

PIGRA

MARGHERITA



**SOLO QUATTRO
COSE**

**LA PERFEZIONE
SI NASCONDE
NEI DETTAGLI**

**SCELTE
PER TE**

Intervista

→ **p. 4**

La salsa al pomodoro perfetta

→ **p. 8**

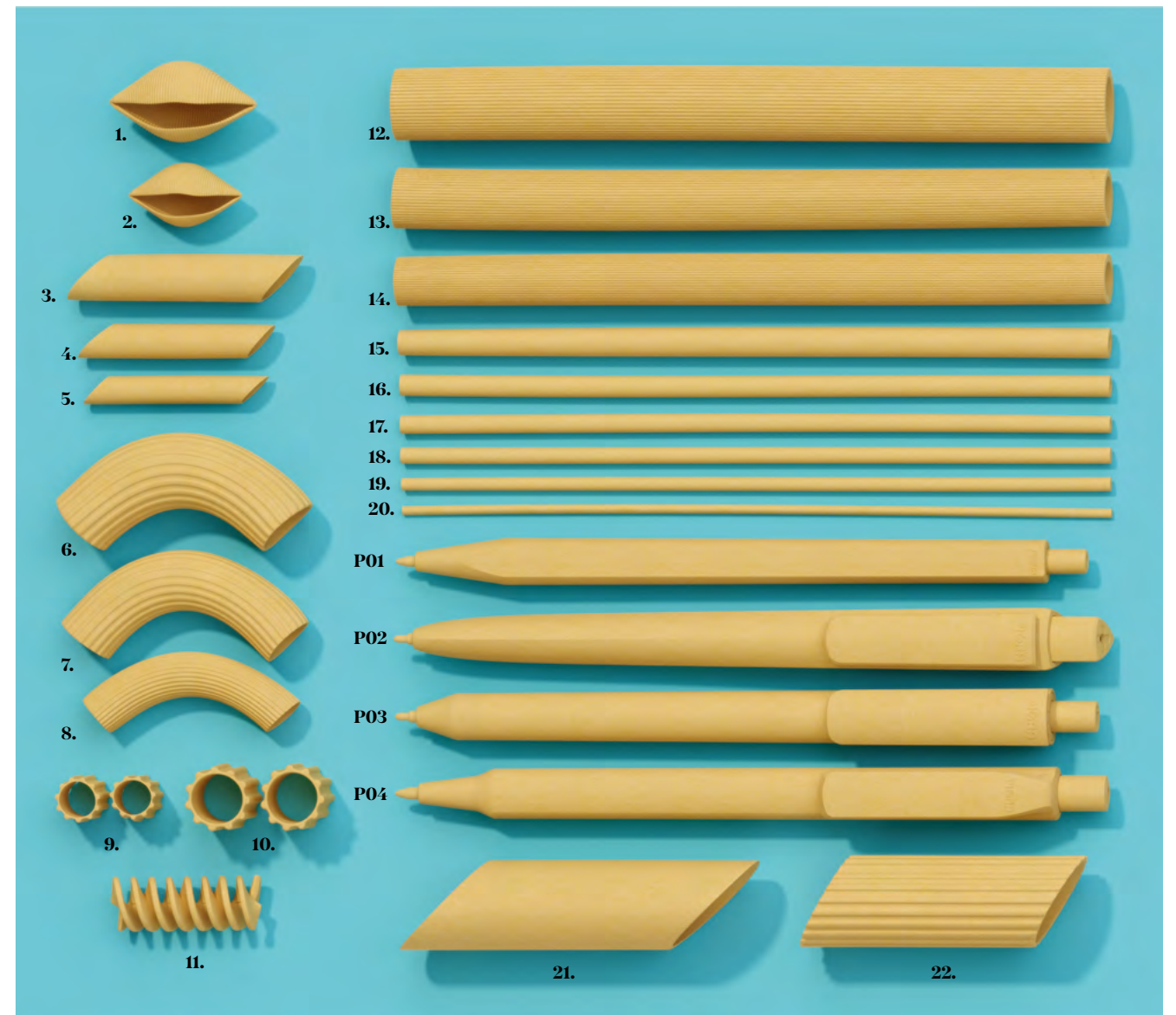
3 fantastiche ricette

→ **p. 31**

IL CATALOGO PIGRA 2020 PARLA DI ITALIA, DI PASTA E NATU- RALMENTE DELLE NO- STRE PENNE!

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 QUATTRO COSE

Un'intervista con Luca Maniforti, fondatore del Pastificio Quattro Cose, che ci spiega perché quattro cose sono tutto ciò di cui abbiamo bisogno.

È una verità universale in Italia che i migliori ristoranti preparino pochi, pochissimi piatti, ma molto bene. Se cerchi una prova di questa regola, passa al Pastificio Quattro Cose per trovare una pasta fresca pressoché perfetta. Il negozio si trova in una strada tranquilla di un paesino dell'Emilia Romagna e, dalla mattina alla sera, è tutto un via vai di gente che viene a comprare la pasta per la cena, e di biciclette che consegnano la pasta ai ristoranti locali; c'è anche una piccola tavola calda con la coda fino a fuori. Abbiamo fatto due chiacchiere con il proprietario Luca Maniforti un pomeriggio, quando il traffico del pranzo si stava calmando.

Raccontaci della tua attività: è un affare di famiglia, vero?

Mi piace dire che stiamo rimettendo in moto una lunga tradizione. Il laboratorio è nuovo, ma mia moglie e io abbiamo radici profonde qui. Io lavoro la pasta con gli altri pastai, tra cui la sorella di mia moglie, Claudia, mentre mia moglie si occupa di tutto il resto: contabilità, pubblicità, comunicazione e burocrazia. Lei ha studiato e lavorato nel marketing per un po', ma poi abbiamo deciso di aprire l'attività insieme. E ora abbiamo anche una bambina.

E una coda fino a dietro l'angolo.

Sì, forse quello grazie a mia moglie, ma in un modo o nell'altro la voce si è sparsa (ride). È vero, siamo cresciuti in fretta, ma forse dipende dal fatto che facciamo qualcosa che è vecchio come il mondo. Siamo felici che la nostra pasta sia tanto apprezzata e così possiamo dare lavoro a tante persone; ma siamo anche cauti riguardo al nostro successo.

Perché cauti?

