

PIGRA

MARGHERITA



**ВСАЕГО
ЧЕТЫРЕ
ВЕЩИ**

Интервью

→ стр. **4**

**БОГ В
ДЕТАЛЯХ.
КВЕСТ**

Совершенный томатный соус

→ стр. **8**

**ВЫБРАНО
ДЛЯ ВАС**

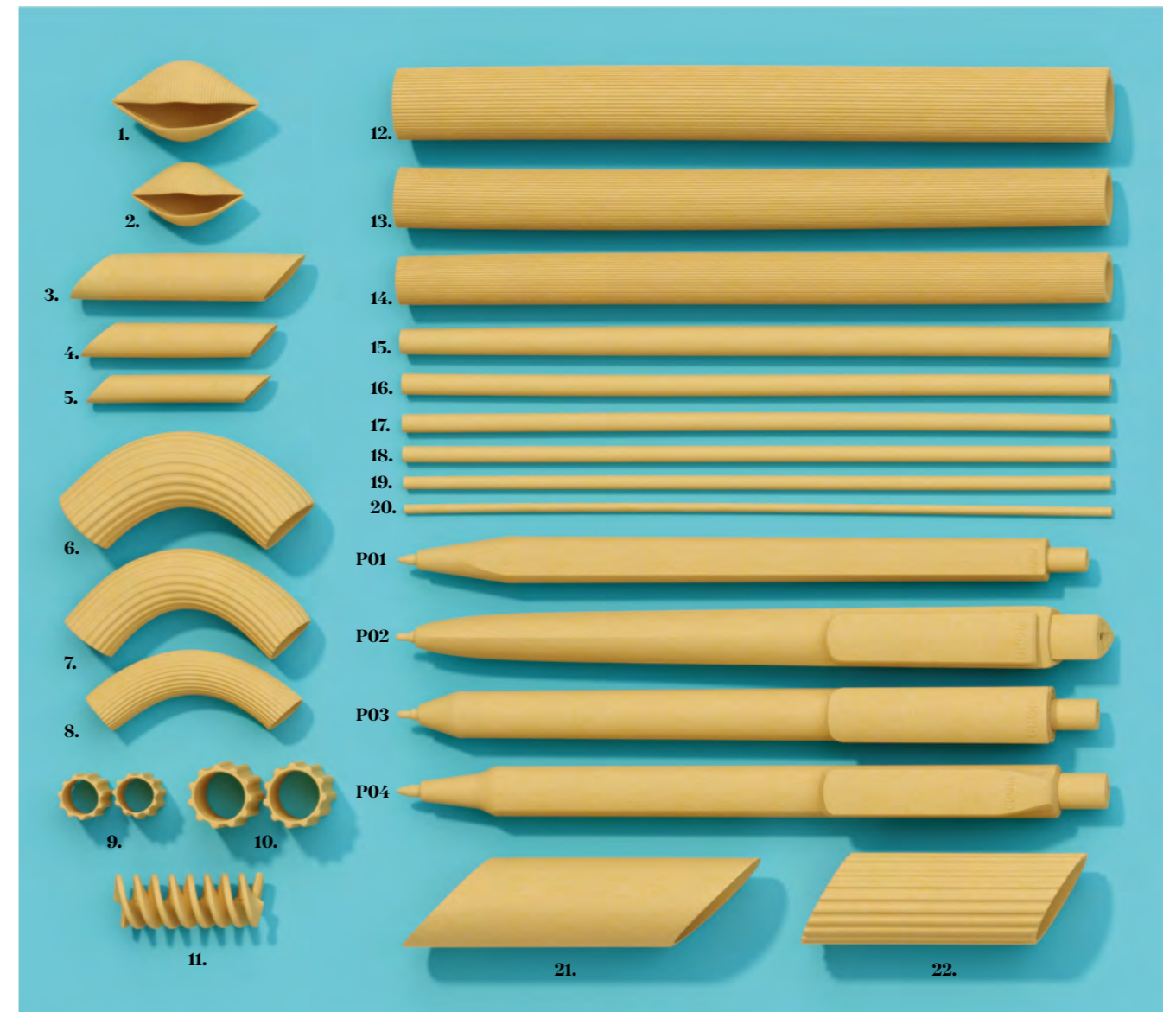
3 фантастических рецепта

→ стр. **31**

КАТАЛОГ PIGRA 2020 ПОСВЯЩЕН ИТАЛИИ, МАКАРОНАМ И, КОНЕЧНО ЖЕ, НАШИМ РУЧКАМ!

PIGRA

Made by
Italians



1. Conchiglie mezzane rigate, 2. Conchiglie piccole rigate, 3. Penne, 4. Pennette, 5. Pennine, 6. Stortini grossi rigati, 7. Stortini mezzani rigati, 8. Stortini rigati, 9. Anelli rigati, 10. Anelli rigati mezzani, 11. Fusilli, 12. Zitoni, 13. Zite, 14. Mezzani, 15. Mezzanelli, 16. Maccaroncelli, 17. Bucatini, 18. Spaghetti, 19. Spaghettoni, 20. Vermicelli, P01. La semplice, P02. La formosa, P03. La creativa, P04. La raffinata, 21. Pennoni lisci, 22. Pennoni rigati



ВСЕГО ЧЕ- ТЫРЕ ВЕЩИ

Интервью с Лукой Манифорти (Luca Maniforti), владельцем и специалистом по приготовлению макарон магазина Pastificio Quattro Cose, о том, почему четыре вещи – это все, что нужно.

В Италии существует расхожая истина, которая гласит, что лучшие итальянские рестораны готовят всего несколько блюд, но зато эти блюда они готовят очень и очень хорошо. Если вы захотите найти подтверждение этому правилу, остановитесь у витрины Pastificio Quattro Cose (название в переводе с итальянского означает «четыре вещи») и купите, пожалуй, самую лучшую свежую пасту, которую только можно найти. Магазинчик находится на тихой боковой улочке городка Эмилия-Романья и сегодня в нем шумно с утра до вечера: местные жители покупают пасту домой, многочисленные вело-курьеры доставляют макароны в близлежащие ресторанчики, а закусочная на колесах спешит выйти на свой излюбленный маршрут вокруг квартала. Я встречаюсь с Лукой Манифорти, владельцем и специалистом по изготовлению пасты, во второй половине дня, когда стихает обеденный ажиотаж.

Расскажите мне о своем бизнесе. Это семейное предприятие, не так ли? Нам нравится говорить, что сегодня мы только закладываем вековую традицию. Мастерская по изготовлению макаронных изделий — это новое начинание. Но наши с женой корни уходят глубоко в почву здешних мест. Я сам вместе с другими работниками, в том числе сестрой моей жены Клаудией, делаю макароны, а моя жена отвечает за множество других вещей: бухгалтерский учет, рекламу, связи с общественностью, документооборот. Она получила образование и немного работала в сфере маркетинга, а потом мы решили открыть совместный бизнес. Сейчас у нас родился ребенок.

