

Utilisez des tomates entières pelées en Le secret est dans l'huile conserve et coupez-les avec un couteau alors qu'elles sont encore dans la boîte. Cuire à couvert à feu doux avec de l'huile et de l'ail pendant environ 10-15 minutes. Ensuite, ouvrir un peu le couvercle en le faisant glisser et continuer à cuire jusqu'à ce que l'eau ait disparu et que vous puissiez voir l'huile sur le dessus de la sauce. C'est là que la sauce tomate a atteint le bon niveau de douceur. Et n'ajoutez jamais de sucre - c'est un crime en termes de cuisson, car vous sucrez artificiellement quelque chose qui est encore acide. C'est terrible pour votre estomac.



pigra.com

Federica - directrice du marketing, Savona

Avant de mettre les tomates à cuire, faire chauffer 3 gousses d'ail et une poignée de tiges de basilic dans de l'huile pendant environ 5 minutes. Attention toutefois à ne pas faire dorer, il suffit d'imprégner l'huile de leur saveur. Ensuite, retirez les ingrédients de l'huile et ajoutez vos tomates. Le résultat est une sauce très parfumée.



### Seulement des pâtes

PIGRA MARGHERITA

Alessandro - designer de meubles, Modène

Ne pas égoutter les pâtes dans une passoire; lorsqu'elles sont aux 3/4 cuites, les déposer simplement dans le récipient où a cuit la sauce tomate. Eteindre le feu sous la sauce, couvrir et laisser reposer quelques minutes. Les pâtes absorberont suffisamment de sauce et d'humidité sans qu'il soit nécessaire de les remuer. Pas de fromage, pas de basilic. Servir, c'est tout.

### Nonna sait mieux que tous

Matteo - étudiant, Varèse

Ma grand-mère fait la meilleure sauce tomate que je connaisse. Et c'est simple: faire revenir l'oignon dans une généreuse quantité de beurre, puis ajouter les tomates en conserve. Je les prépare ainsi presque tous les jours de la semaine et je ne m'en lasse jamais.

### Une sauce parfaite? Oublie ca. Emma · psychologue,

Loazzolo

Ma famille adore les tomates cuore di bue et nous avons un grand jardin, alors c'est ce que nous utilisons. J'élimine le liquide et les graines des tomates avant la cuisson - il suffit de les couper en gros morceaux, de les écraser avec votre pouce et de les égoutter. Puis je fais cuire les tomates lentement, très lentement : le feu s'allume et s'éteint pendant quelques jours entre le travail et la famille (j'oublie toujours qu'il est allumé). Puis je les passe au moulin à légumes pour me débarrasser de la peau. Je n'ajoute qu'un peu d'huile fraîche et de basilic à la fin, et voilà!

### Mélanger le tout Guido - DJ, Rimini

Ma sauce tomate est réalisée à partir de tomates datterini fraîches avec de l'huile d'olive, du basilic et une pincée de sel que je réduis en une crème à l'aide d'un mixeur plongeant. Cette sauce ne cuit que quelques minutes avec les pâtes une fois que celles-ci ont été sorties de l'eau et ajoutées. A la fin, j'ajoute une cuillère à café de pâte d'olive, et c'est parfait!

### Chaque gramme compte Valentina - comptable, Civitavecchia

Pour obtenir une sauce tomate parfaite, vous devez absolument être précis dans vos mesures: 8 tomates datterini et 2 tomates roma, toutes pelées, plus 10g d'huile d'olive, 1g de sel, 1g de sucre et un tout petit peu de poivre blanc. J'utilise aussi 5g de beurre et 1g de zeste de citron vert, qui sont, je suppose, mes autres secrets. C'est calculé pour donner un résultat parfaitement satisfaisant!