Perché stiamo attenti a non oltrepassare i nostri limiti. Ci sono alcuni principi che abbiamo stabilito fin dall'inizio e a cui teniamo fede. Questa è un'attività artigianale. Forniamo pasta alle famiglie e ai ristoranti locali, e abbiamo una tavola calda. Vogliamo mantenere prezzi ragionevoli in modo che la gente della zona possa venire da noi per un pasto semplice. Ma la nostra attività non è fatta per scalare. Se vivi a Milano e vuoi la nostra pasta, prendi un treno e vieni a trovarci. Non troverai la nostra pasta al super-

mercato. Se non vuoi venire fino a qui, trova un pastaio di tuo gusto nel tuo quartiere. La pasta fresca è fresca per definizione: quella che trovi confezionata nelle corsie del supermercato non è la stessa cosa. Deve essere fresca, deve essere locale, il che significa che non deve viaggiare oltre la città in cui è prodotta.

Dove hai imparato a fare la pasta?

Trascorrevi l'estate con mia nonna a Pigra, in Romagna. Lei e mio nonno gestivano il negozio del paese, dove si vendeva di tutto. Mio nonno morì più o meno quando sono nato, per cui non l'ho mai realmente incontrato, ma d'estate trascorrevi ogni giorno a casa della nonna ai margini del paese, e quasi tutti i giorni preparavamo la pasta fresca per pranzo.

Quindi ti ha insegnato tutto la nonna?

Non subito, no. O quanto meno, io non facevo attenzione. Ma poi un giorno mia madre mi chiese una ricetta per una sua amica. Lei lavorava e non



Luca Maniforti



La nonna di Luca Maniforti, Lucia

aveva tempo di fare la pasta a mano. Credo che quella fu la prima volta in cui mi resi conto che, sebbene avessi visto mia nonna fare la pasta cento volte, non ero in grado di spiegare come facesse. Perciò presi una penna e chiesi a mia nonna la ricetta. Lei fu molto precisa perché gestiva il negozio e doveva pesare la farina e vendere la roba al peso, e ancora usava questa antica bilancia di ottone con i pesi per misurare gli ingredienti per le sue ricette. Così annotai con esattezza tutto quello che mi diceva. Ma poi lei cominciò a lavorare, e mi resi conto che quello che aveva detto, e le dosi che mi aveva dato, erano solo le basi. Perché poi, quando cominciò a mescolare, continuava ad aggiungere farina dal sacco e altra acqua, e la ricetta originale che mi aveva dato a voce si trasformò in qualcosa di organico e vivo man mano che mia nonna rispondeva all'umidità dell'impasto, alla quantità di cui aveva bisogno e così via. Quando diedi la ricetta a mia madre, mi sembrò di imbrogliare. Era come dare a qualcuno un torsolo di mela dicendo che è una mela: non c'era nulla lì, solo lo scheletro di un'idea. Ma per il resto della mia vita ringrazierò mia madre di avermelo chiesto, perché quell'esercizio è stato il momento in cui improvvisamente ho avuto l'illuminazione su

quanto di artistico ci fosse in quello che faceva mia nonna.

Perché hai chiamato il tuo negozio “Quattro Cose”?

Ha a che fare con la stessa storia, quella ricetta che ho avuto da mia nonna. C'erano solo quattro cose scritte su quel pezzo di carta: farina, acqua, sale e uova. Sono i quattro elementi base della cucina italiana ed è tutto quello che ti serve per qualsiasi tipo di pasta.

Ma tu hai più di quattro cose sul menù.

Sì è vero, ma non molte di più. Facciamo pasta lunga come tagliatelle e tagliolini, pasta corta come capunti e cavatelli, sfoglia per lasagne e pasta ripiena come tortellini e ravioli. Dunque sono quattro tipi di pasta. E potresti metterci una vita intera a mangiare tutti i piatti che puoi preparare con questi quattro tipi di pasta.

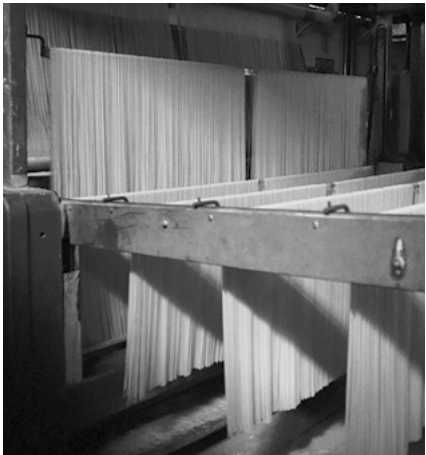
Sperimenti nuove ricette?

Sono abbastanza diffidente verso le novità. Non stiamo cercando di reinventare la pasta. Non vogliamo che diventi qualcosa che non è. Ogni giorno è un nuovo atto di creazione e ogni giorno la pasta è unica, leggermente diversa da quella del giorno prima. La sfida sta nel garantire che ogni giorno sia fantastica e che ogni cliente

abbia un'esperienza fantastica quando la mangia, che sia la prima o la centesima volta.

Qual è il tuo piatto preferito?

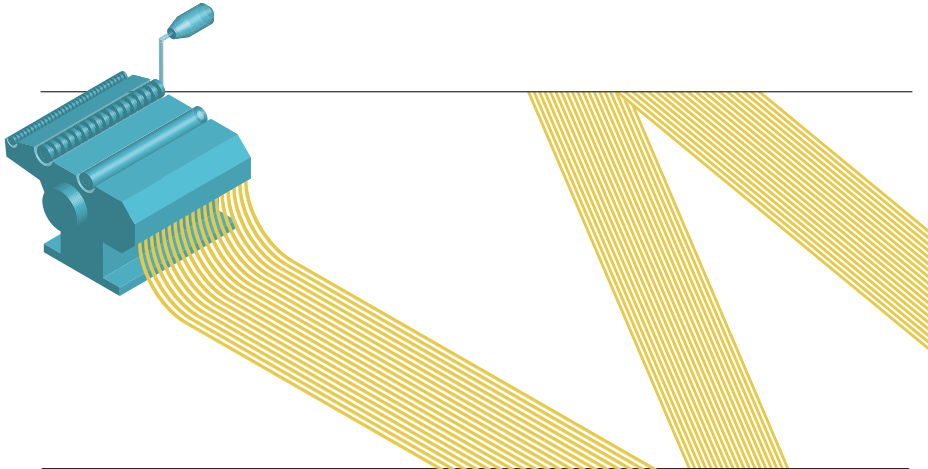
Passo tutto il giorno in cucina, per cui il mio piatto preferito è qualsiasi cosa cucini qualcun altro per me! Non sarà una sorpresa, ma mi piacciono i piatti semplici. Mia moglie prepara le migliori orecchiette alle cime di rapa (NB: ricetta p. 36). Ma ora che cuciniamo per tre, dovrò farle piacere anche a mia figlia! •



