



Matera città dei Sassi



TACCARDI

dal grano alla pasta

CATALOGO





Ciccio, mio padre,

capostipite della famiglia Taccardi,
ha dedicato la propria vita a **“Sua Maestà il Grano”**
creando un'importante **Azienda agro-cerealicola**
a **Matera**, città ricca di tradizione
nell'Arte Molitoria e Pastaria.

Tutt'oggi, coltiviamo il Grano Duro
con la stessa **passione** e **dedizione**
ottenendo un **prodotto naturale** e di **alta qualità**.

Il grano duro viene stoccato con cura,
affinchè non ci sia sviluppo di muffe
e **molito con antichi metodi** per ottenere una
semola grossa che preserva le **proprietà organolettiche**
del grano, compreso una parte del **Germe**.

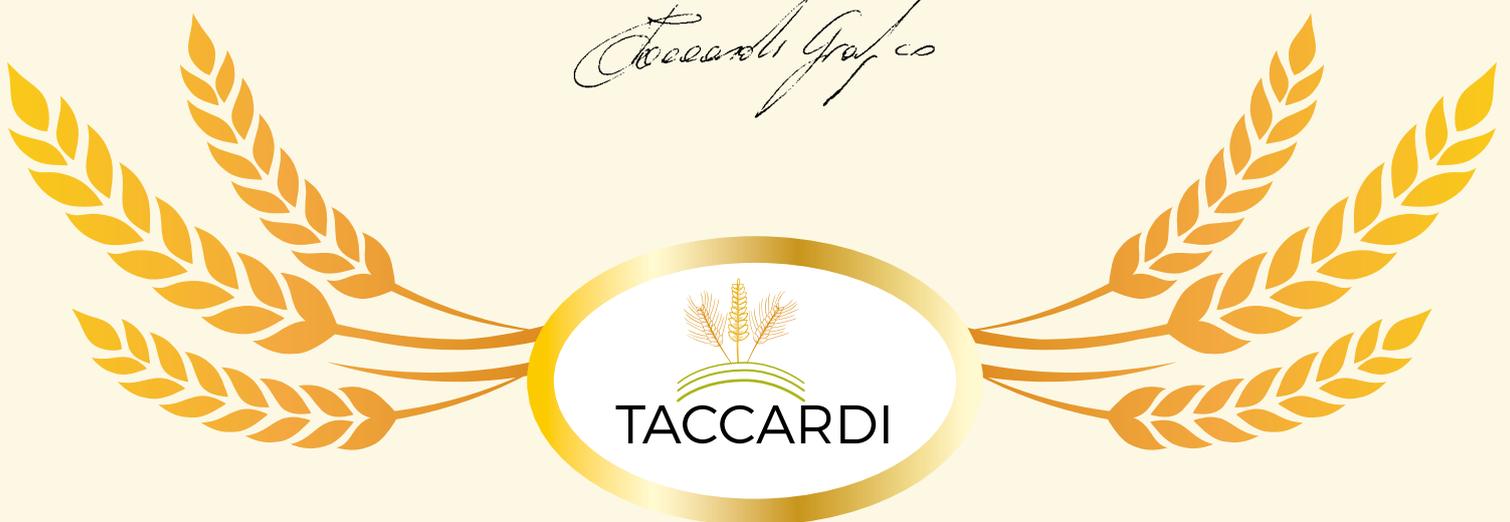
Nel Pastificio aziendale la pasta prende forma attraverso
trafile in bronzo con **estrusione a freddo**, per poi
essere **vibrata** allo scopo di aumentarne la compattezza.

Successivamente la pasta viene **essiccata** lentamente
fino a 24 ore a **basse temperature**, 38°, su **telai in legno**,
affinchè sia **altamente digeribile**.

La pasta artigianale Taccardi è fatta con **metodi dell'800**,
con grano duro 100% coltivato a Matera,
privo di contaminanti
e naturalmente **buona, nutriente** e **digeribile**,
come la pasta di Matera di una volta.