### Habillez vos spaghettis selon le temps qu'il fait

Carlo fabricant de vêtements à la retraite, Pescara

J'utilise des tomates pelées en conserve, un classique. Mais au lieu d'ajouter le parmesan à la sauce ou au plat, en fin de préparation, j'égoutte les pâtes, puis j'ajoute le parmesan aux pâtes nature dans la casserole avant de les verser dans le récipient de la sauce. C'est comme mettre sur vos spaghettis une fine lingerie avant de les habiller de tomate. La matière grasse du fromage permet aussi d'absorber moins d'eau de la sauce dans les pâtes. ce qui signifie qu'elles restent al dente plus longtemps. •

### RIPASSATO REMOTO L'EFFET PAPILLON

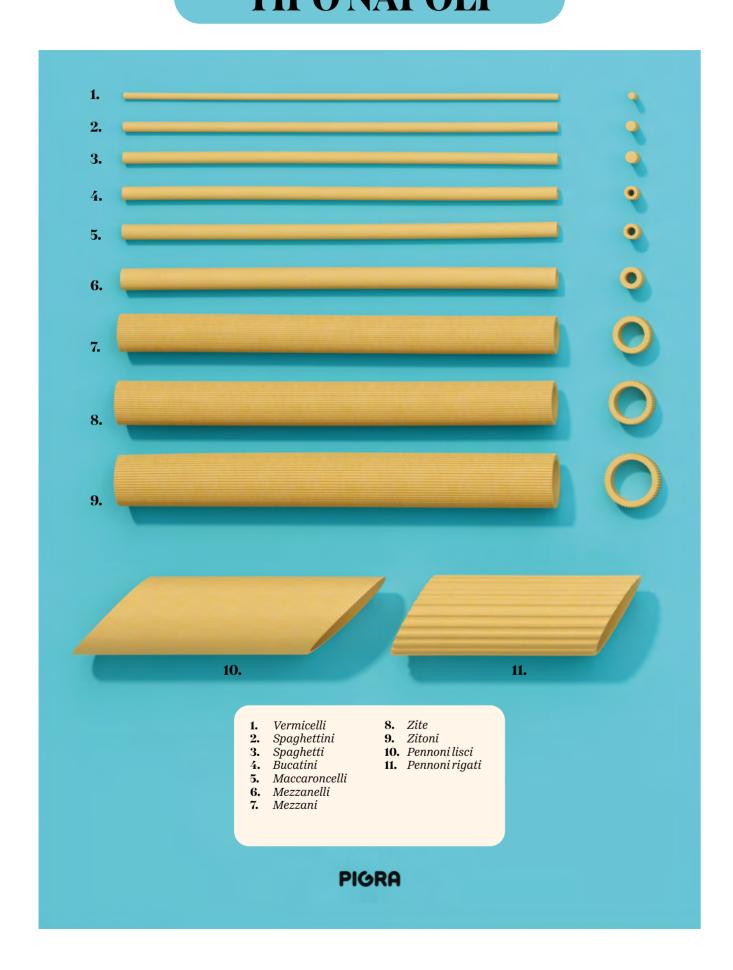
Le fameux effet papillon part du principe qu'un seul papillon battant des ailes peut provoquer des phénomènes météorologiques extrêmes à l'autre bout du monde. Mais le désastre n'a pas eu tant de chemin à faire lorsqu'une querelle de famille à propos de farfalle - des pâtes en forme de papillon - a presque déchiré une ville. Dans l'histoire culinaire, Pigra, en Emilie-Romagne, célèbre cette semaine le 500e anniversaire de la Guerre des farfalle. Le temps a-t-il guéri toutes les blessures? Ou bien les anciennes rancunes couvent-elles encore sous la surface?

L'Italie de la Renaissance était une terre divisée – un patchwork de villes-états, de fiefs et de principautés, tout au long de la péninsule. Dans la ville prospère de Pigra, non loin de Bologne, dans ce qui est aujourd'hui l'Emilie-Romagne, l'héritière du duc local était fiancée au jeune chef de la famille Inbrodo, des marchands prospères qui s'étaient enrichis en vendant de la farine et des pâtes à Bologne. La jeune fille, Franchezza, était connue pour sa beauté mais redoutée pour sa langue acérée; le marchand Tortellone, avec un visage pâteux et une tête chauve malgré sa jeunesse, était aimé pour sa richesse et respecté pour son sens aigu des affaires.