Il pastificio di Maniforti

I NUMERI DELLA PASTA

Cos'è che fa la pasta?
Ecco i numeri, secondo la normativa italiana



200	Il peso minimo, in grammi, delle uova di gallina (sgusciate) per 250 g di farina di semola nella pasta etichettata come pasta all'uovo.
24	Percentuale di umidità minima contenuta nella pasta fresca confezionata.
3	Le sottocategorie della pasta secca: pasta di semola di grano duro, pasta di semola di grano duro di bassa qualità, pasta di semola integrale di grano duro.
10	La pressione (misurata in bar) richiesta per estrarre la pasta a macchina. È equivalente a circa 10 volte la pressione atmosferica al livello del mare.
12,5	La percentuale finale massima di umidità contenuta nella pasta secca.
35	Percentuale di umidità media della pasta prima dell'essiccazione.
62	La percentuale media di umidità contenuta nella pasta cotta.
80	Il peso, in grammi, di una porzione tipica di pasta secca.
3	La percentuale massima di farina di grano tenero contenuta nella semola di grano duro di alta qualità utilizzata per la pasta secca.
5	Il numero di giorni entro i quali la pasta fresca deve essere venduta.
187	Il decreto del Presidente della Repubblica che regola la produzione e commercializzazione di paste alimentari in Italia.



DI CHE PASTA SEI FATTO?

Quando vogliamo parlare del nostro carattere, in Italia diciamo “di che pasta siamo fatti”. Ma quando si tratta di fare la pasta fresca, è il risultato desiderato a determinare l'impasto e gli ingredienti.

Farina

Usa farina di semola per una pasta rustica e ricca di proteine. Scegli la 00, più raffinata, se vuoi una consistenza liscia e setosa. In Valtellina, nel nord-est della Lombardia, i pizzoccheri sono fatti di farina di grano saraceno, resistente ai climi freddi.

Acqua

Sia le orecchiette fresche che le paste secche come fusilli e strozzapreti utilizzano solo acqua tiepida per umidificare l'amido della farina.

Uova

Tagliatelle, lasagne e pasta ripiena sono fatte tradizionalmente con uova intere. L'albume, con il suo 90% di acqua, dà umidità e struttura, mentre il tuorlo aggiunge proteine, colore e corpo.

Sale

Il sale fino iodato è adatto per fare la pasta, mentre il sale marino o il sale grosso potrebbero dare alle tagliatelle una croccantezza eccessiva. Si ricorda che, per la pasta fresca, il tempo di cottura è molto inferiore a quello della pasta secca, perciò non assorbirà tanto sale dall'acqua di cottura. Se ne può aggiungere quindi un altro pizzico all'impasto.

LA PERFEZIONE SI NASCONDE NEI DETTAGLI: *la ricerca dello spaghetto al pomodoro perfetto*

La semplicità è difficile. Lo chef stellato Massimo Bottura ha detto in un'intervista alla CNN che l'obiettivo della sua intera carriera è stato quello di creare lo spaghetti al pomodoro perfetto, e non era sicuro di esserci ancora riuscito. In questi articoli, 10 mamme, nonne, chef e studenti di tutta Italia rivelano il loro segreto per gli spaghetti al pomodoro (e le risposte potrebbero sorprendervi!).

Aggiungere zucchero è un delitto
Sebastiano – Proprietario Locanda San Fantino, San Giovanni a Piro

Bisogna utilizzare i pelati in lattina e tagliarli grossolanamente con un coltello prima di cuocerli. Poi vanno cotti con olio e aglio con un coperchio, per circa 10-15 minuti a fuoco basso. A quel punto si può sollevare un po' il coperchio e far cuocere finché l'acqua evapora e l'olio affiora sulla superficie

della salsa. Quello è il momento in cui la salsa ha raggiunto il giusto grado di dolcezza. E mai aggiungere zucchero: è un delitto dal punto di vista culinario perché significa dolcificare artificialmente qualcosa che è ancora acido. È terribile per lo stomaco.



Il segreto è nell'olio
Federica – Responsabile marketing, Savona

Prima di mettere a cuocere i pomodori, soffrigo 3 spicchi d'aglio e qualche foglia di basilico nell'olio per circa cinque minuti. Bisogna fare attenzione a non bruciarli, vogliamo solo far insaporire l'olio. A quel punto possiamo toglierli e aggiungere i pomodori. Il risultato sarà un sugo fresco e profumato.

Lascia in pace la pasta
Alessandro – Designer di mobili, Modena

Non scolare la pasta con lo scolapasta, ma versarla direttamente in padella quando è cotta per tre quarti. Spegnerne il fuoco sotto il pomodoro, coprire e lasciar riposare per qualche minuto. La pasta assorbirà salsa e umidità senza scuocersi. Niente formaggio né basilico. Servire così com'è.

Il sugo della nonna
Matteo – Studente, Varese

Mia nonna fa il miglior sugo di pomodoro che io conosca. Ed è semplice: soffriggere la cipolla in abbondante burro, quindi aggiungere i pelati. Lo faccio praticamente ogni giorno e non mi stanco mai di mangiarlo.

Sugo perfetto? Lasciamo perdere
Emma – Psicologa, Loazzolo

La mia famiglia ama i pomodori cuori di bue e abbiamo un grande orto, perciò usiamo quelli. Prima di cuocerli, li taglio a spicchi e con il dito tolgo la parte acquosa e i semi. Poi li cuocio molto, molto lentamente: il fuoco viene spento e riacceso varie volte per un paio di giorni mentre mi divido tra lavoro e famiglia (io lo

dimentico sempre acceso). Poi passo i pomodori con il passaverdura per eliminare le bucce. Alla fine aggiungo solo basilico e un filo d'olio a crudo, e voilà!

