

# Pasta di semola di grano duro

**Note storiche:** Nell'attuale Via dei Pastifici, il primo marzo 1926 inizia l'attività del pastificio dei fratelli Martelli a Lari. La famiglia Martelli si impegna ormai da cento anni nel tramandare quest'arte antica della tradizione di Lari.

**Caratteristiche del prodotto:** La lavorazione della pasta è caratterizzata da rispetto della tradizione nelle varie fasi della lavorazione, utilizzando le tecniche ancora in uso degli anni cinquanta. Sono cinque i formati prodotti:

- Spaghetti di Lari PAT (riconosciuti come Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Toscana e inseriti nell'elenco del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste).
- Spaghettoni di Campagna.
- Penne classiche.
- Maccheroni di Toscana.
- Fusilli di Pisa.

**Materie prime del prodotto:** semola di grano duro coltivato e macinato in Toscana.

**Procedimento di lavorazione:** La nostra pasta viene prodotta con semola di grano duro ottenuta dalla macinazione del grano duro della Toscana (Maremma). Impastata con acqua fredda, estrusa lentamente dalle trafile di bronzo. Essiccata lentamente, a bassa temperatura, per circa cinquanta ore.

**Luogo di produzione e lavorazione:** Lari

**Famiglia Martelli – Pastificio Artigianale Tradizionale**  
Via dei Pastifici, 3  
Lari

