PASTIFICIO FEUDO MONDELLO

DAI NOSTRI CAMPI LA NOSTRA PASTA

FEUDO MONDELLO
SICILIA

Chi siamo
Who we are

Feudo Mondello è un pastificio artigianale siciliano con mulino a pietra a filiera corta che produce pasta integrale di altissima qualità trasformando il grano coltivato sui propri campi. Siamo orgogliosi di chiamare la nostra pasta "Feudo Mondello" in onore della nostra terra.

Feudo Mondello is a Sicilian artisanal pasta factory equipped whit a stone mill and a short production process that create a high-quality wholemeal pasta by transforming the grains harvested in our fields.
We are proud to call our pasta "Feudo Mondello" after our family land.

Origini
Origins

La famiglia Agosta coltiva grano duro da generazioni. Nel 1872 acquistò il Feudo Mondello dalla diocesi di Monreale che lo aveva avuto in dote dal Normanno Guglielmo Il Re di Sicilia.

The Agosta family has been cultivating durum wheat for generations. In 1872 our ancestors purchased the Feudo Mondello from the Monreale diocese, which had been originally donated to the church by the Norman King of Sicily William II.

Sede
Site

Il Pastificio Agricolo è situata in Sicilia nella valle del Belice, in una zona incontaminata lontana da insediamenti industriali e da grandi e piccoli centri urbani. La valle è poco antropizzata, ricca di verde e con presenza di greggi di pecore e case sparse tra colline ondulate. Qui c'è solo agricoltura da secoli.

The Agricultural pasta factory is located in Sicily, in the Belice valley, an uncontaminated area far from industrial areas and urban settlements. The valley in rich in green areas and scarcely populated, the only presence being flocks of sheep and few houses on the rolling hills.

L'azienda
The farm

L'azienda agricola, estesa circa 270 ettari, coltiva e produce grano duro, ceci, lenticchie, sulla e altre foraggere.

The farm extends for 270 hectares, where we cultivate durum wheat, chickpeas, lentils, sulla clovers and other fodder plants.

Feudo Mondello chiude la filiera del grano producendo la pasta con l'antico metodo dei nostri nonni

We are very proud to have been able to create a state-of-the-art production facility in our farm to create the pasta with the ancient method of our grandfathers.

Punti di forza
Strenghts

PERFETTA TRACCIABILITÀ: dalla semina al prodotto finito a Km 0. Feudo Mondello esegue tutta la produzione dalla lavorazione del terreno, semina, pratiche colturali, raccolta, stoccaggio, macinazione con macina in pietra e trasformazione in pasta.

TOTAL TRACEABILITY: from sowing the seeds to the final packaged product, all done in the farm. Our team carries out all the production phases, from working the field to sowing, growing techiniques, harvesting, storing, stone milling and finally the pasta production.

ALTO VALORE SALUTISTICO E ORGANOLETTICO: I prodotti integrali ottenuti con la macinazione a pietra preservano il germe che è un potente integratore alimentare e la crusca. La pasta è ricca di fibre (8 gr su 100) per cui ha un basso indice glicemico ideale per una sana alimentazione. Dopo la macinazione del grano duro la semola viene conservata in piccoli silos dedicati e dopo pochi giorni viene trasformata in pasta con l'uso di trafile in bronzo. La pasta viene poi essiccata lentamente in celle statiche dove la temperatura non supera mai i 38° per conservare il gusto ,il colore e il profumo del grano.
L'uso di semola particolarmente grossa rende la nostra pasta "naturalmente ruvida" per trattenere al meglio i condimenti.

HEALT: the wholemeal products obtained with or stone milling process preserve the wheat germ which is a powerful food supplement, and the bran. The past is rich in fibre (8 grams in 100) so it has a low glycaemic index, ideal for a healthy diet. After stone milling the wheat, the middling is stored is small silos and after a few days it is transformed into pasta using traditional bronze dies. Later the pasta is dried slowly in static cells where the temperature does not exceed 38° to preserve the taste, the colour and the flavour of the wheat.This pasta has a natural roughness that will provide the perfect accompaniment to your sauce or dressing.

Punti di forza
Strenghts

USO DEI PRINCIPI DELLA BUONA PRATICA AGRICOLA
Feudo Mondello applica i principi di "Buona Pratica Agricola (BPA)". un insieme di regole basate sulle migliori tecniche e pratiche disponibili che garantiscono un basso impatto ambientale e la salute dei consumatori.

Feudo Mondello applies the principle of **"Good Agricolture Pratice (GAP)"** a set of rules based on the best available agronomic techniques and pratices that guarantelow environmental impact and consumer health.

RISPETTO DEL TERRENO: la coltivazione del grano segue sempre quella delle leguminose (Ceci, Lenticchie, Sulla, Fave e Veccia) per creare naturalmente una eccellente fertilità del terreno, condizione indispensabile per conseguire materie prime di alto valore.

RESPECT FOR THE LAND: the cultivation of wheat follows from that of the leguminous plants (chickpeas, lentils, sulla clovers, fava beans and vetch), in order to naturally create a very fertile field, which is indispensable for obtaining raw material of high value.

Punti di forza
Strenghts

SICUREZZA ALIMENTARE: Il sole di Sicilia fa maturare nelle migliori condizioni la granella e assicura naturalmente la totale assenza di funghi e micotossine.

FOOD SAFETY: THe Sicilian sun enables the best conditions for the grains' ripening, ensuring naturally the absence of fungi and mycotoxins.

GRANI ANTICHI L'azienda agricola coltiva l'antico grano duro "Perciasacchi " di cui è agricoltore custode, costituendo un punto di eccellenza nel territorio per la conservazione, l'informazione e la divulgazione del materiale genetico autoctono.

ANCIENT GRAINS The farm cultivates the ancient "Perciasacchi" durum wheat of which it is the custodian farmer, constituting a point of excellence in the territory for the conservation, information and dissemination of the native genetic material..

Da tutto ciò si deduce da sé che un prodotto naturale creato in queste condizioni ambientali e artigianali, risponde pienamente alle richieste di consumatori rigorosamente attenti alla propria salute e a quella dell'ambiente. Il nostro processo produttivo fa sì che il grano cambi semplicemente la sua forma trasformandosi in pasta.

In brief, this natural product created in such environmental and artisanal conditions will meet the demands of customers interested in looking after their health and the environment.
Our production process causes the grain to simply fields its shape by turning into pasta .

Pasta integrale di grano duro Siciliano
Sicilian whole wheat pasta

GRANO ANTICO
ANCIENT WHEAT

Spaghetti Perciasacchi
Spaghetti Perciasacchi

Pasta integrale di grano duro Siciliano
Sicilian whole wheat pasta

FEUDO MONDELLO
SICILIA

CONSORZIO FEUDO MONDELLO

Sede Legale / Legal address
Via dei Nebrodi, 55 – 90146
Palermo - Italia

Luogo di produzione / Production site
Mulino Pastificio Feudo Mondello
C.da Mondello Monreale (Pa) Italia

e-mail
info@feudomondello.it

Sito / website
www.feudomondello.it

tel / Phone
+39 3387373236

pastificiofeudomondello