Frullato di pomodoro
Guido – DJ, Rimini

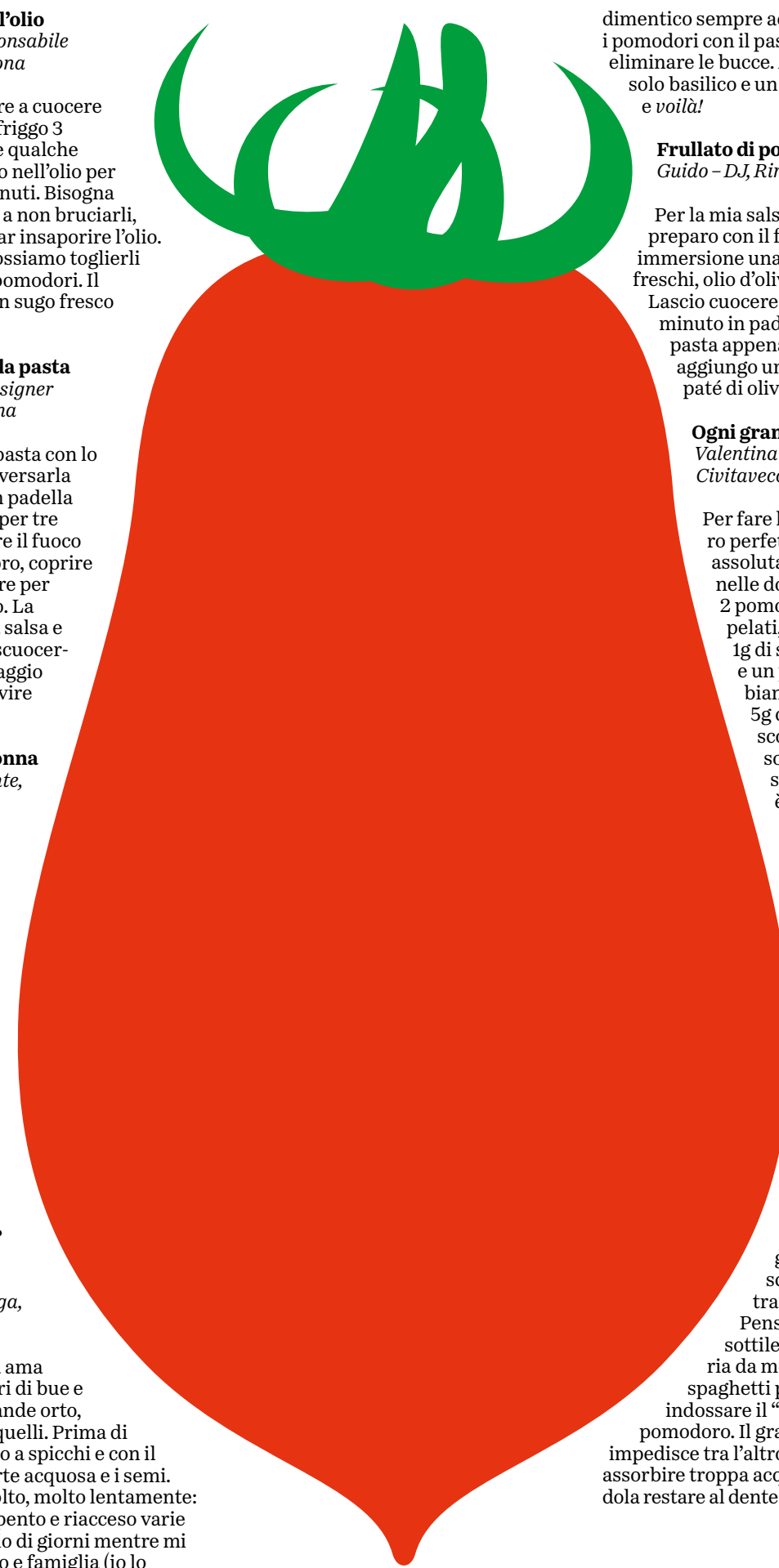
Per la mia salsa di pomodoro preparo con il frullatore a immersione una crema di datterini freschi, olio d'oliva, basilico e sale. Lascio cuocere per qualche minuto in padella insieme alla pasta appena scolata. Alla fine aggiungo un cucchiaino di paté di olive ed è perfetto!

Ogni grammo conta
Valentina – Commercialista, Civitavecchia

Per fare la salsa di pomodoro perfetta, bisogna essere assolutamente precisi nelle dosi: 8 datterini e 2 pomodori roma, tutti pelati, 10g di olio d'oliva, 1g di sale, 1g di zucchero e un pizzico di pepe bianco. Io uso anche 5g di burro e 1g di scorza di limone, che sono gli altri miei segreti. Il successo è calcolato!

Spaghetti in canottiera
Carlo – Produttore di abbigliamento in pensione, Pescara

Io uso i pelati in lattina, un classico. Ma invece di aggiungere il parmigiano alla salsa o direttamente nel piatto, scolo e aggiungo subito il parmigiano alla pasta scondita, prima di trasferirla in padella. Pensalo come un sottile strato di biancheria da mettere agli spaghetti prima di fargli indossare il "cappotto" di pomodoro. Il grasso del formaggio impedisce tra l'altro alla pasta di assorbire troppa acqua dal sugo, facendola restare al dente più a lungo. •



RIPASSATO REMOTO L'EFFETTO FARFALLA

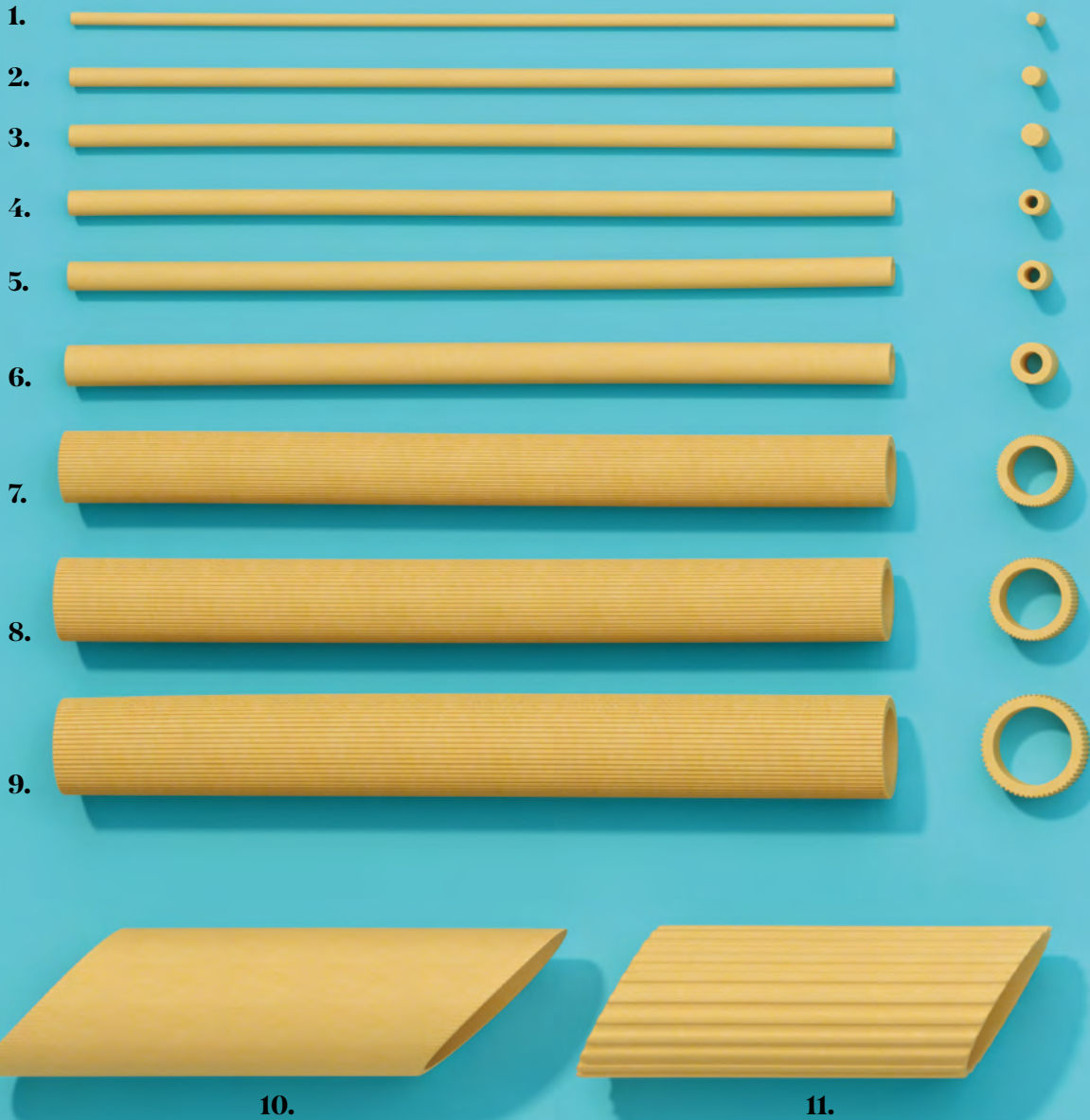
Il famoso effetto farfalla postula che il battito di ali di una singola farfalla possa provocare un uragano dall'altra parte del mondo. Ma non ci fu bisogno di viaggiare tanto quando una cittadina fu quasi dilaniata da una faida familiare scatenata dalle farfalle. Questa settimana, la cittadina di Pigra in Emilia Romagna celebra il 500° anniversario della "Grande faida delle farfalle", evento memorabile della storia culinaria. Il tempo avrà sanato tutte le ferite? O gli antichi rancori continuano a ribollire sotto la superficie?