И маршрут доставки вокруг квартала. Благодаря моей жене или, возможно, по другим причинам молва о нас разошлась (смеется). Да, действительно, мы быстро растем, но наверное потому, что мы делаем что-то, что старо как мир. Мы очень рады, что всем нравятся наши макароны, и мы в состоянии предоставить рабочие места нескольким замечательным людям. Однако мы с осторожностью относимся к своему успеху.

Почему с осторожностью? Потому что мы стараемся не выходить за пределы своих возможностей. Есть несколько принципов, которые мы установили с самого начала. И мы неукоснительно их придерживаемся. Это кустарный бизнес. Мы поставляем макароны местным семьям и ресторанам, у нас также есть закусочная на колесах. Мы стремимся поддерживать цены на разумном уровне, чтобы люди из окрестных домов могли зайти к нам на простой обед. Но наш бизнес не расширяется. Если вы живете в Милане и хотите попробовать наши макароны, садитесь в поезд и приезжайте сюда. Вы не найдете наши макароны в супермаркетах. Если вы не любите путешествовать, найдите в Милане человека, который с удовольствием будет делать для вас макароны. Свежие макароны отличаются своей свежестью. Те изделия, которые вы можете купить в супермаркете завернутыми в пластик, это не то же самое. Чтобы быть свежими, продукты должны быть местными. Это значит, что они не должны совершать далекие путешествия, не должны уезжать дальше, чем на другой конец города.

Где вы научились делать макароны? Раньше я всегда проводил лето у своей бабушки в Пигре, Романья. Она и дедушка содержали там небольшой магазинчик в самом центре города. Магазин торговал продуктами, сигаретами, сладостями для детей и еще всякой всячиной. Дедушка умер, когда я только появился на свет. На самом деле, я никогда в жизни его не видел. Но летом я целые дни напролет проводил со своей бабушкой в ее домике на окраине городка. Почти каждый день мы готовили на обед свежую пасту.

Бабушка научила вас всему необходимому?

Сначала она специально меня не учила. Или я не обращал внимания на ее уроки. А потом однажды моя мама попросила рецепт для своей подружки. Моя мама работала, и у нее никогда не было времени, чтобы готовить такие макароны. И тут я впервые осознал, что я сотни раз видел, как моя бабушка готовит макароны, но не могу объяс-



Luca Maniforti



Бабушка Луки Манифорти, Лючия

нить, как это делается. Поэтому я взял ручку и карандаш и попросил у бабушки рецепт. Она все рассказала с доскональной точностью. Ведь она была хозяйкой магазинчика и привыкла взвешивать муку и все другие продукты с точностью до грамма. Знаете, взвешивая ингредиенты для своих рецептов, она по старинке пользовалась старыми медными весами с гириками. Я все тщательно записал, дословно все, что она говорила. Потом бабушка принялась за дело, и я понял, что ее слова и все те пропорции, которые она назвала мне, были лишь основой. Потому что, когда она приступила к приготовлению теста, она добавляла то чуть больше муки из мешка, то чуть больше воды. Постепенно исходный рецепт превращался во что-то живое и органичное, ведь бабушка гибко реагировала на влажность теста, необходимое количество и тому подобные вещи. Поэтому, когда я отдавал маме старательно записанный рецепт, у меня было ощущение, что я ее обманываю. Как если бы я дал кому-то кожуру от яблока, утверждая, что это и есть яблоко. Рецепт был ничем, всего лишь скелетом идеи. Но всю оставшуюся жизнь я буду благода-

рен маме за то, что она попросила этот рецепт. Ведь именно тогда я вдруг очнулся и понял, как много искусства вкладывала моя бабушка в то, что делала.

Почему вы назвали свой магазин макаронных изделий Quattro Cose — «Четыре вещи»?

Это название восходит все к той же истории, тому бабушкиному рецепту, который я записал. На клочке бумаги были записаны всего четыре вещи: мука, вода, соль и яйца. Они как четыре столпа итальянской кухни. А если речь идет о макаронах — это практически все, что нужно для приготовления любых видов и сортов.

Однако в вашем меню больше четырех наименований.

Да, это так. Но не намного больше. Мы готовим длинные макароны, тальятелле и тальяни, короткие макароны, капунти и кавателли, плоские макароны сфоглиа для лазаньи и, наконец, фаршированные макароны, тортеллини и равиоли. Так что в итоге получается четыре вида пасты. И вы можете всю жизнь есть те блюда, которые готовят из этих четырех видов макарон.

Экспериментируете ли вы с новыми рецептами?

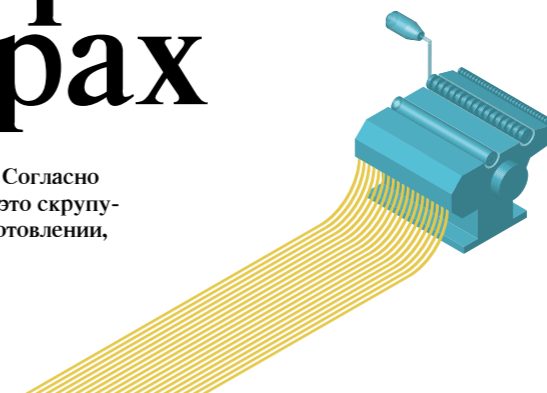
Я очень опасаясь всего нового. Мы не стремимся заново изобрести макароны. Мы не хотим, чтобы паста стала чем-то, чем она не является. Но каждый день — это новый шаг на творческом пути, и каждый день макароны уникальны и немного отличаются от тех, которые мы готовили вчера. Задача состоит в том, чтобы гарантировать их фантастический вкус каждый день. Каждый посетитель, будь то в первый или в сотый раз, должен испытать фантастическое наслаждение, пробуя наши макароны.

Напоследок назовите, пожалуйста, свое любимое блюдо.

Я целый день провожу на кухне, поэтому мое любимое блюдо то, которое кто-нибудь другой для меня приготовит. Возможно, это неудивительно, но мне нравятся самые простые продукты. Моя жена лучше всех в мире готовит orecchiette con cima di gara (примечание: см. рецепт на стр. 36). Теперь мы готовим на троих, и мне приходится убеждать свою дочь, что это блюдо заслуживает любви! •

Итальянские макароны в цифрах

Что делает пасту пастой? Согласно итальянским стандартам, это скрупулезная точность при приготовлении, выраженная в цифрах.



200

Минимальный вес куриного яйца (без скорлупы) в граммах на 250 г пшеничной муки крупного помола в макаронных изделиях с этикеткой pasta all'uovo (яичная лапша).

24

Минимальное содержание влаги в предварительно упакованных свежих макаронах.

3

Подкатегории сухих макарон: макароны из муки крупного помола из твердых сортов пшеницы, макароны из низкосортной муки из твердых сортов пшеницы, макароны из пшеничной муки из цельного зерна.

10

Давление в барах, которое необходимо для штамповки макарон при помощи станка. Это — эквивалент давления в 10 земных атмосфер на уровне моря.