“Dal grano alla pasta”

Taccardi Grafico



PASTA GOURMET

TACCARDI
gourmet

Grano duro 100% italiano

100% ITALIAN DURUM WHEAT WHOLEMEAL.



FORMATI DISPONIBILI:

Farfalle Colors

Farfalle Black&White

La PASTA DI SEMOLA



anche
bio
gr. 400
Grano duro 100% italiano

La classica pasta di Matera ruvida, gustosa e genuina come una volta

The classic pasta of Matera, rough, tasty and healthy as it once was



La PASTA DI SEMOLA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



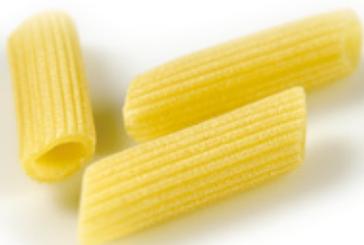
Pennette Rigate



Penne Rigate



Cannerozzi



Rigatoni



Mezze maniche



Caserecce



Stelline



Tubettini



Grottino dei Sassi



Solina



Puntolini



Grattoni

La PASTA DI SEMOLA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Penne 2.0



Penne Rigate 2.0



Ziti Corti



Spaghettoni



Fettuccine



Linguine



Spaghetti



Spaghetto Quadro con l'Archetto



Bucatini



Mafaldine



Candele

La PASTA DI SEMOLA

TACCARDI

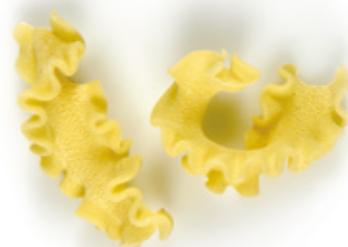
Grano duro
100% italiano



Lumaconi



Conchiglioni



Tripolina



Fusilli



Fusillo Materano



Fusilloni



Pennoni



Calamarata



Calamarata Rigata



Paccheri



Paccheri Rigati



Festoni

La PASTA DI SEMOLA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Orecchiette
FORMATO SPECIALE