L'Italia del Rinascimento era un territorio diviso, un mosaico di città stato, feudi e principati che si estendevano su e giù per la penisola. Nella prospera città di Pigra, non lontano da Bologna, la giovane erede del duca locale fu promessa in matrimonio al rampollo degli Inbrodo, agiati mercanti che si erano arricchiti vendendo farina e pasta ai bolognesi. La ragazza, Franchezza, era conosciuta per la sua bellezza ma temuta per la sua lingua; il mercante Tortellone, con la sua faccia pastosa e la testa calva malgrado la giovane età, era amato per la sua ricchezza e rispettato per il suo acuto senso degli affari.

Furono gli Inbrodo a organizzare la festa di fidanzamento per dare prova della loro opulenza e delle loro ambizioni verso il duca, ma quando fu servito il piatto forte, farfalle panna e prosciutto, Franchezza andò su tutte le furie. "Farfalle?" sbottò. "Lo sanno tutti che solo un idiota che non sa cucinare mette la panna nella pasta". Tortellone si offese perché a dirigere il lavoro dei cuochi era sua madre, che aveva imparato la ricetta in un paese lontano e ne andava orgogliosa. Perciò quando udì le parole della futura nuora, le farfalle le andarono di traverso e ci mancò poco che morisse soffocata.

Furono estratte le armi, scoppiarono zuffe, vennero pronunciati insulti che poi furono vendicati e nuovamente pronunciati, e solo quando una dozzina di uomini che erano il fior fiore delle due famiglie furono uccisi in duelli senza senso, finalmente le famiglie decisero di porre fine alla faida. (Le testimonianze arrivate fino a noi dimostrano che Shakespeare si ispirò a questi eventi per la sua tragedia più famosa, prima di spostare l'ambientazione a Verona e trasformare i due protagonisti in una coppia di sfortunati amanti.) Non si sa se il matrimonio sia stato poi effettivamente celebrato, ma ancora oggi, non troverete farfalle nei menù dei ristoranti. Si cucinano solo nelle case private, con le finestre ben chiuse, per mettere un freno ai potenziali rischi dell'effetto farfalla.

TIPO NAPOLI



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



TIPO PIGRA



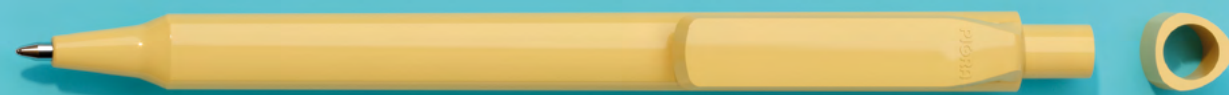
P01 – *La semplice*



P02 – *La formosa*



P03 – *La creativa*



P04 – *La raffinata*

- P01** – Semplice, lineare, priva di orpelli e senza clip. Piatta da un lato, arrotondata nel resto del corpo. Semplifica la comunicazione.
- P02** – Dinamismo (e)statico. Con quel tocco di design italiano per attirare l'attenzione.
- P03** – Armoniosa e rotonda, con un'ampia clip, offre uno spazio generoso per il tuo messaggio.
- P04** – Elegante e sofisticata, arriva al punto in modo chiaro e incisivo. Porta chiarezza nella tua comunicazione.

PIGRA

BUONISSIMO! BUONISSIMO! BUONISSIMO!

PIGRA VI OFFRE TRE PACCHETTI DI SERVIZI RIVOLUZIONARI PER LE VOSTRE PENNE PERSONALIZZATE. SENTITI A CASA, INVITA I TUOI AMICI E PARENTI E SCEGLI UNA DELLE NOSTRE DELIZIOSE RICETTE DI PASTA.

CI PRENDEREMO CURA NOI DI TUTTO IL RESTO.

PIGRISSIMA, PER FAVORE!



La vuoi semplice e devo averla
piuttosto velocemente.

Ad esempio:
3.000 pezzi della **P02** blu scuro con logo a due colori sulla clip bianca: pronte per la
spedizione a partire da **7 giorni** lavorativi dalla conferma del layout, giusto in tempo per
la fiera.

That's Pigrissima.
Made by Italians.

STARTING FROM 7 DAYS READY TO GO!