La fête de fiançailles avait été organisée par les Inbrodo pour témoigner au duc leur richesse et leurs aspirations, mais lorsque le cuisinier a servi le plat de résistance, des farfalle à la crème et au jambon, Franchezza est devenue enragée. «Des farfalle?» s'est-elle exclamée. «Mais tout le monde sait que seul un idiot qui ne sait pas cuisiner met de la crème dans les pâtes». Tortellone a tout de suite été offensé, car c'était sa mère qui supervisait les cuisiniers. Elle avait appris la recette dans un pays lointain et elle en était très fière. Quand elle a entendu ce que sa future belle-fille disait, elle s'est étouffée avec la farfalle qu'elle goûtait (vous savez, cette petite partie au milieu qui met toujours plus longtemps à cuire) et elle est tombée presque morte sur le sol de la salle à manger.

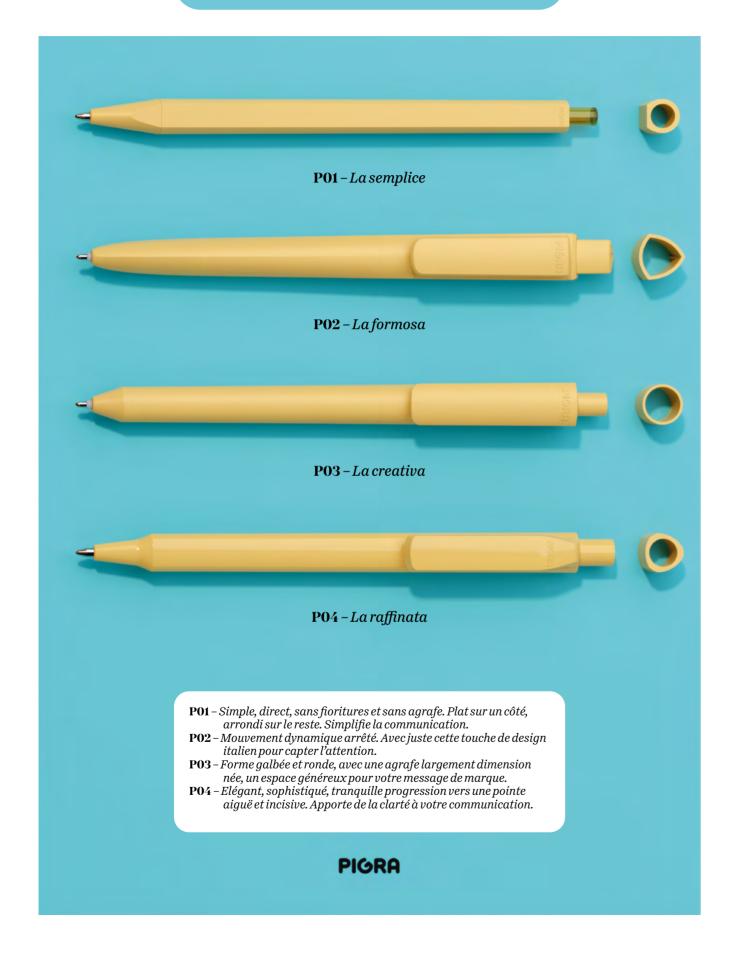
Des armes ont été tirées, on s'est battu, des insultes ont été prononcées, vengées et prononcées à nouveau. Et quand une douzaine de jeunes gens, la crème des deux familles, ont été tués dans ces duels insensés, les familles se sont finalement réunies pour mettre fin à la guerre. (Les documents que nous possédons montrent que Shakespeare s'est tout d'abord inspiré de cet événement pour sa tragédie la plus célèbre avant de changer le lieu pour Vérone et le couple par des amants contrariés par le sort.) On ne sait pas si le couple s'est effectivement marié, mais aujourd'hui, vous ne trouverez pas de farfalle dans les menus des restaurants. Elles ne sont servies qu'à la maison, avec les fenêtres hermétiquement fermées, pour limiter les dangers potentiels de l'effet papillon.

