

DAL 1979 IL PIACERE DI PORTARE SULLA VOSTRA TAVOLA LA NOSTRA PASTA ARTIGIANALE

La passione per la produzione della pasta artigianale di qualità di Pietro e Giovanna Ligorio risale al 14 Giugno del 1979 quando nella periferia di San Vito dei Normanni, un bel paese agricolo dell'Alto Salento in Provincia di Brindisi, in una zona periferica detta "Chiantata", decisero di realizzare la loro prima bottega.

Orecchiette e Cime di Rape

Pasta fresca di Semola di grano duro
con Cime di Rape



Prova le Orecchiette con Cime di Rape!!!

Mettendo in campo l'esperienza da Chef maturata da Pietro iniziarono a produrre pasta ispirandosi alla tradizione della buona tavola e in onore dello strumento più antico chiamarono l'azienda "Al Mattarello".

Z

100% Grani Italiani

Selezioniamo con cura i grani che acquistiamo esclusivamente in Puglia e nelle altre aree in Italia.

Tradizione

La nostra pasta è realizzata con metodo artigianale secondo la tradizione pugliese e mediterranea.

Alta Qualità

I nostri processi produttivi sono artigianali e controllati costantemente secondo le norme.

Redazione Giornalistica: redazione@idearadionelmondo.it • Programmazione: programmazione@idearadionelmondo.it

Amministrazione: amministrazione@idearadionelmondo.it

FM Brindisi Provincia MHz **100.500** • Taranto Provincia est MHz **102.300** • Mesagne città MHz **99.900** • Brindisi città MHz **97.800**

Erchie MHz **97.000** • Francavilla F.na MHz **90.900** • Oria MHz **102.300**



Sicurezza

Il prodotto è testato e monitorato e risponde a tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Una passione che si rinnova

Oggi l'azienda è alla II° generazione e continua nel solco dei principi ispiratori dei fondatori.

Introducendo l'innovazione nella tradizione, a seguito di una rigorosa scelta delle materie prime, l'amore per la lavorazione artigianale e la valorizzazione della propria terra, lasciano intatte genuinità, profumi e sapori che rendono inconfondibile la Dieta Mediterranea. Pasta Ligorio germoglia da questa storia.

Cerca nelle migliori rivendite di gastronomia della tua città e seguici sui social.

www.pastaligorio.com