SPREMUTO A FREDDO
LENTAMENTE
E CON MOLTA,
MOLTA MOLTA
CALMA.
GOCCIA PER
GOCCIA

Made by
Italians

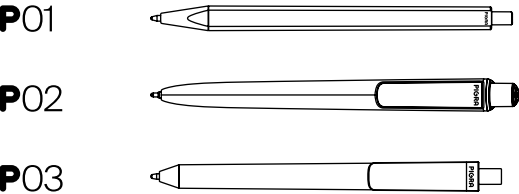


100%
Italiano DOP
(Denominazione
di origine Pigma)

SERVIZIO PIGRISSIMA

FROM 7 DAYS	P01	P02	P03	FROM 7 DAYS
Materiale	Plastica ABS	Plastica ABS	Plastica ABS	
Corpo				
Superficie	Opaco (M)	Opaco (M)	Opaco (M)	
Gamma colori	M105 M904 M304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Clip				
Superficie		Opaco (M)	Opaco (M)	
Gamma colori		M105	M105	
Pulsante				
Superficie	Trasparente (T)	Opaco (M)	Opaco (M)	
Gamma colori	T101 T904 T304	M105 M912 M304	M105 M901 M304	
Mix&match				
	Non disponibile	Corpo e pulsante dello stesso colore. Clip sempre bianca.	Corpo e pulsante dello stesso colore. Clip sempre bianca.	
Stampa				
Aree di marcatura	1 sul fronte	1 sulla clip	1 sulla clip	
Colori di marcatura	Fino a 2 in Tampografia	Fino a 2 in Tampografia	Fino a 2 in Tampografia	
Refill				
	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero.	
MOQ				

3.000 pezzi pronti per la spedizione a partire da 7 giorni lavorativi dopo la conferma del layout



MOLTO PIGRA, PER FAVORE!

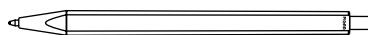
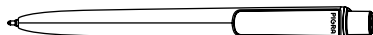


La vuoi più personalizzata e ne hai bisogno abbastanza velocemente.

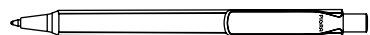
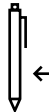
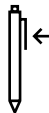
Per esempio:
3.000 pezzi della **P03** prodotti con il **100% di plastica riciclata**, nel colore di tendenza Fango e con un logo a tre colori sulla clip: pronte per la spedizione a partire da **15 giorni** lavorativi dalla conferma del layout, in tempo per il lancio della nuova collezione.

That's Molto Pigra.
Made by Italians.

STARTING FROM 15 DAYS READY TO GO!

22	PIGRA		SERVIZIO MOLTO PIGRA	
FROM 15 DAYS	P01 		P02 	
Materiale	Plastica ABS	Vita Riciclato	Plastica ABS	Vita Riciclato
Corpo				
Superficie	Opaco (M) Soft Touch (R)	Riciclato Opaco (N)	Opaco (M) Soft Touch (R)	Riciclato Opaco (N)
Gamma colori	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			Opaco (M)	Riciclato Opaco (N)
Gamma colori			M105	N92
			M912	N95
			M304	N91
			M411	
			M610	
			M914	
			M1014	
Pulsante				
Superficie	Trasparente (T)	Riciclato Lucido (J)	Opaco (M)	Riciclato Opaco (N)
Gamma colori	T101	J92	M105	N92
	T904	J95	M912	N95
	T304	J91	M304	N91
	T406		M401	
	T603		M601	
	T905		M914	
	T1006		M1014	
Mix&match				
	Tra lo stesso materiale		Tra lo stesso materiale	
Stampa				
Aree di marcatura	Fino a 4	Fino a 3	Fino a 3	Fino a 2
Colori di marcatura	Tampografia • fino a 5 colori su Opaco • fino a 1 colore (nero, bianco o argento) su Soft Touch Serigrafia • fino a 4 colouri su Opaco	Tampografia • fino a 5 colori Serigrafia • fino a 4 colouri	Tampografia • fino a 6 colori su Opaco • fino a 1 colore (nero, bianco o argento) su Soft Touch	Tampografia • fino a 6 colori
Refill				
	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero.		Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blu o nero.	
Packaging				
			Calzone G01 - Confezione, per 1 penna, in cartoncino 300 g/m² e certificato FSC® Interamente personalizzabile con stampa a 4 colori. MOQ: da 1.000 pezzi	
MOQ				

3.000 pezzi pronti per la spedizione a partire da 15 giorni lavorativi dopo la conferma del layout

SERVIZIO MOLTO PIGRA		PIGRA		23
P03		P04		FROM 15 DAYS
				
Plastica ABS	Vita Riciclato	Plastica ABS	Plastica ABS	
Opaco (M) Soft Touch (R)	Riciclato Opaco (N)	Lucido (P)	Trasparente (T)	
M105 M901, R901 M304, R304 M401, R401 M601, R601 M903, R903 M1001, R1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908	
Opaco (M)	Riciclato Opaco (N)	Lucido (P)	Trasparente (T)	
M105 M901 M304 M401 M601 M903 M1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908	
Opaco (M)	Riciclato Opaco (N)	Lucido (P)	Trasparente (T)	
M105 M901 M304 M401 M601 M903 M1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908	
Tra lo stesso materiale		Tra le superfici disponibili		
Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	
Tampografia • fino a 6 colori su Opaco • fino a 1 colore (nero, bianco o argento) su Soft Touch Digital Printing 360° su Opaco	Tampografia • fino a 6 colori °	Tampografia • fino a 3 colori	Tampografia • fino a 3 colori	
Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blu o nero.		Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero.		
Calzone G01 - Confezione, per 1 penna, in cartoncino 300 g/m² e certificato FSC® Interamente personalizzabile con stampa a 4 colori. MOQ: da 1.000 pezzi		Calzone G01 - Confezione, per 1 penna, in cartoncino 300 g/m² e certificato FSC® Interamente personalizzabile con stampa a 4 colori. MOQ: da 1.000 pezzi		

PIGRA, PER FAVORE!



La vuoi completamente unica
e puoi aspettare un po' di più.

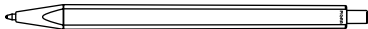
Per esempio:
10.000 pezzi della **P01** con finitura **Soft Touch** di colore **Pantone 321 C Petrol**, stampate con un nuovo logo in **4 colori** sulla parte frontale, dotate di un **Refill SuperDry Gel 0.7 mm**, studiata interamente per i bisogni dei clienti cinesi: pronte per la spedizione a Hong Kong a partire da **25 giorni** lavorativi dalla conferma del layout.

That's Pigra.
Made by Italians.

STARTING FROM 25 DAYS READY TO GO!