pigra.com





### **TIPO PIGRA**



# BUONISSIMO! BUONISSIMO! BUONISSIMO!

PIGRA VOUS OFFRE TROIS FORMULES REVOLUTIONNAIRES POUR VOS STYLOS PERSONNALISES AVEC LOGO. METTEZ-VOUS A L'AISE, INVITEZ VOS AMIS ET VOTRE FAMILLE, ET CHOISISSEZ L'UNE DE NOS RECETTES DE PÂTES.

**NOUS NOUS CHARGERONS DU RESTE.** 

**SERVICE PIGRISSIMA** 

# PIGRISSIMA, S'ILVOUS PLANS PLA



Je veux que ce soit simple, et ça doit aller assez vite.

### Par exemple

**3.000 PO2** bleu foncé avec un logo en **2 couleurs** sur clip blanc. Prêts à être expédiés à partir de **7 jours** ouvrables après validation du Bon à Tirer, juste à temps pour le salon.

That's Pigrissima. Made by Italians.



READY TO GO!



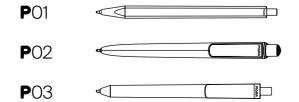
Made by Italians



100% Italien DOP (Dénomination d'Origine Pigra) SERVICE PIGRISSIMA PIGRA

FROM 7 DAYS	<b>P</b> 01	<b>P</b> 02	<b>P</b> 03	FROM DAYS
Matériau	Plastic ABS	Plastic ABS	Plastic ABS	
Corps				
Surface	Mat (M)	Mat (M)	Mat (M)	ĥ
Gamme couleurs	M105 M904 M304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	<b>↓</b> ←
Clip				
Surface		Mat (M)	Mat (M)	ĥ←
Gamme couleurs		M105	M105	
Bouton				
Surface	Transparent (T)	Mat (M)	Mat (M)	ҧ←
Gamme couleurs	T101 T904 T304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Mix&match	Pas disponible	Corps et bouton tou- jours de la même cou- leur. Clip toujours blanc	Corps et bouton tou- jours de la même cou- leur. Clip toujours blanc	
	1 sur le devant du corps	1 sur le devant du corps	1 sur le clip	
pression Couleurs d'impres- sion Recharge	2 max en tampographie	2 max en tampographie	2 max en tampographie	00/
	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Bleue ou noire.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Bleue ou noire.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Bleue ou noire.	
MOQ				

3.000 ex prêts à être expédiés à partir de 7 jours ouvrables après validation du Bon à Tirer



**SERVICE MOLTO PIGRA** 

## MOLTOPIGRA, S'ILVOUS PLANDAMENTARIA



J'ai besoin de plus de personnalisation, et je n'ai pas besoin d'aller si vite.

