



LA SICILIANA

LA PASTA CON LA STORIA





PASTA “LA SICILIANA” ECCELLENZA ITALIANA

La Pasta Artigianale con il gusto della tradizione Siciliana

La Sicilia, terra di cultura e del buon cibo, ha dato i natali a mille pietanze e specialità culinarie. Anche nell’ambito della pasta l’Isola detiene importanti primati ed è legata a radicate tradizioni. La pasta artigianale “La Siciliana” è la consacrazione e concentrazione della competenza e della passione di generazioni di artigiani.

Essa trova la sua massima espressione nella “busiata”, prodotto tipico siciliano per eccellenza, in particolare della terra di Trapani.

La busiata di semola di grano duro di Sicilia, prodotto tipico del territorio, unisce gusto e digeribilità ed è il simbolo dell’arte e della tradizione culinaria dell’Isola.

PASTA “LA SICILIANA” ITALIAN EXCELLENCE

The Handmade Pasta with the taste of Sicilian tradition

Sicily, land of culture and good food, gave birth to a lot of meals and culinary specialities. Regarding the pasta, the island also has important records and it is connected with well-established traditions. Handmade pasta “La Siciliana” is the consecration and the confluence of expertise and passion of generations of artisans.

Its best expression is in the “busiata”, typical sicilian product par excellence, in particular of the land of Trapani. The “busiata” made from Sicilian durum wheat semolina, a local typical product, combines taste with digestibility and it is the symbol of art and culinary tradition of the island.



BUSIATE TRAPANESI LE ORIGINI

LA SICILIANA, La Pasta con la Storia

L'origine del termine busiata nasce nella Sicilia occidentale e più precisamente a Trapani, e la sua nascita si fonda su due ipotesi:

- la prima viene collegata al termine buso che sta ad indicare un particolare ferro da maglia che era utilizzato per lavorare tessuti come cotone e lana;
- la seconda ipotesi è da attribuire all'utilizzo della busa, termine che indica il gambo della pianta di *Ampelodesmos mauritanicus*, un'erba che cresce sul territorio e che veniva usato per dare alla pasta la tipica forma elicoidale.

Col tempo si cominciò a produrre la pasta usando gli utensili di bronzo, che per analogia assunsero anche loro la denominazione di busi.

BUSIATA TRAPANESE THE ORIGINS

LA SICILIANA, The history of the Pasta

The term "busiata" originates in the West Sicily, especially in Trapani, and its birth is based on a double hypothesis:

- The first is related to the word "buso", which is a particular knitting needle, used to work some fabrics as cotton and wool;
- The second hypothesis is attributable to the use of the "busa", term which indicates the stem of the plant *Ampelodesmos Mauritanicus*, a kind of herb that grows in this area and was used to give to the dough the characteristic helicoidal shape.

Over the course of time it started producing pasta using bronze utensils, which by analogy began to be called "busi".



LA PREPARAZIONE ARTIGIANALE DELLA BUSIATA “LA SICILIANA”

Oggi l'impasto della busiata viene avvolto attorno al buso che conferisce alla pasta la forma elicoidale. La busiata così ottenuta viene trafilata in bronzo ed essiccata lentamente per 20/30 ore ad una temperatura che va da 35°/43° C.

La forma elicoidale di questo tipo di pasta, risente dell'influenza araba, ha una sagoma armoniosa fatta da sottili tubi attorcigliati su se stessi fino ad ottenere una sorta di maccheroni.

La particolarità della busiata “La Siciliana” è senza dubbio la consistenza. La trafilatura infatti le conferisce una superficie porosa e ruvida, ottima per la cottura e perfetta per trattenere ogni genere di condimento.

Di norma la tradizione della cucina siciliana occidentale vuole che le busiate vengano associate con il pesto alla trapanese. Si tratta di una ricetta storica, preparata del tutto a crudo, pestando aglio, mandorle e basilico da unire all'olio extra vergine di oliva.