FROM 25 DAYS

P01



Materiale

Plastica ABS

Vita Riciclato

Corpo

Superficie

Opaco (M)
Soft Touch (R)

Riciclato Opaco (N)

Gamma colori

Tutti i colori come PMS personalizzato



N92

N95

N91

Clip

Superficie

Gamma colori

Pulsante

Superficie

Trasparente (T)

Riciclato Lucido (J)

Gamma colori

Tutti i colori come PMS personalizzato



J92

J95

J91

Mix&match

Tra lo stesso materiale

Stampa

Aree di marcatura

Fino a 4

Fino a 3

Colori di marcatura

Tampografia

- fino a 5 colori su Opaco
- fino a 1 colore (nero, bianco o argento) su Soft Touch

Serigrafia

- fino a 4 colori su Opaco e su Soft Touch

Tampografia

- fino a 5 colori

Serigrafia

- fino a 4 colori

Refill

Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero.

Floating Ball® Capillary 0.7mm. Blu o nero.

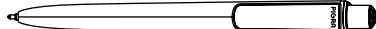
Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blu o nero.

SuperDry Gel Retractable 0.7mm. Blu o nero.

Packaging

MOQ

P02



Plastica ABS

Vita Riciclato

Opaco (M)
Soft Touch (R)

Riciclato Opaco (N)

Tutti i colori come PMS personalizzato



N92

N95

N91

Opaco (M)

Riciclato Opaco (N)

Tutti i colori come PMS personalizzato



N92

N95

N91

Opaco (M)

Riciclato Opaco (N)

Tutti i colori come PMS personalizzato



N92

N95

N91

Tra lo stesso materiale

Fino a 3

Fino a 2

Tampografia

- fino a 6 colori su Opaco
- fino a 1 colore (nero, bianco o argento) su Soft Touch

- fino a 6 colori

Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blu o nero.

Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Blu o nero.

Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blu o nero.

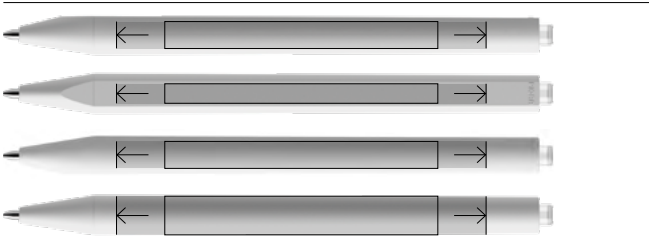
SuperDry Gel G2 Jumbo 0.7mm. Blu o nero.

Calzone G01 - Confezione, per 1 penna, in cartoncino 300 g/m² e certificato FSC®. Interamente personalizzabile con stampa a 4 colori. MOQ: da 1.000 pezzi

10.000 pezzi pronti per la spedizione a partire da 25 giorni lavorativi dopo la conferma del layout

P03		P04		FROM 25 DAYS
Plastica ABS	Vita Riciclato	Plastica ABS	Plastica ABS	
Opaco (M) Soft Touch (R)	Riciclato Opaco (N)	Lucido (P)	Trasparente (T)	
Tutti i colori come PMS personalizzato	N92 N95 N91	Tutti i colori come PMS personalizzato	Tutti i colori come PMS personalizzato	
Opaco (M)	Riciclato Opaco (N)	Lucido (P)	Trasparente (T)	
Tutti i colori come PMS personalizzato	N92 N95 N91	Tutti i colori come PMS personalizzato	Tutti i colori come PMS personalizzato	
Opaco (M)	Riciclato Opaco (N)	Lucido (P)	Trasparente (T)	
Tutti i colori come PMS personalizzato	N92 N95 N91	Tutti i colori come PMS personalizzato	Tutti i colori come PMS personalizzato	
Tra lo stesso materiale		Tra le superfici disponibili		
Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	
Tampografia • fino a 6 colori su Opaco • fino a 1 colore (nero, bianco o argento) su Soft Touch Digital Printing 360° su Opaco e su Soft Touch	Tampografia • fino a 6 colori	Tampografia • fino a 3 colori	Tampografia • fino a 3 colori	
Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blu o nero. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Blu o nero. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blu o nero. SuperDry Gel Mini Jumbo 0.7mm. Blu o nero.		Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blu o nero. SuperDry Gel Jumbo 0.7mm. Blu o nero.		
Calzone G01 - Confezione, per 1 penna, in cartoncino 300 g/m ² e certificato FSC® Interamente personalizzabile con stampa a 4 colori. MOQ: da 1.000 pezzi		Calzone G01 - Confezione, per 1 penna, in cartoncino 300 g/m ² e certificato FSC® Interamente personalizzabile con stampa a 4 colori. MOQ: da 1.000 pezzi		

P01

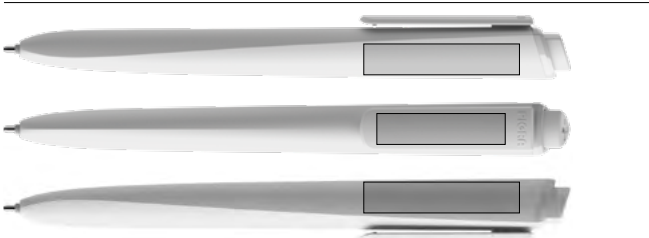


Fronte	Dim. stampa	70×5mm	2,76"×0,20"
	Area stampabile	95×5mm	3,7"×0,20"
Lati dx/sx	Dim. stampa	70×7mm	2,76"×0,28"
	Area stampabile	95×7mm	3,7"×0,28"
Retro	Dim. stampa	70×11mm	2,76"×0,43"
	Area stampabile	95×11mm	3,7"×0,43"

Disponibile in tre pacchetti di servizi:

- Super veloce: Pigrissima
- Veloce: Molto Pigra
- Ancora piuttosto veloce: Pigra

P02

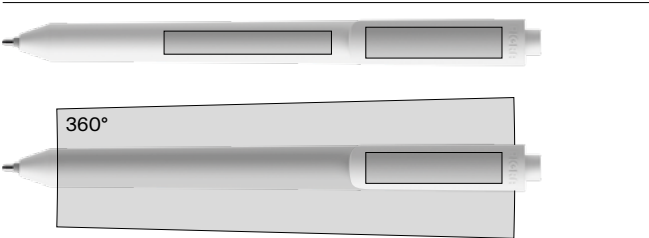


Clip	Area stampabile	33×8mm	1,30"×0,31"
Lati dx/sx	Area stampabile	40×8mm	1,57"×0,31"

Disponibile in tre pacchetti di servizi:

- Super veloce: Pigrissima
- Veloce: Molto Pigra
- Ancora piuttosto veloce: Pigra

P03



Clip	Area stampabile	35×8mm	1,38"×0,31"
Corpo	Area stampabile	43×6mm	1,69"×0,24"
	Digital print 360°	120×31mm	4,72"×1,22"

Disponibile in tre pacchetti di servizi:

- Super veloce: Pigrissima
- Veloce: Molto Pigra
- Ancora piuttosto veloce: Pigra

P04



Clip	Area stampabile	33×7mm	1,30"×0,28"
Corpo	Area stampabile	37×4mm	1,46"×0,16"

Disponibile in tre pacchetti di servizi:

- Veloce: Molto Pigra
- Ancora piuttosto veloce: Pigra

**HAI SCELTO
IL SERVIZIO
CHE PREFERI-
SCI? ORA
SCEGLI UNA
RICETTA!**

SCELTE PER TE

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



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Napoli chiama

Forse uno dei piatti di pasta più semplici, assolutamente perfetto quando sei a corto di tempo, fantasia e pazienza. Ti ha accompagnato per tutta l'università e continua a offrirti un'ancora di salvezza alla fine delle tue frenetiche giornate lavorative. Prezzemolo, spaghetti e peperoncino ravvivano il piatto con i colori della bandiera italiana, così potrai assaporare un pezzetto di Italia in qualunque parte del mondo.