12,5

Максимальное итоговое содержание влаги в сухих сортах макарон.

35

Среднее содержание влаги в макаронах до начала сушки.

62

Среднее процентное содержание влаги в приготовленных макаронах.

80

Масса в граммах стандартной порции сухих макарон.

3

Максимальное процентное содержание муки из мягких сортов пшеницы, которое может быть добавлено в высококачественную муку крупного помола из твердых сортов пшеницы при производстве сухих макарон.

5

Количество дней, в течение которых необходимо продать свежие макароны.

187

Указ Президента, который регулирует промышленное производство макарон, изготавливаемых и продаваемых на территории Италии.



Из какого теста вы сделаны?

В Италии, если вы хотите кому-то сказать, что у вас есть все необходимые качества, вы говорите di che pasta sono fatto (буквально: из какого теста вы сделаны). Когда речь заходит о приготовлении свежих макарон в домашних условиях, результат напрямую зависит от того, какое тесто и прочие ингредиенты вы используете.

Мука

Используйте пшеничную муку крупного помола для приготовления деревенских макарон с высоким содержанием белка. Выберите муку тонкого помола 00 (или ее местный аналог), если вы хотите получить шелковистую и гладкую текстуру. В долине Вальтеллина на севере Ломбардии макароны pizzocheri делают из гречневой муки, зерна для которой созревают и собираются в прохладную погоду.

Вода

При приготовлении свежих макарон-ракушек и сухих сортов фузилли и строццапрети для увлажнения крахмала в муке используется только теплая вода.

Яйца

Тальятелле, лазанья и фаршированные макароны (например, тортеллини) традиционно готовят с использованием цельных яиц. При содержании 90 % воды белок добавляет влагу и формирует текстуру, а желток привносит цвет, насыщенность и протеины.

Соль

Йодированная поваренная соль прекрасно подходит для приготовления макарон, тогда как морская соль и другие крупнозернистые виды соли могут придавать нежелательный хруст. Необходимо помнить, что для приготовления свежих макарон требуется гораздо меньше времени, чем для приготовления сухих сортов. Поэтому свежие макароны не успевают впитать много соли из воды, в которой варятся. Не стесняйтесь, добавьте еще щепотку.

БОГ В ДЕТАЛЯХ. КВЕСТ:

приготовление идеальных Spaghetti al Pomodoro

Все простое невероятно сложно. Обладатель звезды Мишлен шеф-повар Массимо Боттура (Massimo Bottura) в своем интервью CNN однажды сказал, что целью всей его профессиональной карьеры является приготовление идеальных spaghetti al pomodoro, и выразил сомнение в возможности ее достижения. Сегодня 10 итальянцев (матери, бабушки, шеф-повара и студенты) из разных регионов страны поделятся своими секретами приготовления спагетти с томатным соусом (их ответы вас удивят!).

Добавить сахар значит совершить преступление.
Себастьяно — владелец Locanda San Fantino, Сан-Джованни-а-Пуро

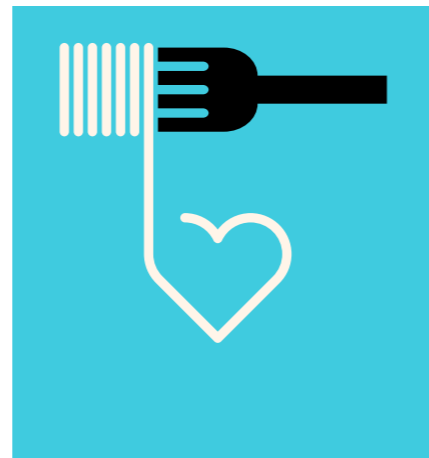
Используйте консервированные очищенные томаты. Порежьте их ножом прямо в банке. Готовьте томаты на медленном огне под крышкой, с маслом и чесноком, примерно 10–15 минут. Затем частично сдвиньте крышку и позвольте воде испариться, пока не поверхности соуса не выступит масло. Именно в этот момент томатный соус достигает необходимой степени сладости. Никогда не добавляйте сахар. Это — преступление с точки зрения кулинарии, поскольку вы искусственно подслащиваете то, что по-прежнему остается кислым. Это настоящий кошмар для вашего желудка.

Весь секрет в масле.
Федерика — менеджер по маркетингу, Савона

Прежде, чем добавить томаты, я нагреваю 3 зубчика чеснока и горсть стеблей базилика в масле примерно в течение пяти минут. Следует соблюдать осторожность и не пережаривать. Достаточно, чтобы масло просто пропиталось нужными ароматами. Затем я убираю чеснок и базилик и добавляю томаты. В результате соус становится очень ароматным.

Оставьте макароны в покое.
Алессандро — дизайнер мебели, Модена

Не сливайте макароны через дуршлаг, вместо этого при помощи черпака пере-



ложите их в кастрюлю с томатным соусом, когда они будут готовы на $\frac{3}{4}$. Отключите конфорку под кастрюлей с соусом, накройте крышкой и оставьте постоять в течение нескольких минут. Макароны впитают необходимое количество соуса и влаги, но не будут повреждены. Никакого сыра и базилика. Просто подайте на стол.

Бабушке лучше знать.
Маттео — студент, Варесе

Моя бабушка готовит лучший томатный соус, который мне доводилось пробовать. Все очень просто: обжарьте лук в большом количестве масла, а затем добавляйте консервированные томаты. Я готовлю это блюдо почти каждый день и никогда не устаю от него.

Идеальный соус?
Забудьте об этом!
Эмма — психолог, Лоаццоло

В моей семье все любят томаты своего di bue. У нас большой огород, поэтому при приготовлении спагетти мы используем именно этот сорт. Прежде, чем начать готовить, я всегда удаляю из томатов воду и семена. Просто нарежьте их большими кусками и выдавите при помощи больших пальцев. Потом я медленно, очень медленно готовлю томаты: огонь под кастрюлей то включается, то выключается в течение пары дней, пока я занимаюсь то работой, то семейными делами (я всегда забываю, что готовлю соус). Затем я пропускаю томаты через овощерезку-мельницу, чтобы снять кожуру. В самом конце я добавляю лишь немного свежего масла и базилика и voilà!

Необходимо перемешать.
Гвидо — ди-джей, Римини

Я готовлю свой соус из томатов даттерини, которые измельчаю в пасту при помощи погружного блендера, с добавлением небольшого количества оливкового масла, базилика и щепотки соли. Соус готовится всего несколько минут вместе с макаронами, которые вынуты из воды. В самом конце я добавляю чайную ложку оливковой пасты. Идеально!

Каждый грамм имеет значение.
Валентина — бухгалтер, Чивитавеккья

Чтобы правильно приготовить идеальный томатный соус совершенно необходимо соблюдать абсолютную точность, отмеряя количество ингредиентов: 8 томатов даттерини и 2 томата рома (все без кожуры), 10 г оливкового масла, 1 г соли, 1 г сахара и совсем небольшое количество белого перца. Я также добавляю 5 г сливочного масла и 1 г сока лайма. Это я считаю своим секретом. Пропорции тщательно рассчитаны, поэтому удовольствие гарантируется!

