TRA MARE E TERRA DI TOSCANA



TIRRENA


TIRRENA
TRA MARE E TERRA DI TOSCANA
GRANI ANTICHI
ANCIENT GRAINS
100% MADE IN TUSCANY
BRONZE DRAWN
NATURALLY DRIED



PERCHÉ TIRRENA È UNA PASTA UNICA

La pasta Tirrena nasce nel migliore terroir per la coltivazione dei grani antichi, grazie alla simbiosi tra freschi terreni, clima mite e brezze del Mar Tirreno.

Le caratteristiche minerali del suolo, unite al sapere della famiglia Frescobaldi, donano a questa pasta un carattere unico.

L'essiccazione naturale di oltre 84 ore conserva inalterate le qualità organolettiche dei grani antichi.

È Artigianale. È 100% Toscana.

WHY TIRRENA IS A UNIQUE PASTA

Pasta Tirrena comes from the best terroir for growing ancient grains, thanks to the symbiosis of cool soils, mild climate, and breezes from the Tyrrhenian Sea.

The mineral features of the soil, combined with the knowledge of the Frescobaldi family, give this pasta a unique personality.

The natural drying for more than 84 hours preserves the organoleptic qualities of the ancient grains.

It is artisanal. It is 100% Tuscan.

IL TERROIR

Il grano viene coltivato nelle Tenute Frescobaldi della Val di Pesa, a sud-ovest di Firenze, fino alla provincia di Livorno, sulla costa.

Questo territorio è storicamente vocato alla coltivazione del grano duro, grazie alla simbiosi tra terreni freschi, clima mite e le brezze pomeridiane del Mar Tirreno.

THE TERROIR

The wheat is grown in the Frescobaldi estates of Val di Pesa, south-west of Florence, up to the province of Leghorn, on the coast.

This area is historically suited to the cultivation of durum wheat, thanks to the symbiosis between fresh soils, mild climate, and the afternoon breezes of the Tyrrhenian Sea.





I GRANI ANTICHI

Le varietà di grano cosiddette “antiche” sono il *Senatore Cappelli*, il *Khorasan* e l’*Evoldur*.

Dopo anni di ricerche effettuate sui terreni Frescobaldi, queste varietà sono state selezionate con cura e sapienza perché maggiormente vocate al nostro territorio, per dare ai consumatori un prodotto sano, autentico e con qualità organolettiche superiori.

THE ANCIENT GRAINS

The so-called “ancient” varieties of durum wheat cultivated for Tirrena are *Senatore Cappelli*, *Khorasan* and *Evoldur*.

After years of research carried out on Frescobaldi lands, these varieties were selected with care and wisdom because they are best suited to our territory, to give consumers a healthy, authentic product with superior organoleptic qualities.



IL SEMOLATO

Tirrena è una pasta di semolato di grano duro. Il semolato è uno sfarinato di grano duro poco raffinato, è dunque più ricco di fibre, polifenoli e vitamine.

Questo, oltre ad apportare qualità nutritive superiori, mantiene maggiormente gli aromi ed i profumi dei grani antichi.

THE SEMOLINA

Tirrena is a semi-whole durum wheat semolina pasta. Therefore, it is rich in fibers, polyphenols, and vitamins.

This, in addition to providing superior nutritional qualities, better maintains the aromas and taste of ancient grains.



L'ESSICCAZIONE NATURALE

Per trasferire interamente le qualità del grano Frescobaldi sulla pasta, Tirrena viene prodotta seguendo un metodo di lavorazione naturale che si tramanda da generazioni.

La pasta viene trafilata in bronzo e poi essiccata lentamente in celle statiche (dalle 84 alle 144 ore) a temperature inferiori ai 38°C, per mantenerne intatte le qualità organolettiche dei grani antichi. Ciò conferisce alla pasta, oltre al colore nocciola, un'alta digeribilità e una straordinaria capacità di assorbire i condimenti.

È proprio questo tipo di lavorazione che rende Tirrena una pasta viva, che profuma di grano.

THE NATURAL DRYING METHOD

To fully transfer the qualities of the Frescobaldi wheat to the pasta, Tirrena is produced following a natural processing method that has been handed down for generations.

The pasta is bronze drawn and then dried slowly in static cells (from 84 to 144 hours) at temperatures below 38°C, to keep the organoleptic qualities of the ancient grains intact. This gives the pasta, its natural hazelnut colour, high digestibility and an extraordinary ability to absorb seasonings.

It is precisely this type of processing that makes Tirrena a pasta, which fully recalls the scent and the taste of the wheat.



FILIERA CORTA
100% TOSCANA

Tirrena è espressione massima della Toscana.
Il grano viene coltivato con cura nelle tenute
di famiglia e poi trasportato presso il Molino
Borgioli a Calenzano (FI).

Dopo la molitura, la pastificazione avviene
nel Pastificio Artigiano Fabbri a Strada
in Chianti (FI).

Dalla Toscana alla Toscana.

100% MADE IN TUSCANY
FARM TO TABLE

Tirrena is the ultimate expression of Tuscany.
The wheat is carefully grown on the family's
estates and then transported to Molino Borgioli
in Calenzano (FI).

After milling, the pasta making takes place
at the Pastificio Fabbri artisanal factory
in Strada in Chianti (FI).

From Tuscany to Tuscany.



LA FAMIGLIA FRESCOBALDI

La storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia delal Toscana.

Questo legame profondo e ancestrale non è mai venuto meno: da 30 generazioni i Frescobaldi coniugano tradizione e innovazione, sempre alla ricerca dell'eccellenza. Frescobaldi è ad oggi una delle più importanti aziende agricole familiari del panorama italiano.