Manata Lucana
FORMATO SPECIALE



Trofie



Foglie d'Ulivo



Scorze di Mandorla



Maccheroni al Ferretto



Capunti



Cavatello Materano



Maritati



Cavatellini



Lucana



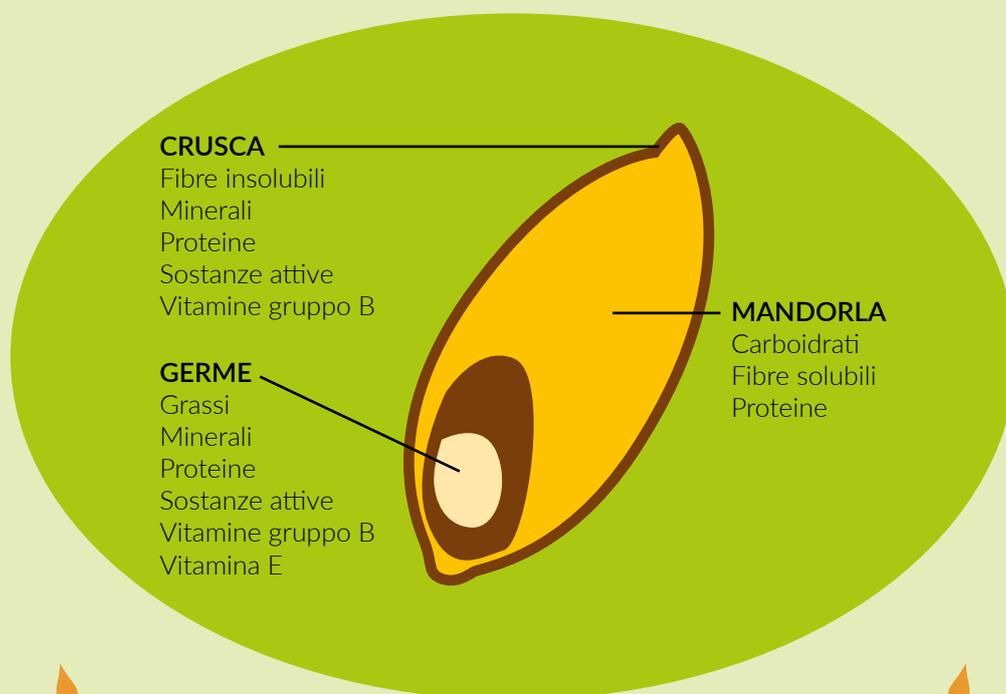
Furzul

La Pasta artigianale Taccardi al Germe di Grano

è fatta in semola di grano duro con aggiunta di germe di grano, il quale contiene un mix di elementi che apportano grandi benefici alla salute dell'organismo: riduce il colesterolo, rallenta l'invecchiamento, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, aumenta l'efficienza mentale, è ricco di Omega 3 ed Omega 6, è un toccasana per colite e gastrite.

Durante la cottura, sprigiona un intenso profumo di grano e l'acqua si tinge leggermente di verde proprio per la presenza del germe.

Un **concentrato di sostanze nutritive**, alta digeribilità e gusto eccellente per una clientela attenta al **mangiare sano**.



PASTA al GERME DI GRANO

TACCARDI

Grano duro 100% italiano
con Germe di Grano

100% ITALIAN DURUM WHEAT WITH ADDITION OF WHEAT GERM.



FORMATI DISPONIBILI:

Furzul



La Pasta Taccardi Integrale

con Germe di Grano

è fatta con grano duro molito a tutto corpo, affinché tutte le parti del chicco siano contenute nella pasta, ad esclusione della pula (crusca esterna) e delle ceneri che vengono sottratte con una leggera fase di abburattamento.

La pasta Taccardi Integrale contiene il germe di grano, ricco di acidi grassi e di antiossidanti, un mix di elementi che apportano all'organismo grandi benefici. La crusca dona la fibra che, oltre ad essere ricca di sali minerali, ha un ruolo determinante nel mantenimento della buona salute del nostro organismo, favorisce il buon funzionamento dell'intestino, svolge un ruolo fondamentale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, del tumore del colon e nel controllo della ipercolesterolemia.

La parte solubile della fibra è un nutrimento per la flora batterica intestinale.

La pasta Taccardi Integrale ha un indice glicemico più basso e aiuta l'organismo a non innalzare la glicemia dopo i pasti, inoltre ha un potere più saziante.

Si raccomanda tassativamente la cottura al dente, perché può scuocere più facilmente contenendo meno amido, che funge da collante, e più fibra.

Mangia sano e vivi in salute.



PASTA INTEGRALE

TACCARDI

Grano duro 100% italiano



100% ITALIAN DURUM WHEAT WHOLEMEAL.



FORMATI DISPONIBILI:

Spaghettone con archetto | Spaghetti | Orecchiette
Cavatello | Scorze di Mandorla | Tubettini | Puntalini
Maccheroni | Penne | Caserecce | Rigatoni | Cannerozzi
Pennette | Fusilli

Pasta "SENATORE CAPPELLI" Integrale

TACCARDI

Grano duro 100% italiano



100% ITALIAN DURUM WHEAT "SENATORE CAPPELLI" WHOLEMEAL.



FORMATI DISPONIBILI:

Cannerozzi | Pennette | Spaghetti con l'Archetto

Pasta "SENATORE CAPPELLI"

TACCARDI

Grano duro 100% italiano



100% ITALIAN DURUM WHEAT "SENATORE CAPPELLI".



FORMATI DISPONIBILI:

Orecchiette | Cannerozzi | Fusilli | Penne | Scorze
Rigatoni | Spaghetti | Capunti | Tubettini | Pennette
Caserecce | Spaghettoni | Caserecce

Pasta AROMATIZZATA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Linguine all'Arancia



Linguine al Limone



Linguine ai Funghi Porcini



Linguine al Vino Rosso

Pasta AROMATIZZATA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Spaghetti al Nero di Seppia



Spaghetti al Peperoncino

La Pasta FATTA A MANO

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Antico Fusillo dei Sassi



Chitaridd



Lagane di Orazio



Tagliarina

PASTA PROTEICA

TACCARDI

Grano duro 100% italiano



100% ITALIAN DURUM WHEAT WHOLEMEAL.