Оденьте спагетти по погоде.
Карло — пенсионер, бывший специалист по производству одежды, Пескара

Я использую консервированные очищенные томаты — классический вариант. Вместо того, чтобы добавлять пармезан в соус или уже готовое блюдо, я сливаю воду и добавляю пармезан в сухие макароны прежде, чем переложить их в кастрюлю с соусом.

Просто представьте, что вы помогаете своим макаронам надеть тонкий слой нижнего белья прежде, чем они облачатся в пальто из томатов. Жир из сыра не позволяет макаронам впитать лишнюю воду из соуса, благодаря чему они дольше остаются приготовленными до степени al dente и сохраняют ощутимую внутреннюю упругость при укусе. •



RIPASSATO REMOTO ЭФФЕКТ БАБОЧКИ

Формулировка всем известного эффекта бабочки гласит, что единственный взмах крыльев бабочки способен вызвать экстремальные погодные явления на другом конце света. Неприятностям не пришлось совершать столь дальний путь, когда семейная вражда из-за фарфалле (макаронных изделий в форме бабочек) чуть не разорвала город на части. На этой неделе в рамках кулинарной истории Пигры городок Эмилия-Романья празднует 500-летие Великой битвы за фарфалле. Смогло ли время залечить все раны? Или старые обиды все еще кипят, скрываясь под поверхностью?

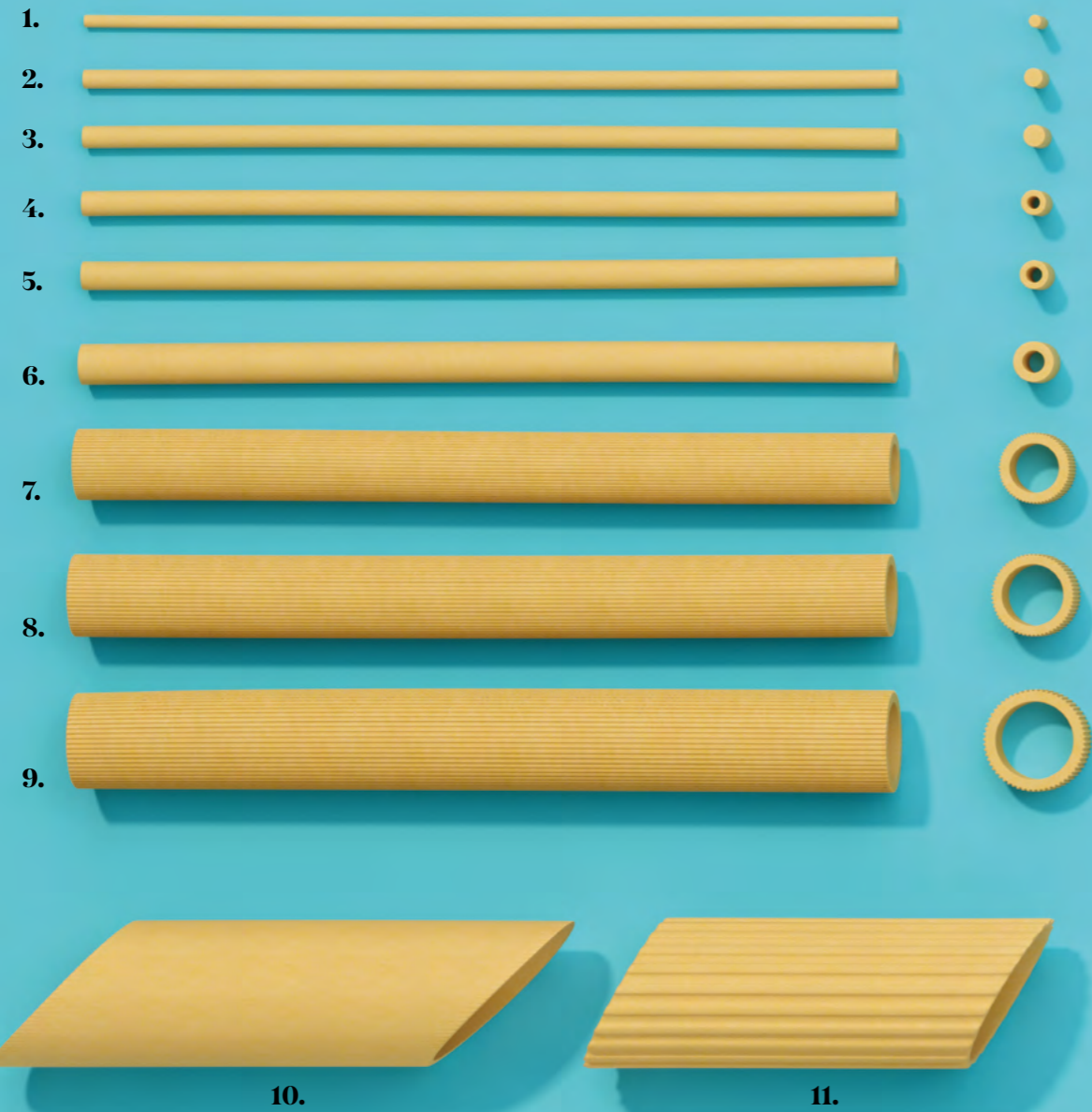
Италия эпохи Ренессанса была разделенной землей — лоскутным одеялом из городов-государств, феодальных владений и княжеств, разбросанных по всей территории

полуострова. В процветающем городке Пигра, который находился недалеко от Болоньи, а сегодня известен как Эмилия-Романья, наследница местного герцога была обручена с молодым главой семьи Инбродо, преуспевающим купцом, с выгодой поставлявшим в Болонью муку и макароны. Девушка по имени Франчецца (от итал. *franchezza* — честность) славилась своей красотой, но люди опасались ее острого язычка. Купец Тортеллон, несмотря на молодость, был лыс и имел нездоровый цвет лица. Его превозносили за богатство и уважали за деловую смекалку.

Семейство Инбродо устроило обручальный пир, чтобы продемонстрировать герцогу свое богатство и обоснованность притязаний. Однако, когда повар подал макароны в форме бабочек со сливками и ветчиной, Франчецца впала в ярость. «Макароны в форме бабочек?!» — стукнула она кулачком. «Но ведь каждому известно, что только дурак, который не умеет готовить, добавляет сливки в пасту!» Тортеллон сразу оскорбился, ведь за работой поваров присматривала его мать собственной персоной! Она привезла рецепт из далеких странствий и очень им гордилась. Когда мать услышала слова, слетевшие с уст будущей невестки, она подавилась макаронном, который как раз в тот момент пробовала (вы же знаете, чтобы как следует приготовить сердцевинку, нужно немного больше времени) и чуть ли не замертво упала на пол обеденной залы.

