



PASTA
Dagostino

ANTICA GASTRONOMIA DAL 1983



ORECCHIETTE PUGLIESI

DAL 1983, UNA STORIA DI FAMIGLIA



Per conoscere la storia di Pasta Dagostino bisogna raccontare la vita di Michele, il suo ideatore. Michele all'inizio degli anni '80 è operaio in una ditta di lavorazione ferro. Con le mani riesce a fare di tutto. Tornisce arnesi con precisione e utilizza i suoi attrezzi con delicatezza e maestria. È anche un musicista, con la sua band si esibisce nelle sale ricevimento di Giovinazzo e dintorni. Estro e fantasia non gli mancano quando fa vibrare la sua chitarra-basso Gibson. Manualità e creatività tornano utili quando sceglie di dedicarsi alla produzione di pasta fresca. È il 1983, nasce Giovanni e Michele, neo papà, decide di cambiare vita. Ha in mente un progetto molto semplice: la produzione artigianale per offrire un prodotto di qualità. Sa che la pasta fatta a mano ha un suo sapore riconoscibile e apprezzato. Quel sapore diviene presto distinguibile nei suoi prodotti. Coinvolge la sorella Sabina e la mamma Giuseppina.





ORECCHIETTE E ORECCHIONE

L'ARTIGIANALITÀ CHE RENDE UNICO OGNI PEZZO



Capunti, cavatelli, orecchiette e maltagliate della famiglia Dagostino arrivano nelle sale ricevimenti di tutta Puglia. Michele è attento alle novità. È uno dei primi in Italia ad integrare alla tradizione l'utilizzo delle macchine. Una scelta che migliora il suo prodotto, senza perdere la sua artigianalità. Quella artigianalità che dona il piacere di scoprire che ogni pezzo è diverso dall'altro e che permette di utilizzare un ripieno con prodotti freschi. Oggi i sapori di Pasta Dagostino riempiono ancora le tavole delle sale ricevimenti, senza risparmiare nuove soluzioni come ristoranti, vendita all'ingrosso e grande distribuzione. La passione della famiglia Dagostino è sempre la stessa. Le mani che impastano oggi sono ancora quelle di Michele e della sorella

Sabina a cui si aggiungono quelle dei figli Dario e Giovanna e del genero Antonello. Oggi Michele ha anche due nipotini, il futuro di Pasta Dagostino.