E' possibile, però, trovare questo tipo di pasta associata ad altri sughi a base di pesce o associata al pomodoro pizzutello unito a melanzane o zucchine fritte.

THE ARTISANAL PREPARATION OF BUSIATA “LA SICILIANA”

Today the busiata dough is wrapped up around the “buso” which is what gives to the pasta the helicoidal shape. Then the busiata is “wire-drawn” through the bronze and it is cured slowly for 20/30 hours at a temperature of 35°/43° C.

The helicoidal shape of this kind of pasta, which conveys the arabic influence, has an harmonious contour made from thin tubes twisted on themselves until it gets a kind of shape similar to macaroni.

The peculiarity of busiata “La Siciliana” is undoubtedly the compactness. Indeed the “bronze wire-drawing” technique lends a porous and rough surface to it, which is excellent for cooking but also for holding every kind of condiment.

Usually, west sicilian cooking tradition wants busiate to be combined with trapanese pesto. This is an ancient recipe and it is prepared with only raws ingredients: we have to press the garlic, almonds and basil with extra virgin olive oil.

Nevertheless it's possible to find busiata combined with other sauces made with fish or “Pizzutello” tomato, which can be combined with eggplants or fried zucchini.



LA BUSIATA TRAPANESE “LA SICILIANA” LUNGA E CORTA

La Busiata “La Siciliana” è prodotta con semola di grano duro siciliano e altri grani antichi, quali Tumminia, Russello, Perciasacchi e acqua.

Trafilata in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

Confezionata in formati da 500 g.

THE TRAPANESE BUSIATA “LA SICILIANA” LONG AND SHORT

The busiata La Siciliana is made by sicilian durum wheat semolina and other ancient wheats, for example Tumminia, Russello, Perciasacchi, and water.

It is “wire-drawn” through the bronze and it is cured slowly at low temperature.

We find its packaging in the typical 500g format.



valori nutrizionali / Nutrition Declaration

- Proteine / Proteins 12
- Grassi totali / Total fats 2,5
di cui grassi saturi / of wich saturated fats 0,6
- Carboidrati / Carbohydrates 76
di cui zuccheri / of wich sugars 4,5
- Fibra / Fiber 8,7
- Sale / Salt 0,06
- Sodio / Sodium 0,03

Valore energetico / Energy value: Kcal 374 - Kj 1588

“LA SICILIANA” BUSIATE DI TUMMINIA

La Busiata di Tumminia è una pasta artigianale prodotta con grano duro di timilia, chiamato anche grano marzuolo (veniva anticamente chiamato Tùmìnia Nìgra), una coltivazione molto usata già nell'epoca greca.

Questo grano ha contribuito alla sopravvivenza di intere popolazioni di queste terre grazie alla sua particolare resistenza. Il timilia è ancora oggi coltivato nell'entroterra della Sicilia, nelle vallate del fiume Imera Meridionale (fiume Salso). Le farine ottenute da questo grano, con poca acqua, permettono la produzione di pasta dura di colore scuro che offre grande gusto e digeribilità.

“La Siciliana” produce con la Tumminia il formato di pasta Busiate di Tumminia Corta.

“LA SICILIANA” BUSIATA OF TUMMINIA

The Tumminia busiata is an handcrafted pasta made from durum wheat of “Timilia”, also named “marzuolo” wheat (in ancient times it was named Tùmìnia Nìgra), already used in Greek age.

This wheat helped the survival of the population of this land, thanks to its unique endurance. Still today Timilia wheat is cultivated in sicilian hinterland, in the valleys of southern Imera river (Salso river). The flour made from this wheat, combined with little water, creates an hard dark pasta, which has great taste and digestibility.