Оружие покинуло ножны, разгорелась битва, оскорбления были произнесены, отомщены и произнесены вновь. Когда около десятка молодых людей, сливки обоих родов, пали в бессмысленных поединках, обе семьи наконец-то встретились, чтобы положить конец войне (из сохранившихся черновиков видно, что Шекспир положил эти события в основу своей самой знаменитой трагедии, а затем перенес место действия в Верону и превратил враждующую пару в несчастных влюбленных). Доподлинно не известно, поженились ли молодые, но до сегодняшнего дня вы не найдете фарфалле в меню ни одного из ресторанов города. Этот вид макаронных изделий подается только в частных домах, но при этом окна плотно закрыты и задернуты шторами. Это позволяет держать под контролем факторы риска, связанные с пресловутым эффектом бабочки.

TIPO NAPOLI



- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. <i>Vermicelli</i> | 8. <i>Zite</i> |
| 2. <i>Spaghettoni</i> | 9. <i>Zitoni</i> |
| 3. <i>Spaghetti</i> | 10. <i>Pennoni lisci</i> |
| 4. <i>Bucatini</i> | 11. <i>Pennoni rigati</i> |
| 5. <i>Maccaroncelli</i> | |
| 6. <i>Mezzanelli</i> | |
| 7. <i>Mezzani</i> | |

PIGRA



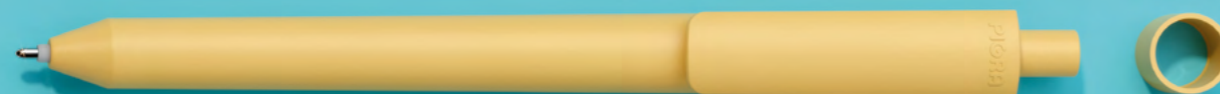
TIPO PIGRA



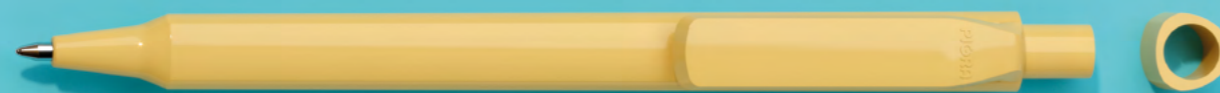
P01 - *La semplice*



P02 - *La formosa*



P03 - *La creativa*



P04 - *La raffinata*

- P01** – простая, бесхитростная, без излишеств и без зажима. Плоская с одной стороны, круглая со всех остальных. Делает простыми сложные коммуникации.
- P02** – динамичное, (эк)статическое движение. Строго необходимое количество итальянских ноток в дизайне для привлечения внимания людей.
- P03** – правильная округлая форма, большой зажим. Вместительный холст для шедеврального сообщения вашей торговой марки.
- P04** – элегантность, утонченность, снижение скорости перед резким поворотом. Привносит ясность в коммуникации.

PIGRA

BUONISSIMO! BUONISSIMO! BUONISSIMO!

PIGRA OFFERS YOU THREE REVOLUTIONARY SERVICE TYPES FOR YOUR PERSONALIZED LOGO PENS. MAKE YOURSELF AT HOME, INVITE YOUR FRIENDS AND FAMILY, AND CHOOSE ONE OF OUR DELICIOUS PASTA RECIPES.

WE'LL TAKE CARE OF THE REST.

PIGRISSIMA PLEASE!



You want it simple, and you need it super fast.

For example:
3'000 dark blue P02 with 2-coloured logo on white clip.
Ready to ship starting from 7 days after layout confirmation, just in time for the fair.

**That's Pigrissima.
Made by Italians.**

STARTING FROM FROM

7

DAYS

READY TO GO!

**CALM, CASUAL,
GRAVITY-PRESSED
OLIVE OIL,
DROP
BY DROP
BY DROP.**

Made by
Italians

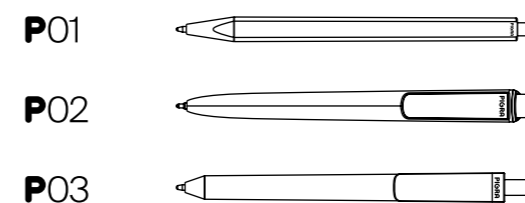


100%
Italian DOP
(Denominazione
di origine Pigma)

SERVICE PIGRISSIMA

	FROM 7 DAYS	P01	P02	P03	FROM 7 DAYS
Material	Plastic ABS	Plastic ABS	Plastic ABS		
Barrel					
Surface	Matt (M)	Matt (M)	Matt (M)		
Colour range	M105 M904 M304	M105 M912 M304	M105 M901 M304		
Clip					
Surface		Matt (M)	Matt (M)		
Colour range		M105	M105		
Button					
Surface	Transparent (T)	Matt (M)	Matt (M)		
Colour range	T101 T904 T304	M105 M912 M304	M105 M901 M304		
Mix&match					
	Not available	Barrel/button same colour. Clip always white.	Barrel/button same colour. Clip always white.		
Imprint					
Print areas	Only on front	Only on clip	Only on clip		
Print Colours	Up to 2 in Pad Printing	Up to 2 in Pad Printing	Up to 2 in Pad Printing		
Refill					
	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black ink.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black ink.	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black ink.		
MOQ					

3'000 pcs ready to ship starting from 7 days after layout confirmation



MOLTO PIGRA PLEASE!

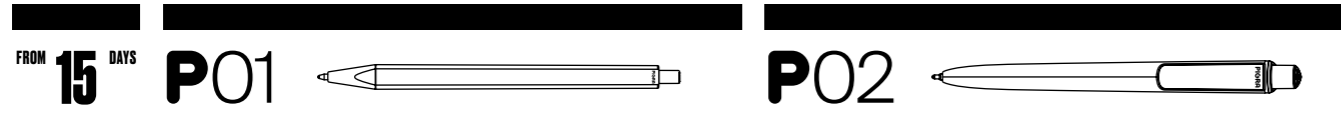


You need it more personalized,
but you still need it fast.

For example:
3'000 P03 made of **100% recycled plastic**, in trending colour Fango,
and a 3-colour logo printed on the clip. Ready to ship starting from
15 days after layout confirmation, just in time for the launch
of the new collection.

**That's Molto Pigra.
Made by Italians.**

STARTING FROM 15 DAYS READY TO GO!