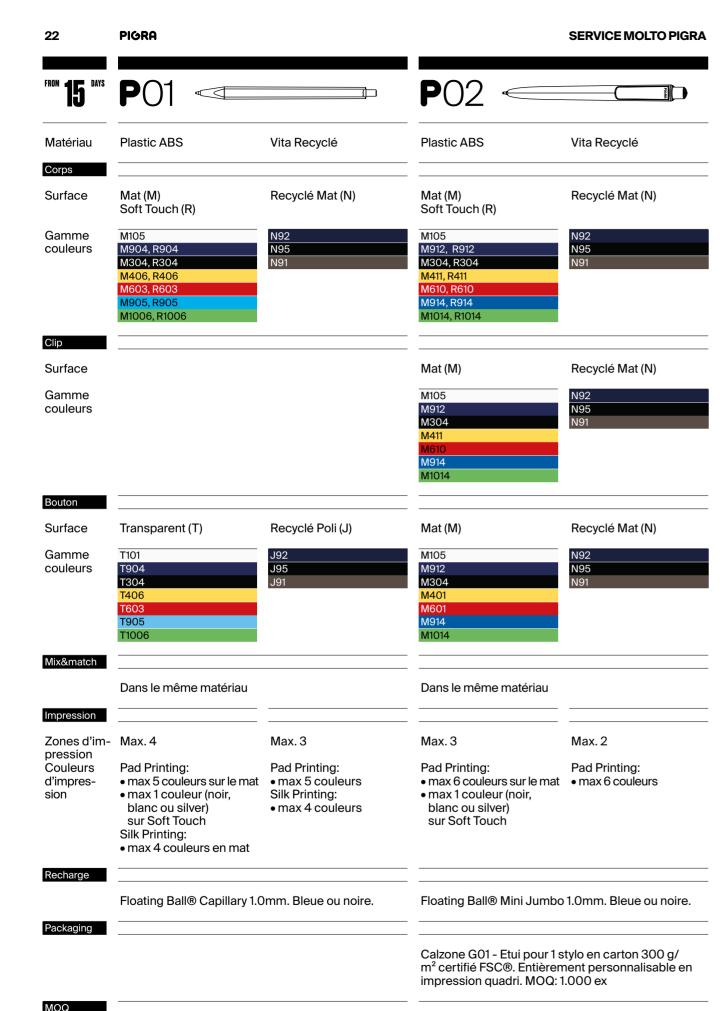
Par exemple

**3.000 P03** en **plastique recyclé à 100%**, dans un coloris tendance, le Fango et un logo en 3 couleurs sur le clip. Prêts à être expédiés à partir de **15 jours** ouvrables après validation du Bon à Tirer, juste à temps pour le lancement de la nouelle collection.

That's Molto Pigra. Made by Italians.



**SERVICE MOLTO PIGRA** 



<b>P</b> 03 <		<b>P</b> 04 ==		FROM 15 DAYS
Plastic ABS	Vita Recyclé	Plastic ABS	Plastic ABS	
Mat (M) Soft Touch (R)	Recyclé Mat (N)	Poli (P)	Transparent (T)	n Ti
M105 M901, R901 M304, R304 M401, R401 M601, R601 M903, R903 M1001, R1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908	<b>↓</b> ←
Mat (M)	Recyclé Mat (N)	Poli (P)	Transparent (T)	. —
M105 M901 M304 M401 M601 M903 M1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908	
Mat (M)	Recyclé Mat (N)	Poli (P)	Transparent (T)	- ———
M105 M901 M304 M401 M601 M903 M1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908	
Dans le même matériau		Dans différentes surfaces	s -	
Max. 2  Pad Printing:  • max 6 couleurs sur le mat  • max 1 couleur (noir, blanc ou silver) sur Soft Touch	Max. 2 Pad Printing: • max 6 couleurs	Max. 2 Pad Printing • max 3 couleurs	Max. 2 Pad Printing • max 3 couleurs	oby
Digital Printing 360°en Mat				
Floating Ball® Mini Jumbo	1.0mm. Bleue ou noire.	Floating Ball® Capillary 1.	.0mm. Bleue ou noire.	
Calzone G01 - Etui pour 1 s m² certifié FSC®. Entièren impression quadri. MOQ:	nent personnalisable en	Calzone G01 - Etui pour 1 m² certifié FSC®. Entière impression quadri. MOQ:	ement personnalisable en	

24 PIGRA SERVICE PIGRA



Je veux quelque chose de totalement unique, et je peux attendre un petit peu plus.

