

MARTELLI famiglia di pastai dal 1926, a family of pasta-makers since 1926.

Pastificio Tradizionale Famiglia Martelli
Via San Martino, 3-56035 Lari (Pisa) Toscana

Numero verde, toll-free number "green number" 800-684238; fax 0587-684384
info@famigliamartelli.it



La nostra pasta artigianale (gli "Spaghetti", le "Penne classiche®", gli "Spaghettoni" e i "Maccheroni di Toscana®") è ottenuta impastando lentamente le migliori semole di grano duro con acqua fredda, mediante la trafilatura in bronzo, che la rende ruvida e, successivamente essiccata a "bassa temperatura tradizionale" (33-36° C.) per circa 50 ore (a seconda delle condizioni atmosferiche). Il risultato è una pasta gustosa e di buona porosità che permette di assorbire bene i condimenti. Nel pastificio lavorano solo i componenti della famiglia, che uniscono una lunga professionalità alla passione di continuare a produrre la pasta nel rispetto della tradizione artigianale italiana.

Venite a Lari, vicino Pisa, Vi faremo vedere come nasce la nostra pasta! E' possibile vedere, gratuitamente, come avviene la lavorazione della nostra pasta. (escluso il mercoledì)



Our craft pasta ("Spaghetti", "Penne Classiche", "Spaghettoni" and "Maccheroni di Toscana") is made by slowly kneading the best durum-wheats with cold water. The bronze-drawing gives the pasta a rough texture. It is then dried at a " low traditional temperature" (33-36°C) for about 50 hours (depending on the weather).

The result is a tasty and porous pasta which allows the sauces to be absorbed well.

Only the members of the family work in the pasta factory. They combine long years of professionalism with the passion for keeping up the Italian craft tradition of making pasta.

Come to Lari, to visit our pasta factory (free entrance)!: we will show you how we produce our pasta (every day, except Wednesday).

Visitate il nostro sito , visi tour website :
www.famigliamartelli.it