Material Plastic ABS Vita Recycled plastic Plastic ABS Vita Recycled plastic

Barrel

Surface Matt (M) Soft Touch (R) Recycled Matt (N) Matt (M) Soft Touch (R) Recycled Matt (N)

Colour range	M105 M904, R904 M304, R304 M406, R406 M603, R603 M905, R905 M1006, R1006	N92 N95 N91	M105 M912, R912 M304, R304 M411, R411 M610, R610 M914, R914 M1014, R1014	N92 N95 N91
--------------	--	-------------------	--	-------------------

Clip

Surface Matt (M) Recycled Matt (N)

Colour range	M105 M912 M304 M411 M610 M914 M1014	N92 N95 N91
--------------	---	-------------------

Button

Surface Transparent (T) Recycled Polished (J) Matt (M) Recycled Matt (N)

Colour range	T101 T904 T304 T406 T603 T905 T1006	J92 J95 J91	M105 M912 M304 M401 M601 M914 M1014	N92 N95 N91
--------------	---	-------------------	---	-------------------

Mix&match

Within one material Within one material

Imprint

Print areas Up to 4 Up to 3 Up to 3 Up to 2

Print Colours
 Pad Printing:
 • up to 5 colours on Matt
 • up to 1 colour (black or white or silver) on Soft Touch
 Silk Printing:
 • up to 4 colours on Matt
 Pad Printing:
 • up to 5 colours
 Silk Printing:
 • up to 4 colours
 Pad Printing:
 • up to 6 colours on Matt
 • up to 1 colour (black or white or silver) on Soft Touch
 Pad Printing:
 • up to 6 colours

Refill

Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black ink. Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blue or Black ink.

Packaging

Calzone G01 - Pouch for 1 pen in cardboard 300g/ m² and FSC® certified. Fully customizable in 4-colour printing. MOQ: starting from 1000 pcs.

MOQ

3'000 pcs ready to ship starting from 15 days after layout confirmation



Material Plastic ABS Vita Recycled plastic Plastic ABS Plastic ABS

Barrel

Surface Matt (M) Soft Touch (R) Recycled Matt (N) Polished (P) Transparent (T)

Colour range	M105 M901, R901 M304, R304 M401, R401 M601, R601 M903, R903 M1001, R1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908
--------------	--	-------------------	------	--------------

Clip

Surface Matt (M) Recycled Matt (N) Polished (P) Transparent (T)

Colour range	M105 M901 M304 M401 M601 M903 M1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908
--------------	---	-------------------	------	--------------

Button

Surface Matt (M) Recycled Matt (N) Polished (P) Transparent (T)

Colour range	M105 M901 M304 M401 M601 M903 M1001	N92 N95 N91	P105	T606 T908
--------------	---	-------------------	------	--------------

Mix&match

Within one material Between different surfaces

Imprint

Print areas Up to 2 Up to 2 Up to 2 Up to 2

Print Colours
 Pad Printing:
 • up to 6 colours on Matt
 • up to 1 colour (black or white or silver) on Soft Touch
 Digital Printing 360° on Matt
 Pad Printing:
 • up to 6 colours
 Pad Printing:
 • up to 3 colours
 Pad Printing:
 • up to 3 colours

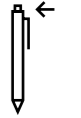
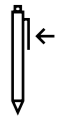
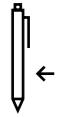
Refill

Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blue or Black ink. Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black ink.

Packaging

Calzone G01 - Pouch for 1 pen in cardboard 300g/ m² and FSC® certified. Fully customizable in 4-colour printing. MOQ: starting from 1000 pcs.

MOQ



PIGRA PLEASE!

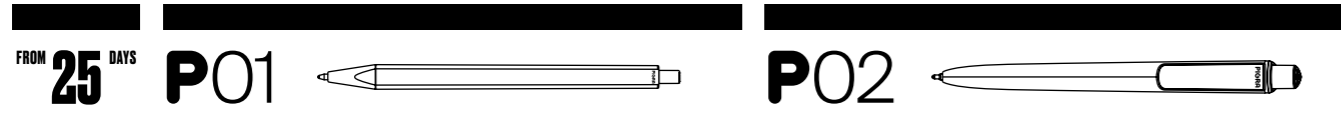


You want it totally unique, and pretty fast works just fine.

For example:
10'000 velvety-soft **P01** with **Soft Touch** finish in **Pantone 321 C Petrol**, printed with the new logo in **4 colours** on the front of the housing, equipped with the **Refill SuperDry Gel 0.7mm**, tailored precisely to the needs of Chinese customers. Ready to ship to Hong Kong starting from **25 days** after layout confirmation.

**That's Pigra.
Made by Italians.**

STARTING FROM 25 DAYS READY TO GO!



Material	Plastic ABS	Vita Recycled plastic	Plastic ABS	Vita Recycled plastic
----------	-------------	-----------------------	-------------	-----------------------

Barrel

Surface	Matt (M) Soft Touch (R)	Recycled Matt (N)	Matt (M) Soft Touch (R)	Recycled Matt (N)
---------	----------------------------	-------------------	----------------------------	-------------------

Colour range	All colours available as PMS 	N92 N95 N91	All colours available as PMS 	N92 N95 N91
--------------	---	-------------------	---	-------------------

Clip

Surface			Matt (M)	Recycled Matt (N)
---------	--	--	----------	-------------------

Colour range			All colours available as PMS 	N92 N95 N91
--------------	--	--	---	-------------------

Button

Surface	Transparent (T)	Recycled Polished (J)	Matt (M)	Recycled Matt (N)
---------	-----------------	-----------------------	----------	-------------------

Colour range	All colours available as PMS 	J92 J95 J91	All colours available as PMS 	N92 N95 N91
--------------	--	-------------------	--	-------------------

Mix&match

	Within one material		Within one material	
--	---------------------	--	---------------------	--

Imprint

Print areas	Up to 4	Up to 3	Up to 3	Up to 2
-------------	---------	---------	---------	---------

Print Colours	Pad Printing: • up to 5 colours on Matt • up to 1 colour (black or white or silver) on Soft Touch Silk Printing: • up to 4 colours on Matt and on Soft Touch	Pad Printing: • up to 5 colours Silk Printing: • up to 4 colours	Pad Printing: • up to 6 colours on Matt • up to 1 colour (black or white or silver) on Soft Touch	Pad Printing: • up to 6 colours
---------------	--	---	---	------------------------------------

Refill

	Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black Ink. Floating Ball® Capillary 0.7mm. Blue or Black Ink. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blue or Black Ink. SuperDry Gel Retractable 0.7mm. Blue or Black Ink.		Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blue or Black Ink. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Blue or Black Ink. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blue or Black Ink. SuperDry Gel G2 Jumbo 0.7mm. Blue or Black Ink.	
--	--	--	---	--

Packaging

			Calzone G01 - Pouch for 1 pen in cardboard 300g/m ² and FSC® certified. Fully customizable in 4-colour printing. MOQ: starting from 1000 pcs.	
--	--	--	--	--

MOQ

10'000 pcs ready to ship starting from 25 days after layout confirmation



Material	Plastic ABS	Vita Recycled plastic	Plastic ABS	Plastic ABS
----------	-------------	-----------------------	-------------	-------------

Barrel

Surface	Matt (M) Soft Touch (R)	Recycled Matt (N)	Polished (P)	Transparent (T)
---------	----------------------------	-------------------	--------------	-----------------

Colour range	All colours available as PMS 	N92 N95 N91	All colours available as PMS 	All colours available as PMS 
--------------	---	-------------------	---	---