Par exemple:

10.000 PO1 au touché soyeux, en finition soft touch, réalisés au Pantone 321C Petrol, avec impression du nouveau logo en 4 couleurs sur le devant du corps, équipés d'une recharge SuperDry Gel 0.7mm, parfaitement adaptés aux besoins du client chinois. Prêts à être expédiés à Hong Kong à partir de 25 jours ouvrables après validation du Bon à Tirer.

That's Pigra. Made by Italians. SERVICE PIGRA 25

Matériau Corps

Plastic ABS Vita Recyclé

Surface Mat (M)

Soft Touch (R)

Gamme couleurs Au Pantone

Recyclé Mat (N)

Mat (M) Soft Touch (R)

Plastic ABS

Au Pantone

Recyclé Mat (N)

Vita Recyclé

Recyclé Mat (N)

Recyclé Mat (N)

Surface

Gamme couleurs Mat (M)

Au Pantone



Surface

Gamme Au Pantone

Transparent (T)

couleurs

Recyclé Poli (J)



Mat (M)



Au Pantone



Dans le même matériau

Zones d'im- Max. 4 pression Couleurs d'impres-

Pad Printing:

 max 1 couleur (noir, blanc ou silver) sur Soft Touch

Silk Printing: • max 4 couleurs en mat Max. 3

max 4 couleurs

Pad Printing: • max 5 couleurs sur le mat • max 5 couleurs

Silk Printing:

Max. 3

Pad Printing:

• max 6 couleurs sur le mat • max 6 couleurs • max 1 couleur (noir,

Dans le même matériau

blanc ou silver) sur Soft Touch

Max. 2

Pad Printing:

Recharge

Floating Ball® Capillary 1.0mm. Bleue ou noire. Floating Ball® Capillary 0.7mm. Bleue ou noire. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Bleue ou noire. SuperDry Gel Retractable 0.7mm. Bleue ou noire.

Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Bleue ou noire. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Bleue ou noire. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Bleue ou noire. SuperDry Gel G2 Jumbo 0.7mm. Bleue ou noire.

Packaging

Calzone G01 - Etui pour 1 stylo en carton 300 g/ m² certifié FSC®. Entièrement personnalisable en impression quadri. MOQ: 1.000 ex

10.000 ex prêts à être expédiés à partir de 25 jours ouvrables après validation du Bon à Tirer





Plastic ABS



Plastic ABS

Transparent (T)

Mat (M)

Plastic ABS

**SERVICE PIGRA** 

Soft Touch (R) Au Pantone



Vita Recyclé

Recyclé Mat (N)



Au Pantone

Poli (P)



Au Pantone





Mat (M)

Au Pantone



Recyclé Mat (N)

Au Pantone

Poli (P)

Transparent (T)





Mat (M)

Au Pantone



Recyclé Mat (N)

Au Pantone

Poli (P)



Dans différentes surfaces

Transparent (T)

Au Pantone



Dans le même matériau

Max. 2

Pad Printing:

sur Soft Touch

Max. 2

• max 1 couleur (noir, blanc ou silver)

Digital Printing 360° en

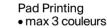
Mat et sur Soft Touch

Pad Printing: • max 6 couleurs sur le mat • max 6 couleurs Pad Printing

Max. 2

• max 3 couleurs

Max. 2





Floating Ball® Capillary 1.0mm. Bleue ou noire. SuperDry Gel Jumbo 0.7mm. Bleue ou noire.

Calzone G01 - Etui pour 1 stylo en carton 300 g/ m² certifié FSC®. Entièrement personnalisable en impression quadri. MOQ: 1.000 ex

Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Bleue ou noire.

Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Bleue ou noire.

Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Bleue ou noire.

SuperDry Gel Mini Jumbo 0.7mm. Bleue ou noire.