+ PROTEINE
PER GLI SPORTIVI



EQUILIBRIO
NUTRITIVO



PER VEGANI E
VEGETARIANI



FORMATI DISPONIBILI:

Caserecce | Cavatello materano

Ingredienti: **Semola di grano duro 30%**, Farina di **Avena 30%**, Farina di **Fave 20%**, Farina di **Ceci 20%**, Acqua.

PASTA con BETAGLUCANI

TACCARDI

Grano duro 100% italiano

PROTEZIONE DELL'APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO



BETAGLUCANO
ANTICOLESTEROLO



EQUILIBRIO
NUTRITIVO



PER VEGANI E
VEGETARIANI



FORMATI DISPONIBILI:

MACCHERONI

Ingredienti: **Semola di grano duro**,
Farina integrale di **Orzo 30%**, Acqua.

LE GUSTOSE

TACCARDI

Grano duro 100% italiano



100% ITALIAN DURUM WHEAT WHOLEMEAL.



FORMATI DISPONIBILI:

Furzul Tricolore

Furzul al Peperone Crusco

Cavatello alla Canapa Sativa

**Scorze alla Mela rossa,
Mandorla e Cannella**

La PASTA TIPICA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Orecchiette



Orecchiette
del Mediterraneo



Orecchiette
al Grano Arso



Orecchiette
al Peperoncino



Orecchiette
Rustiche



Pasta del Mediterraneo



Scorze di Mandorla



Scorze alla Curcuma e
Pepe Nero



Scorze al Peperone Crusco



Scorze alle Cime di Rapa



Scorze Integrali

La PASTA TIPICA

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Foglie d'Ulivo
agli Spinaci



Foglie d'Ulivo
Paglia e Fieno



Triticum Lucano
Integrale



Maritati



Capunti



Capunti al Grano Arso



Capunti al Cece Nero



Capunti
ai Funghi Porcini



Cavatelli



Cavatelli Zenzero e Semi di Chia



Cavatelli Integrali

PASTA "LE LUCANE"

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Maccheroni al ferretto



Maccheroni al ferretto alla Cipolla



Maccheroni al ferretto al Peperoncino



Maccheroni al ferretto Tricolore

PASTA "LE LUCANE"

TACCARDI

Grano duro
100% italiano



Manata Lucana



Manata Lucana al Peperone Crusco



Manata Lucana alle Cime di Rapa



Maccheroni al ferretto al Grano Arso



I Tarallini salutistici Taccardi

sono fatti con farina macinata grossa

di grano duro 100% italiano

coltivato a Matera. Sono privi di farine raffinate 0 e 00.

Sono cotti al forno con olio di girasole alto oleico,
che avendo un punto di fumo a 250° rimane inalterato e
non sviluppa sostanze tossiche.

Solo un pizzico di sale iodato viene aggiunto all'impasto.

I Tarallini non contengono vino e sono quindi senza solfiti.

Non sono bolliti, quindi non si arricchiscono di ulteriore amido
rilasciato dai tarallini precedenti nella vasca di bollitura.

La genuinità degli ingredienti e il metodo di preparazione
rendono i Tarallini Taccardi nutrienti, digeribili e salutistici.

Mangia sano e vivi in salute.