Clip

Surface	Matt (M)	Recycled Matt (N)	Polished (P)	Transparent (T)
---------	----------	-------------------	--------------	-----------------

Colour range	All colours available as PMS 	N92 N95 N91	All colours available as PMS 	All colours available as PMS 
--------------	---	-------------------	---	---

Button

Surface	Matt (M)	Recycled Matt (N)	Polished (P)	Transparent (T)
---------	----------	-------------------	--------------	-----------------

Colour range	All colours available as PMS 	N92 N95 N91	All colours available as PMS 	All colours available as PMS 
--------------	--	-------------------	--	--

Mix&match

	Within one material		Between different surfaces	
--	---------------------	--	----------------------------	--

Imprint

Print areas	Up to 2	Up to 2	Up to 2	Up to 2
-------------	---------	---------	---------	---------

Print Colours	Pad Printing: • up to 6 colours on Matt • up to 1 colour (black or white or silver) on Soft Touch	Pad Printing: • up to 6 colours	Pad Printing • up to 3 colours	Pad Printing • up to 3 colours
---------------	---	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

	Digital Printing 360° on Matt and on Soft Touch			
--	---	--	--	--

Refill

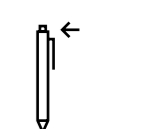
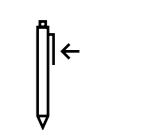
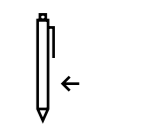
	Floating Ball® Mini Jumbo 1.0mm. Blue or Black Ink. Floating Ball® Mini Jumbo 0.7mm. Blue or Black Ink. Floating Ball® Lead Free 1.0mm. Blue or Black Ink. SuperDry Gel Mini Jumbo 0.7mm. Blue or Black Ink.		Floating Ball® Capillary 1.0mm. Blue or Black Ink. SuperDry Gel Jumbo 0.7mm. Blue or Black Ink.	
--	---	--	--	--

Packaging

	Calzone G01 - Pouch for 1 pen in cardboard 300g/m ² and FSC® certified. Fully customizable in 4-colour printing. MOQ: starting from 1000 pcs.		Calzone G01 - Pouch for 1 pen in cardboard 300g/m ² and FSC® certified. Fully customizable in 4-colour printing. MOQ: starting from 1000 pcs.	
--	--	--	--	--

MOQ

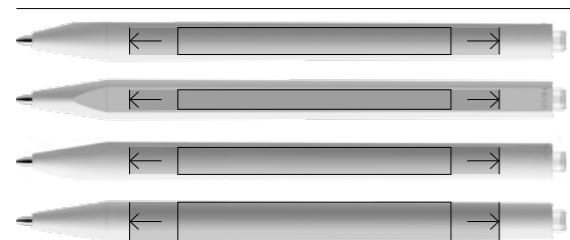
FROM 25 DAYS



P01



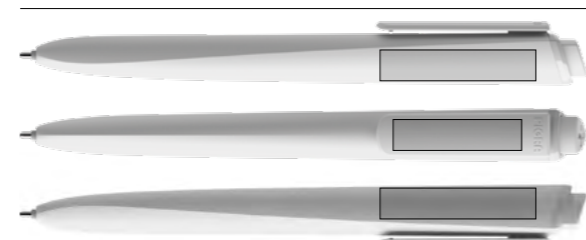
P01 Vita



Front	Print size	70x5mm	2,76"x0,20"
	Printable area	95x5mm	3,7"x0,20"
Sides	Print size	70x7mm	2,76"x0,28"
	Printable area	95x7mm	3,7"x0,28"
Back	Print size	70x11mm	2,76"x0,43"
	Printable area	95x11mm	3,7"x0,43"

- Available in three service types:
- Super fast: Pigrissima
 - Fast: Molto Pigra
 - And still pretty fast: Pigra

P02



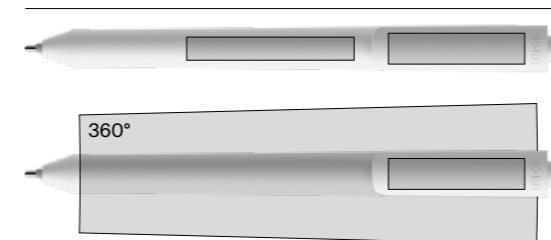
Clip	Printable area	33x8mm	1,30"x0,31"
Sides	Printable area	40x8mm	1,57"x0,31"

- Available in three service types:
- Super fast: Pigrissima
 - Fast: Molto Pigra
 - And still pretty fast: Pigra

P03



P03 Vita



Clip	Printable area	35x8mm	1,38"x0,31"
Barrel	Printable area	43x6mm	1,69"x0,24"
	Digital print 360°	120x31mm	4,72"x1,22"

- Available in three service types:
- Super fast: Pigrissima
 - Fast: Molto Pigra
 - And still pretty fast: Pigra

P04



Clip	Printable area	33x7mm	1,30"x0,28"
Barrel	Printable area	37x4mm	1,46"x0,16"

- Available in two service types:
- Fast: Molto Pigra
 - And still pretty fast: Pigra

**DID YOU
CHOOSE
A SERVICE
TYPE?
NOW CHOOSE
A RECIPE!**

**ВЫБРАНО
ДЛЯ ВАС**

- 1. SPAGHETTI AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO**
- 2. ORECCHIETTE ALLE
CIME DI RAPA**
- 3. LINGUINE AL NERO
DI SEPPIA**

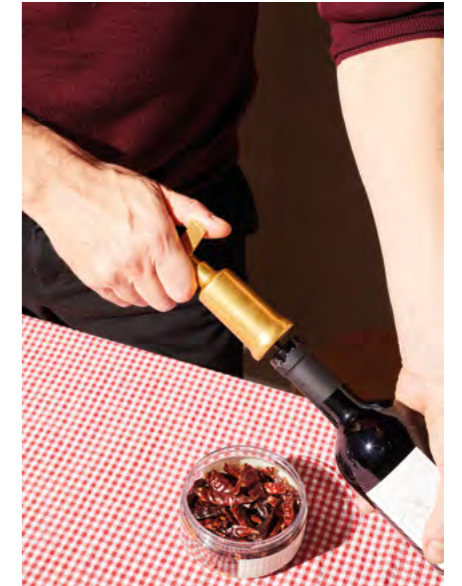




SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Неаполь зовет

Это, вероятно, одно из самых простых блюд из макарон. Оно идеально подходит для тех, у кого мало времени, мало воображения и мало терпения. Вы можете закончить университет, каждый день готовя только это блюдо, и все еще продолжать готовить его во взрослой жизни, когда заняты работой. Петрушка, спагетти и красный перец чили совместными усилиями раскрасят блюдо в цвета итальянского флага, чтобы вы смогли насладиться частичкой Bella Italia, где бы вы ни находились.