Calzone G01 - Etui pour 1 stylo en carton 300 g/ m² certifié FSC®. Entièrement personnalisable en impression quadri. MOQ: 1.000 ex

### **P**01

**P**02





Face	Taille d'impression 70×5mm	1 2,76"×0,20"
	Zone d'impression 95×5mn	n 3,7"×0,20"
Partie d/g	Taille d'impression 70×7mm	2,76"×0,28"
_	Zone d'impression 95×7mm	1 3,7"×0,28"
Dos	Taille d'impression 70×11mn	n 2,76"×0,43"
	Zone d'impression 95×11mn	n 3,7"×0,43"

Disponible dans trois formules de services

Zone d'impression 33×8mm 1,30"×0,31"

Zone d'impression 40×8mm 1,57"×0,31"

- Super rapide : Pigrissima
- Rapide : Molto Pigra

Clip Partie d/g

• Et toujours assez rapide : Pigra

**P**03











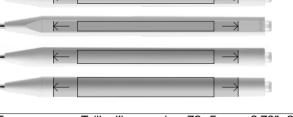


Disponible dans trois formules de services

- Super rapide: Pigrissima
- Rapide : Molto Pigra
- Et toujours assez rapide : Pigra

Disponible dans deux formules de services

- Rapide : Molto Pigra
- Et toujours assez rapide : Pigra



Disponible dans trois formules de services

• Super rapide : Pigrissima

 Rapide : Molto Pigra • Et toujours assez rapide : Pigra

31

# APRES LE TYPEDE SERVICE. CHOISISSEZ RECETTE

### **SELECTIONNÉ POUR VOUS**



### **SPAGHETTI** AGLIO, OLIO E PEPERONCINO L'appel de Naples

Peut-être l'un des plats de pâtes les plus simples de tous, et absolument parfait quand vous avez peu de temps, peu d'imagination, et peu de patience. Vous pouvez faire toutes vos études avec ce seul plat et y revenir plus tard une fois que vous travaillez. Le persil, les spaghettis et le piment rouge s'associent comme un drapeau italien et vous profitez ainsi de la Bella Italia où que vous soyez.







pigra.com









### Ingrédients pour 2 personnes

200 g	Spaghetti
1gousse	Ail
1	Piment rouge
1 poignée	Persil
50 cl	Huile d'olive extra vierge
1pincée	Sel



### Réalisation

	Rodiloution
1	Remplir la casserole d'eau et porter à ébullition.
2	Couper l'ail en fines lamelles et hacher le piment rouge et le persil séparément.
3	Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et y faire revenir l'ail et le piment rouge.
4	Lorsque l'eau bout, ajouter une généreuse dose de sel, jeter les spaghettis et faites cuire al dente.
5	Égoutter les pâtes. Verser les pâtes dans la poêle avec l'ail et le piment rouge. Ajouter le persil et mélanger.
6	Servez et savourez.

Buon appetito!





<b>P</b> 01	Configuration Pigrissima prête à être expédiée en 7 jours
<b>P</b> 02	Mix & Match: un corps Soft Touch associé à un clip et à un bouton poussoir mats
<b>P</b> 03	Corps personnalisé en Digital Print à 360° Soft Touch
<b>P</b> 04	Mix & Match: un corps transparent associé à un clip et à un bouton poussoir polis

### **ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA**

### Du cœur des Pouilles

Ce plat des Pouilles est un régal pour les yeux - et pour le ventre. La combinaison des orecchiette fraîches (ainsi appelées parce que ces pâtes ressemblent à de «petites oreilles»), les feuilles délicieusement amères de ce cousin du brocoli, un soupçon d'ail et de piment, tout cela donne un résultat à la hauteur. (Vous pourriez faire les orecchiette vous-même, mais nous supposons que vous n'avez pas le temps; il vous suffit donc de

prendre quelques pâtes fraîches en chemin lorsque vous rentrez chez vous). Et n'oubliez pas l'anchois. C'est l'un des petits secrets de la cuisine italienne la plus simple qui donne ce «je ne sais quoi» parfait pour compléter les saveurs du plat. Suivez cette recette pour obtenir rapidement et aisément une saveur du sud qui vous étonnera.