I TARALLINI

TACCARDI

Grano duro
100% italiano

TARALLINI



GUSTI DISPONIBILI:

Classico | Ai Semi di Finocchio
Al Pomodoro secco | Ai Sapori della Murgia
Alla Canapa | Alla Contadina
Al Peperoncino | Al Peperone Crusco
Alla Curcuma e Pepe | Cancelli

I TARALLI FRIAGOLOSI

TACCARDI

Grano duro
100% italiano

TARALLI FATTI A MANO

Dolci e Salati



GUSTI DISPONIBILI:

- “U CALZON” con Cipolla e Uva Sultanina
- “U DILC” Classici zuccherati
- “U CRUSK” con Peperone Dolce
- “Semi di Finocchio”
- “MULTICEREALI”
- “GILEPPO” Dolci Glassati

LE CHICCHE DI NONNA BRUNA

TACCARDI

Prodotto
100% italiano

Uova, zucchero, farina, mandorle tritate, cioccolato... ingredienti sani e genuini: nulla è cambiato da quando mia madre, Bruna, preparava questi dolci tipici dei Sassi di Matera.



GUSTI DISPONIBILI:

“SASSOLINO” con Mandorle
“SCORZETTE” con Cioccolato
“CANTUCCIO DEI SASSI” con Mandorle
“MANDORLATO”
“TRECCINE”



PROFUMI e SAPORI della MURGIA

TACCARDI

Prodotto
100% italiano

I prodotti della nostra terra,
indispensabili in cucina per
insaporire e dare nuovo gusto
alle nostre pietanze.



PEPERONI A CORNO LUCANI

TACCARDI

Prodotto
100% italiano

I peperoni cruschi sono peperoni rossi dolci essiccati. Sono una prelibatezza tipica della Basilicata: nel dialetto locale, il termine "cruschi" significa croccanti. Ideali come snack croccante, sono ottimi a pezzetti per insaporire i vostri piatti in cucina.



GUSTI DISPONIBILI:

- “U CRUSK” Peperone dolce fritto
- “PEPERONE INFORNATO” Peperone dolce al forno
- “PEPERONE SECCO”

GLI SNACK SALUTISTICI della tradizione materana


TACCARDI

Prodotto
100% italiano

Alimenti semplici e gustosi per uno snack sfizioso e sano.

Ottimi per un'aperitivo o da portare in giro quando si comincia a sentire il languore allo stomaco!

Gli snack sani e gustosi dei contadini materani.



GUSTI DISPONIBILI:

Arachidi pralinate | Ceci tostati
Fave fritte | Fave piccanti | Fave tostate
Mandorle | Mandorle tostate
Nocciole con guscio | Pistacchi

LEGUMI, CEREALI, FRUTTA SECCA

TACCARDI

Grano duro 100% italiano

LEGUMES, CEREALS, DRIED FRUITS

Avena decorticata
Ceci Bianchi
Ceci Neri
Cicerchie
Crapia materana (legumi e cereali)
Crapia dei Sassi
Fagioli Azuki Rossi
Fagioli Azuki Verdi
Fagioli Borlotti
Fagioli Cannellini
Fagioli Tondino
Fagioli all'Occhio
Fagioli Bruni
Fagioli Neri
Fagiolata (misto fagioli)
Farro decorticato
Fave intere
Fave sgusciate
Germe di grano
Grano duro
Grano saraceno
Lenticchie
Lenticchie Rosse decorticate
Lenticchie Nere
Zuppa del Brigante (farro, orzo e semi di chia)
Zuppa della Salute (quinoa, avena, riso, orzo, farro)
Miglio decorticato
Orzo Perlato
Piselli interi
Quinoa Bianca
Riso integrale
Riso Venere Nero Integrale
Riso Fino Ribe
Riso Parboiled
Semi di Sesamo
Semi di Lino
Semi di Chia Nera
Mandorle Pelate
Mandorle Sgusciate
Nocciole Tostate





Mangia sano
e vivi in salute

Eat healthy and
live healthy

Grano duro 100% italiano

100% italian durum wheat



Tradizione e innovazione
sono la sintesi del progetto salutistico
“dal grano alla pasta”.



AGRIPASTA SRL
Recinto Columella, 4 - 75100 Matera (Italy)
Linea diretta: tel. 392 877 97 54
agripastamatera@gmail.com - www.dalgranoallapasta.com
P.IVA 01334440771