ORECCHIONE GRANO DURO E ZAFFERANO

LA PASTA DELLA TRADIZIONE PUGLIESE



ORECCHIETTE
COD. 001



CAPUNTI
COD. 002



ORECCHIONI
COD. 003



STRASCINATI AL GRANO ARSO
COD. 004



ORECCHIETTE AL GRANO ARSO
COD. 005



MINUCCHI DI BARI VECCHIA
COD. 006





FUSILLO AVELLINESE AL MIRTILLO

COD. 098

PASTA ARTIGIANALE



TROFIE
COD. 007



GARGANELLI
COD. 008



FUSILLOTTO
COD. 009



CONCHIGLIE
COD. 010



STRIGOLI
COD. 011



TAGLIOLINA SPIGATA
COD. 012





TROCCOLI

PASTA ARTIGIANALE



PAPPARDELLA
COD. 013



PAPPARDELLA
COD. 014



TAGLIOLINI
COD. 015



TROCCOLI
COD. 016



SPAGHETTO ALLA CHITARRA
COD. 017





TAGLIOLINA RICCIA ARROTOLATA

COD. 103

PASTA ARTIGIANALE



STRACCETTI
COD. 018



REGINETTA
COD. 019



MEZZA REGINETTA
COD. 020



TAGLIOLINA SPIGATA
COD. 022



SPAGHETTO TRIANGOLARE TRAFILATO
COD. 023





TAGLIOLINA A COLORI INTRECCIATI
COD. 099

PASTA ARTIGIANALE



GIGLIO
COD. 024



GIGLIO LUNGO
COD. 025



SEDANO QUADRATO
COD. 026



MEZZA PAPPARDELLA
COD. 027



MEZZA PAPPARDELLA
COD. 028



FARFALLA
COD. 029





REGINETTA UOVO E SEMOLA TRAFILATA IN BRONZO

PASTA ARTIGIANALE



PACCHERO
DI SEMOLA BIOLOGICA
SENATORE CAPPELLI
COD. 030



PACCHERO
DI SEMOLA BIOLOGICA INTEGRALE
SENATORE CAPPELLI
COD. 031



CHICCHE
COD. 032



MACCHERONCINO AL FERRO
CON FARINA DI FARRO
COD. 033



MEZZO CONCHIGLIONE
COD. 034



MACCHERONE SPACCATO
COD. 035



STELLA DI MARE
COD. 036





CAPESANTE RIPIENE

PASTA ARTIGIANALE RIPIENA



TORTELLONE
COD. 037



MEZZALUNA
COD. 038



CAPASANTA
COD. 039



CUORE
COD. 040



QUADROTTO
COD. 041





TORTELLONE E TORTELLETTO RIPIENI

PASTA ARTIGIANALE RIPIENA





QUADROTTI DECORATI
COD. 104

PASTA ARTIGIANALE RIPIENA



MARGHERITA
COD. 048



SACCOTTINO
COD. 049



ARAGOSTINA
COD. 050



TELLINA
COD. 051



AGNOLOTTO IN BELLAVISTA
COD. 052



MEZZALUNA
COD. 053





TORTELLONI BIANCHI E NERI RIPIENI
COD. 105

PASTA ARTIGIANALE RIPIENA



MARGHERITA
COD. 054



LUI E LEI
COD. 055



FOGLIA
COD. 056



GIRASOLE
COD. 057



SOMBRERO CON CHIUSURA
COD. 058



FAGOTTO
COD. 059





BAULETTO DI SFOGLIA DI CREPES RIPIENO

COD. 100

PASTA ARTIGIANALE RIPIENA



MARGHERITINA
COD. 060



MARGHERITINA ZAFFERANO
COD. 061



MARGHERITINA DI SEMOLA
COD. 062



MARGHERITINA DI CAROTE
COD. 063



GIRASOLE DI SEMOLA
COD. 064



GIRASOLE DI SEMOLA E CAROTE
COD. 065





CAPPELLI DA PRETE RIPIENI

CREATIVITÀ IN CUCINA



CAPPELLO DEL PRETE
COD. 066



MARGHERITA
COD. 067



CAPASANTA DECORATA
COD. 068



CAPPELLO DEL PRETE
COD. 069



TORTINO DI PASTA
COD. 070



CAPASANTA
COD. 071





TORTELLI DI FARRO DECORATI E RIPIENI

CREATIVITÀ IN CUCINA



MEZZALUNA DI FARRO DECORATA
COD. 072



TORTELO DI FARRO DECORATO
COD. 073



MARGHERITA
COD. 074



MEZZALUNA DECORATA
COD. 075



LUI E LEI
COD. 076



MARGHERITA
COD. 077





TORTINO DI PASTA DECORATO E RIPIENO

PRODOTTI ARTIGIANALI



PANZEROTTINO A CUORE
COD. 078



PANZEROTTINO A STELLA
COD. 079



PANZEROTTINO A MEDAGLIONE
COD. 080



PANZEROTTINO QUADRATO
COD. 081



FOCACCINA FARINA 00
COD. 082



FOCACCINA SENATORE CAPPELLI
COD. 083





TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

PRODOTTI ARTIGIANALI



GIRASOLE DI PASTA DI TARALLO
COD. 084



BISCOTTO AI 5 CERELAI
COD. 085



LUI E LEI
SEMOLA SENATORE CAPPELLI
COD. 086



TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
COD. 087



TARALLI AGLI 8 CERELAI
COD. 088



TARALLI AL GRANO ARSO
COD. 089





FAGOTTO DI SFOGLIA DI CREPES ALLE CASTAGNE RIPIENO

COD. 101

PRODOTTI ARTIGIANALI



SFIZIETTI AL SESAMO
COD. 090



CESTINO DI TARALLI
COD. 091



MUFFIN
COD. 092



FIORI DI ZUCCA
COD. 093



CALZONCINO IN BELLA VISTA
COD. 094



CALZONCINO
COD. 095





CARMELLE RIPIENE
COD. 097

PRODOTTI ARTIGIANALI



CESTINO DI PRODOTTI ARTIGIANALI MISTI
COD. 096





www.pastadagostino.it



Antica Gastronomia Dagostino di Michele Dagostino - Via Oleifici, 33 - 70054 Giovinazzo (Ba) - tel. 080 394 34 37 Seguiteci su Facebook:  Pasta Dagostino