### Réalisation

•	à ébullition.
2	Préparer les cima di rapa. Laver et retirer les feuilles extérieures dures.

Garder les feuilles intérieures plus brillantes et tendres ainsi que les fleurs de la botte. Réserver.

Remplir la casserole d'eau et porter

Dans une poêle, chauffer une bonne quantité d'huile. Ajoutez l'ail, le piment et l'anchois et remuez avec une cuillère en bois. L'anchois va progressivement se dissoudre et devenir invisible. Eteindre le feu, puis retirer l'ail et le piment rouge.

Quand l'eau bout, ajouter une généreuse dose de sel et jeter les cima di rapa. Cuire environ 5 minutes.

Ajouter les orecchiette dans l'eau (avec 5 les cima di rapa). Cuire encore 5 minutes en remuant afin que les pâtes ne collent pas.

Égoutter les pâtes. Verser les orecchiette avec les cima di rapa directement dans la poêle avec l'huile et l'anchois.

Remuer environ 1 minute pour incorporer les saveurs.

Servir en ajoutant une touche d'huile d'olive fraîche.

Buon appetito!



### Ingrédients pour 2 personnes

	2 perconnec
1kg	Cima di rapa (brocoli-feuilles)
300 g	Orecchiette
1 pincée	Sel
1 filet	Anchois
1gousse	Ail
1	Piment rouge
50cl	Huile d'olive extra vierge





Mario Arnaboldi Azienda agricola Arnaboldi Mario





<b>P</b> 01	Mix & Match: un corps mat associé à un bouton poussoir transparent
<b>P</b> 02	Configuration Pigrissima prête à être expédiée en 7 jours
<b>P</b> 03	Mix & Match: un corps Soft Touch associé à un clip et à un bouton poussoir mats
<b>P</b> 04	Couleur spéciale : PMS 2273C

### **LINGUINE AL** NERO DI SEPPIA Un conte sicilien

D'un noir profond, les linguine à l'encre de seiche sont un plat spectaculaire qui ne manquera pas d'impressionner tous ceux pour qui vous cuisinez, même s'il ne s'agit que de vous. Une rareté en dehors de la botte italienne, c'est un de ces plats que vous n'oublierez jamais. Mettez donc un tablier (l'encre fait des taches) et préparez-vous à manger le plat le plus foncé de votre vie.











### Réalisation

- Chauffer l'huile et ajouter l'échalote. Cuire lentement jusqu'à ce que l'échalote soit transparente. Couper les seiches en fines tranches et les ajouter.
- Verser le vin blanc et faire cuire jusqu'à ce que l'alcool se soit évaporé.
- Prendre la poche contenant l'encre de seiche et la presser entre vos doigts pour verser l'encre dans la casserole. Le faire avec précaution et s'assurer que la température est suffisamment basse afin qu'il n'y ait pas de projections au contact avec l'huile. Ajouter un peu d'eau chaude pour éviter que le plat ne brûle.
- Couvrir et cuire à feu doux environ 15-20 minutes. Goûter et ajouter du sel si nécessaire (l'encre est déjà salée, n'en faites pas trop).
- Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter (mais garder une tasse d'eau de cuisson) et les verser dans la casserole où vous avez fait cuire les seiches. Mélanger dans la casserole pour napper la sauce et ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes si la préparation est trop sèche.
- Servir avec un verre de vin blanc. Buon appetito!



### Ingrédients pour 2 personnes

2	Seiches de taille moyenne, avec la poche d'encre intacte
50cl	Vin blanc
1	Échalote
200 g	Linguine
50cl	Huile d'olive
1 pincée	Sel

43



<b>P</b> 01	Stylo de la gamme Vita réalisé à partir de plastique recyclé
<b>P</b> 02	Mix & Match: un corps Soft Touch associé à un clip et à un bouton poussoir mats
<b>P</b> 03	Configuration Pigrissima prête à être expédiée en 7 jours
<b>P</b> 04	Couleur spéciale : PMS BlackC