Ингредиенты на 2 порции

Спагетти — 200 г

Зубчик чеснока — 1

Красный перец чили

Петрушка

Оливковое масло Extra Virgin



Способ приготовления

- 1** Налить в кастрюлю воды и довести ее до кипения.
- 2** Тонко нарезать чеснок, отдельно нарезать перец чили и петрушку.
- 3** Нагреть масло на сковороде при средней температуре и обжарить чеснок и перец чили.
- 4** Щедро посолить закипевшую воду, добавить туда спагетти и готовить до степени al dente, когда макароны сохраняют ощутимую внутреннюю упругость при укусе.
- 5** Оставить чашку отвара, в котором готовились макароны, а затем слить оставшуюся воду из кастрюли. Выложить макароны на сковороду с чесноком и перцем чили. Добавить петрушку и хорошо перемешать.
- 6** Подать на стол и съесть с аппетитом.
Buon appetito!





- | | |
|------------|---|
| P01 | Данная конфигурация отгружается в течение 7 дней |
| P02 | Mix & Match: Корпус софт тач комбинируется с кнопкой и клипом из матового пластика |
| P03 | Круговая цифровая печать на корпусе софт тач |
| P04 | Mix & Match: Прозрачный корпус комбинируется с кнопкой и клипом из полированного пластика |



ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA *Из сердца Апулии*

Это блюдо из Апулии — настоящий праздник для ваших глаз и желудка. Сочетание свежих orecchiette (ушек, которые так называются потому, что имеют форму маленьких ушек), восхитительно горьких листьев двоюродной сестры капусты брокколи, ноток чеснока и пименто создают полную гармонию (вы можете приготовить ушки самостоятельно, но мы будем исходить из того, что у вас нет для этого времени и вы просто купили свежие макароны по пути домой).

Не забудьте об анчоусах. Это один из тех маленьких секретов простых блюд итальянской кухни, идеальный je ne sais quoi, который помогает идеально дополнить вкус блюда. Воспользуйтесь этим рецептом, чтобы быстро и легко получить потрясающий южный вкус.



Ингредиенты на 2 порции

Cime di rapa (ботва брокколи) — 1 кг

Макароны orecchiette — 300 г

Соль

Анчоусы — 1 филе в масле

Чеснок — 1 зубчик

Красный перец чили — 1

Оливковое масло Extra Virgin



Способ приготовления

- 1 Налить в кастрюлю воды и довести ее до кипения.
- 2 Подготовить cime di rapa. Вымыть и удалить жесткие внешние листья. Необходимо оставить более нежные и яркие внутренние листья, а также все имеющиеся цветки. Отложить в сторону.
- 3 В отдельной кастрюле нагреть изрядную порцию масла. Добавить чеснок и перец чили, перемешать деревянной ложкой. Анчоусы постепенно разделяются и становятся незаметными. Отключить горелку, извлечь чеснок и перец чили.
- 4 Когда вода закипит, добавить щедрую щепотку соли и положить в воду cime di rapa. Готовить 5 минут.
- 5 Добавить в воду макароны orecchiette (в кастрюлю с cime di rapa). Готовить еще 5 минут, изредка помешивая, чтобы исключить налипание на дно кастрюли.
- 6 Оставить чашку отвара, в котором готовились макароны, а затем слить оставшуюся воду из кастрюли. Выложить orecchiette и cime di rapa прямо в кастрюлю с маслом и анчоусами.
- 7 Перемешивать в течение 1 минуты, чтобы добиться смешения ароматов.
- 8 Подать на стол, добавив лишь немного свежего оливкового масла.

Buon appetito!



на фотографии
Mario Arnaboldi
Azienda agricola Arnaboldi
Albavilla (CO)



- | | |
|------------|--|
| P01 | Mix & Match: Матовый корпус комбинируется с кнопкой из прозрачного пластика |
| P02 | Данная конфигурация отгружается в течение 7 дней |
| P03 | Mix & Match: Корпус софт тач комбинируется с кнопкой и клипом из матового пластика |
| P04 | Специальный цвет: пантон 2273 С |

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Сицилийская сказка

Черная, как нефть, лапша лингвини с чернилами каракатицы — это эффектное блюдо, которое точно впечатлит каждого, для кого вы готовите, даже если это вы сами. Это блюдо является редкостью за границами итальян-

ского сапога и точно станет одним из тех впечатлений, которые вы никогда не забудете. Итак, наденьте фартук (чернила каракатицы оставляют пятна) и приготовьтесь съесть самое темное блюдо в жизни.



Ингредиенты на 2 порции

2 каракатицы среднего размера с неповрежденными чернильными мешками

Томатная паста

Белое вино

1 луковица шалот

200 г лапши лингвини

Оливковое масло

Соль



Способ приготовления

1 Нагреть масло, добавить лук шалот и острый перец. Готовить на медленном огне, пока шалот не приобретет прозрачность. Нарезать тушки каракатиц тонкими ломтиками, добавить к луку.

2 Добавить белое вино, дождаться, когда улетучится спирт. Добавить томатную пасту.

3 Взять мешочек, который содержит чернила каракатицы, и сжать его между пальцами, чтобы выдавить чернила в кастрюлю. Делать это, соблюдая осторожность, пока блюдо готовится на медленном огне. В таком случае чернила не разбрызгаются при смешивании с маслом. Добавить немного воды, чтобы блюдо не подгорело.

4 Накрыть крышкой, готовить 15–20 минут. Попробовать, при необходимости добавить соли (чернила сами по себе имеют соленый вкус, поэтому не стоит пересаливать).

5 Когда лапша достигнет степени готовности *al dente*, сохраняя ощутимую внутреннюю упругость при укусе, слить воду (предварительно отставив в сторону одну чашку отвара) и добавить лапшу в кастрюлю с каракатицами. Перемешать содержимое кастрюли, чтобы лапша покрылась соусом. Если лапша суховата, добавить отвар, в котором она готовилась.

6 Подать на стол с бокалом белого вина.
Buon appetito!



- | | |
|------------|--|
| P01 | Ручки Vita из переработанного пластика |
| P02 | Mix & Match: Корпус софт тач комбинируется с кнопкой и клипом из матового пластика |
| P03 | Данная конфигурация отгружается в течение 7 дней |
| P04 | Специальный цвет: пантон Black C |

PIGRA

Pigra Margherita
каталог 2020
pigra.com/info@pigra.ch
© 2020 Pagani Pens SA
Via Sarta 22
CH 6814 Lamone
paganipens.com

Концепция
Marketing Pagani Pens SA
Studio Alfio Mazzei, Chiasso
Арт-директор
Alfio Mazzei, Chiasso
Текст
Marketing Pagani Pens SA
Moskito Design, Varese

Главный редактор
Paris Nobile
Patrizia Luisi
Перевод
Baker & Company, München
Caterina d'Amico

Фотографии
Studio 9010, Balerna
Getty Images
Hamilton Wright
Надгорморты
Studio 9010, Balerna

Печать
Centro Stampa Ticino,
Muzzano
Tipografia Pedrazzini,
Locarno
Pigra – торговая марка
Pagani Pens SA