Una realtà solida e dinamica che sa trarre il meglio dal territorio toscano, attraverso una coltivazione sempre rispettosa dell'ambiente e della meravigliosa diversità delle proprio tenute.

THE FRESCOBALDI FAMILY

The history of the Frescobaldi family begins more than a thousand years ago and is intimately linked to the history of Tuscany.

This deep and ancestral bond has never waned: for 30 generations the Frescobaldis have been combining tradition and innovation, always striving for excellence. Frescobaldi is to this day one of the most important family farms on the Italian landscape.

A solid and dynamic reality that knows how to get the best out of Tuscan territory, of the environment and the wonderful diversity of its estates.


TIRRENA
TRA MARE E TERRA
DI TOSCANA
GRANI
ANTICHI

CATALOGO FORMATI

CUTS CATALOGUE

FORMATO CORTO / SHORT CUTS

PASTA DI SEMOLATO
DI GRANO DURO

SEMI-WHOLE DURUM
WHEAT SEMOLINA PASTA



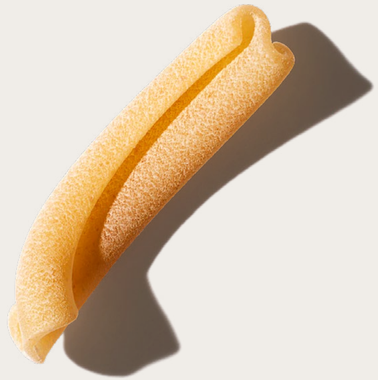
FUSILLI

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	8/9 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 37 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,4 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS



PENNE RIGATE

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	16/18 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 45 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,7 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS



CASERECCE

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	8/9 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 45 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,3 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS



TORTIGLIONI

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	10/12 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 36 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,5 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS

FORMATO CORTO / SHORT CUTS

PASTA DI SEMOLATO
DI GRANO DURO

SEMI-WHOLE DURUM
WHEAT SEMOLINA PASTA



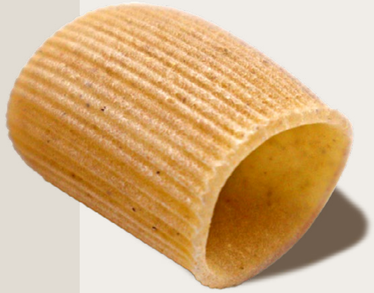
FUSILLONI

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	10/12 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 50 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,5 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS



PACCHERI

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	18/20 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 45 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,8 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	96 ORE HOURS



MEZZE MANICHE

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	11/13 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 35 MM →
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,5 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS



RICCIOLI

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	10/12 MIN.
DIAMETRO DIAMETER	⌀ 21,7 MM
ALTEZZA HEIGHT	12 MM
SPESSORE SFOGLIA THICKNESS	1,3 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	84 ORE HOURS

FORMATO LUNGO / LONG CUTS

PASTA DI SEMOLATO
DI GRANO DURO

SEMI-WHOLE DURUM
WHEAT SEMOLINA PASTA



LINGUINE

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	12/13 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 260 MM →
DIAMETRO DIAMETER	⌀ 2,8 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	120 ORE HOURS



SPAGHETTI n.3

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	9 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 260 MM →
DIAMETRO DIAMETER	⌀ 1,8 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	108 ORE HOURS



SPAGHETTI n.5

TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	14/16 MIN.
LUNGHEZZA LENGTH	← 260 MM →
DIAMETRO DIAMETER	⌀ 2,4 MM
TEMPO DI ESSICCAZIONE DRYING TIME	144 ORE HOURS

INFORMAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

COLTIVAZIONE
DEI GRANI ANTICHI

ANCIENT GRAINS CULTIVATION

TENUTE FRESCOBALDI
IN TOSCANA

FRESCOBALDI'S ESTATES
IN TUSCANY

REGIONE / LUOGO
DI MOLITURA

PLACE OF MILLING

MOLINO BORGIOLI,
VIA DI PRATO 24
50041, CALENZANO
(FI), TOSCANA

REGIONE / LUOGO
DI PASTIFICAZIONE

PLACE OF PASTA PRODUCTION

PASTIFICIO FABBRI
P.ZZA EMILIO LANDI
18, 50022, STRADA IN
CHIANTI (FI), TOSCANA

EPOCA
DI RACCOLTA

TIME OF HARVEST

FINE GIUGNO /
INIZIO LUGLIO

END OF JUNE /
BEGINNING OF JULY

VARIETÀ DI GRANI ANTICHI NELLA PASTA

BLEND OF ANCIENT GRAINS VARIETIES

%



SENATORE
CAPPELLI

%



KHORASAN

%



EVOLDUR

TIPOLOGIA
DI TRAFILA

TYPE OF DRAWN

BRONZO / BRONZE

TEMPERATURA
DI ESSICCAZIONE

DRYING TEMPERATURE

< 38°C

TEMPO DI ESSICCAZIONE IN CELLE STATICHE

DRYING TIME IN STATIC CELLS

GIORNI / DAYS
4 - 5

FORMATO LUNGO

LONG SHAPES

GIORNI / DAYS
3 - 4

FORMATO CORTO

SHORT SHAPES

UNA PASTA UNICA AL MONDO
PRODOTTA DALLA FAMIGLIA FRESCOBALDI
NELLE TENUTE IN TOSCANA

A UNIQUE PASTA
CULTIVATED BY FRESCOBALDI
IN THEIR TUSCAN ESTATES

FRESCOBALDI
TOSCANA

Marchesi Frescobaldi società agricola SRL, Pontassieve (FI)
info@frescobaldi.it