Ingredienti per 2 persone

200g	Spaghetti
1 spicchio	Aglione
1	Peperoncino
1 manciata	Prezzemolo
50 cl	Olio EVO



Procedimento

- 1 Riempire la pentola d'acqua e portare a bollore.
- 2 Tritare finemente l'aglio e tritare separatamente peperoncino e prezzemolo.
- 3 Riscaldare l'olio a fuoco medio in una padella e soffriggere aglio e peperoncino.
- 4 Quando l'acqua bolle, aggiungere una generosa dose di sale, aggiungere gli spaghetti e cuocerli al dente.
- 5 Scolare la pasta. Saltare la pasta nella padella con l'aglio e il peperoncino. Aggiungere il prezzemolo e mescolare.
- 6 Servire ben caldi.
Buon appetito!



P01	Configurazione Pigrissima pronta per la spedizione a partire da 7 giorni
P02	Mix & Match: corpo Soft Touch con clip e pulsante Opaco
P03	Corpo Soft Touch personalizzato in Digital Printing 360°
P04	Mix & Match: corpo Trasparente con clip e pulsante Lucido



ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Dal cuore della Puglia

Questo piatto pugliese è una festa per gli occhi e per il palato. La combinazione tra orecchiette fresche, il delizioso gusto amarognolo delle cime, l'aglio e un pizzico di peperoncino crea un connubio perfetto di sapori. (Le orecchiette si possono fare a mano, ma se non hai tempo ti basterà passare a prendere un po' di pasta fresca tornando a casa). E non dimenticare le acciughe. È uno di quei piccoli segreti della cucina casalinga, che dà quel non

so che di speciale per arrotondare i sapori. Una ricetta per ricreare velocemente e facilmente i sapori forti del Sud.



Procedimento

- 1 Riempi la pentola d'acqua e porta a bollore.
- 2 Lava le cime di rapa ed elimina le foglie esterne più coriacee. Tieni le cime, i fiori e le foglie più tenere e verdi. Tienile da parte.
- 3 In una padella separata, riscalda l'olio, quindi aggiungi aglio, peperoncino e acciughe e mescola con un cucchiaino di legno. Le acciughe si scioglieranno fino a diventare invisibili. Spegni il fuoco e toglì l'aglio e il peperoncino.
- 4 Quando l'acqua bolle, aggiungi una generosa dose di sale e le cime. Fai cuocere per 5 minuti circa.
- 5 Aggiungi nell'acqua le orecchiette (insieme alle cime) e cuoci per altri 5 minuti, mescolando ogni tanto per non farle attaccare.
- 6 Scola la pasta e le cime di rapa direttamente nella padella con il soffritto.
- 7 Salta il tutto per qualche minuto per amalgamare i sapori.
- 8 Servi con un filo d'olio a crudo.

Buon appetito!



Ingredienti per 2 persone

1 kg	Cime di rapa
300 g	Orecchiette
1 pizzico	Sale
1 filetto	Acciughe sott'olio
1 spicchio	Aglio
1	Peperoncino
50cl	Olio EVO



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



P01	Mix & Match: corpo Opaco con pulsante Trasparente
P02	Configurazione Pigrissima pronta per la spedizione a partire da 7 giorni
P03	Mix & Match: corpo Soft Touch con clip e pulsante Opaco
P04	Colore speciale: PMS 2273C

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Una favola siciliana

Nere come il petrolio, le linguine al nero di seppia sono un piatto scenografico che colpirà te e i tuoi ospiti. Una rarità fuori dallo Stivale, è uno di quei piatti che non dimenticherai. Perciò metti il grembiule (il nero di seppia lascia il segno) e preparati al piatto più dark che potresti mai mangiare.



Ingredienti per 2 persone	
2	Seppie di dimensione media, con la sacca del nero intatta
50cl	Vino bianco
1	Scalogno
200 g	Linguine
50cl	Olio EVO
1 pizzico	Sale



Procedimento

- 1Scalda l'olio e aggiungi scalogno. Lascia appassire a fuoco lento finché lo scalogno diventa trasparente. Pulisci le seppie, tagliale a striscioline e aggiungile al soffritto.
- 2Sfuma con il vino bianco lasciando evaporare l'alcol.
- 3Prendi la sacca del nero e schiaccia delicatamente con le dita per far uscire il nero nella padella. Tieni il fuoco basso per evitare che il liquido schizzi a contatto con l'olio. Aggiungi un po' d'acqua calda per evitare che bruci.
- 4Copri e lascia cuocere a fuoco basso per circa 15-20 minuti. Aggiungi sale se necessario (non esagerare perché il nero è già salato).
- 5Scola la pasta al dente (conservando una tazza di acqua di cottura) e versala nella padella con le seppie. Mescola per ricoprirla con la salsa, aggiungendo un po' d'acqua di cottura se è troppo asciutta.
- 6Servi con un bicchiere di vino bianco.
Buon appetito!



P01	Penna Vita in plastica riciclata
P02	Mix & Match: corpo Soft Touch con clip e pulsante Opaco
P03	Configurazione Pigrissima pronta per la spedizione a partire da 7 giorni
P04	Colore speciale: PMS BlackC



PIGRA

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

Progetto
Marketing Pagani Pens SA
Studio Alfio Mazzei, Chiasso
Direzione artistica
Alfio Mazzei, Chiasso
Testi
Marketing Pagani Pens SA
Moskito Design, Varese

Editoriale
Paris Noble
Patrizia Luisi
Traduzioni
Baker & Company, München
Caterina d'Amico

Foto
Studio 9010, Balerna
Getty Images
Hamilton Wright
Still Lives
Studio 9010, Balerna

Stampa
Centro Stampa Ticino,
Muzzano
Tipografia Pedrazzini,
Locarno

Pigra è un brand
di Pagani Pens SA