

Pasta d'Alba

con farine BIO
100% organic

"In famiglia condividiamo da sempre l'amore per il cibo biologico e per un'alimentazione sana."

"In our family we have always believed in healthy and organic food."

-Dario e Rosangela-

"Crediamo in un'alimentazione naturale e in un'agricoltura che non consideri la terra nostra proprietà, ma bene prezioso da vivere nella prosperità e abbondanza con coscienza e gratitudine e da preservare con senso di responsabilità."

"We strongly believe in a natural diet and in an agriculture that does not consider the soil as a commodity, but rather a common good to share in its abundance and prosperity - with awareness and gratitude - and to preserve with a sense of responsibility."

Pasta d'Alba nasce nel cuore delle Langhe nel 2006 grazie ad un'intuizione del suo fondatore Dario Mainardi e sua moglie Rosangela, naturopata e professionista nel campo del benessere: dare vita ad un pastificio artigianale biologico a conduzione familiare dove tradizione ed innovazione s'incontrano. In famiglia condividiamo da sempre l'amore per il cibo biologico ed un'alimentazione sana e la nascita dei nostri tre figli - Marco, Luisa e Laura - è stata la giusta spinta per realizzare questo nostro desiderio. La costante ricerca per una materia prima fresca e di qualità e - di conseguenza - l'eccellenza dei nostri prodotti - sono ciò che ci contraddistingue. Il contatto diretto con i clienti, la flessibilità della struttura organizzativa e la continua voglia di miglioramento rappresentano la nostra marcia in più.

Dario - con la sua grande manualità - ogni giorno segue da vicino la produzione: è dal suo estro che hanno preso vita tutti i prodotti che trovate sul nostro catalogo, dai più classici a quelli assolutamente inediti. Rosangela - grazie ai suoi studi nel campo dell'alimentazione naturale ed alla costante ricerca per le novità - ha dato vita circa cinque anni fa alla più recente linea di prodotti 100% privi di glutine certificati realizzati in un apposito stabilimento adiacente al primo.

Crediamo profondamente che la qualità dei prodotti abbia inizio dalla selezione delle materie prime. Per questa ragione, la scelta di queste non è mai lasciata al caso, ma è frutto di un attento e costante lavoro di selezione. Da sempre, questo è il nostro punto di forza: lavoriamo con farine fresche macinate a pietra provenienti da agricoltura biologica certificata - talvolta biodinamica - tra le quali troviamo farine integrali, grani antichi, farine di legumi 100%.

Pasta d'Alba was established in the heart of Langhe in 2006 thanks to the insight of its founder Dario Mainardi and his wife Rosangela, expert in natural medicine and healthcare: to give birth - as family-run business - to an organic artisanal pasta workshop where tradition and innovation meet.

In our family, we have always shared a strong passion for organic food and a healthy lifestyle and the birth of our three children - Marco, Luisa and Laura - gave us the right push for realising our desire. The constant efforts for finding fresh and high quality raw materials and - as a consequence - the excellence of our products is what characterize us the most. The daily contact with our clients, the flexibility of our organisational structure and the constant aim of improving are a plus.

Dario - with its great manual skills - closely follows the production daily: it is from his inspiration that all the products that you can find on our catalogue have taken shape, starting from our classics coming to the most original ones. Rosangela - thanks to her studies in the field of natural food and her constant research for innovation - gave birth about five years ago to the most recent 100% gluten free certified product line which is realized in a specific laboratory adjacent to the first one.

We strongly believe that the quality of our products starts from the selection of raw materials. Therefore, the selection of them is not left to chance, but rather is the result of an ongoing selection work. This has always been our strength: we use to work with stone milled flours from certified organic agriculture - biodynamics at times - among which you can find whole flours, ancient grains, 100% legumes flour.



Pasta d'Alba

Via Cagna, 5
12055 - Diano d'Alba (CN) Italy

Tel. +39 0173 612772

www.pastadalba.it

info@pastadalba.it



Pasta
d'Alba



TUTTI I NOSTRI PRODOTTI PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA
All our products come from organic certified agriculture

LINEA ARTIGIANALE



PASTA LUNGA

Annidata a mano ed essicidata a bassa temperatura
Hand nested, low temperature dried

TAGLIOLINI E TAGLIATELLE

BARBABETOLA
CACAO
CANAPA
CASTAGNA
CINQUE CEREAUX
CURCUMA
FARRO INTEGRALE
GRANO DURO
GRANO SARACENO
MAIS
ORTICA
KAMUT® INTEGRALE
SENATORE CAPPelli INTEGRALE
SPINACI

BEETROOT
COCOA
HEMP
CHESTNUT
FIVE CEREALS
TURMERIC
WHOLE SPELT
DURUM WHEAT
BUCKWHEAT
CORN
NETTLE
WHOLE KAMUT®
WHOLE SENATORE CAPPelli
SPINACH



PASTA CORTA

Trafilata al bronzo ed essicidata a bassa temperatura
Bronze-die extruded, low temperature dried

PENNE, FUSILLI, MACCHERONI, GNOCCHETTI

AVENA INTEGRALE
CANAPA
CINQUE CEREAUX
FARRO INTEGRALE
GRANO DURO
KAMUT® INTEGRALE
SENATORE CAPPelli INTEGRALE

WHOLE OAT
HEMP
FIVE CEREALS
WHOLE SPELT
DURUM WHEAT
WHOLE KAMUT®
WHOLE SENATORE CAPPelli

LINEA GLUTEN FREE

SENZA GLUTINE

Trafilata al bronzo ed essicidata a bassa temperatura
Bronze-die extruded, low temperature dried



BARBABETOLA
AMARANTO
CANAPA
CAROTA VIOLA
CASTAGNA
CECI
CURCUMA
FAGIOLI
GRANO SARACENO
LENTICCHIE
MAIS
PISELLI
QUINOA REAL®
RISO
RISO INTEGRALE
SPINACI
SORGO

BEETROOT
AMARANTH
HEMP
PURPLE CARROT
CHESTNUT
CHICKPEAS
TURMERIC
BEANS
BUCKWHEAT
LENTILS
CORN
PEAS
QUINOA REAL®
RICE
WHOLE RICE
SPINACH
SORGO

LINEA TERRITORIO



Pasta realizzata con ingredienti locali e naturali
secondo la tradizione piemontese
Local and traditional piedmontese recipes
made with natural ingredients

NOCCIOLA
TARTUFO
TAJARIN ALL'UOVO

HAZELNUT
TRUFFLE
EGG-PASTA

Pasta
d'Alba