La Siciliana with Tumminia produces the short size of pasta “Busiate di Tumminia Corta”.



valori nutrizionali / Nutrition Declaration

- Proteine / Proteins 12
- Grassi totali / Total fats 2,5
di cui grassi saturi / of wich saturated fats 0,6
- Carboidrati / Carbohydrates 76
di cui zuccheri / of wich sugars 4,5
- Fibra / Fiber 8,7
- Sale / Salt 0,06
- Sodio / Sodium 0,03

Valore energetico / Energy value: Kcal 374 - Kj 1588

“LA SICILIANA” BUSIATE DI RUSSELLO

Il grano Russello (conosciuto anche come grano Rossello o Russieddru o Ruscio, dal colore della spiga) è una delle varietà di grani duri antichi siciliani (ci sono più di 50 tipi di grani autoctoni).

È coltivato nell'entroterra, e in particolare nelle zone di Agrigento, Palermo, Caltanissetta, Trapani e Ragusa. Si tratta di un grano a media precocità di semina e a maturazione tardiva, molto diffuso sul territorio siciliano soprattutto prima della seconda guerra mondiale.

La spiga del grano Russello tende al rosso, con il fusto che cresce molto in altezza. Le farine che si ottengono da questo grano, con l'aggiunta di poca acqua, consentono di ottenere una pasta dura ad elevata digeribilità.

La pianta di questa coltivazione di frumento duro ha forti radici, che si adattano anche a terreni poco profondi.

“La Siciliana” con il Russello produce pasta del formato Busiate di Russello Corta.

“LA SICILIANA” BUSIATA OF RUSSELLO

“Russello” wheat (also known as Rossello or Russieddru or Ruscio, from the color of corn's ear) is one of the varieties of the durum sicilian ancient wheats (there are more than 50 kinds of autochthonous wheats). It is cultivated in the Sicilian hinterland, especially near Agrigento, Palermo, Caltanissetta, Trapani and Ragusa. It's a early sowing wheat with a belated maturation, which appared in Sicily before the second world war.

The spike of Russello wheat tends to a red colour, whereas the trunk grows very tall. Flours, that we can produce from this wheat, mixed with little water, make a durum pasta highly digestible.

The plant of this durum wheat crop has got strong roots, which also adapts to shallow soils.

La Siciliana with Russello produces the short size of pasta “Busiate di Russello Corta”.

Lasagna Rustica



I Rustici Siciliani

FORMATI DI PASTA PRODOTTI

“La Siciliana” è una pasta artigianale dell’eccellenza italiana prodotta e venduta sia in Italia che all’estero.

Si producono i seguenti formati di pasta:

- *Busiata Trapanese Lunga e Corta*
- *Busiata di Tumminia Corta*
- *Busiata di Russello Corta*
- *Busiata trapanese corta al pistacchio*
- *Busiata trapanese corta al peperoncino*
- *Busiata trapanese corta al nero di seppia*
- *Lasagna Rustica*
- *Busiata trapanese corta al limone*
- *I rustici siciliani*

Amore per la **tradizione** ed il gusto per l'**innovazione**. Amiamo creare una **pasta unica** e deliziosa ispirata alla preparazione classica con ingredienti di **alta qualità** e sapori creativi.

SIZE OF PASTA

“La Siciliana” is an handcrafted pasta, an italian excellence, made and sold in Italy and abroad.

We produce the following sizes of pasta:

- *Busiata Trapanese Lunga e Corta (Long and Short)*
- *Busiata di Tumminia Corta (Short)*
- *Busiata di Russello Corta (Short)*
- *Busiata trapanese corta al pistacchio (short with pistachio)*
- *Busiata trapanese corta al peperoncino (short with chili pepper)*
- *Busiata trapanese corta al nero di seppia (short with cuttlefish ink)*
- *Lasagna Rustica*
- *Busiata trapanese corta al limone (short with lemon)*
- *I rustici siciliani*

Love for traditions and taste for innovation. We love creating a special and delicious pasta, inspired by classic preparations with high quality ingredients and creative flavors.



di Peduzzi Leonardo

via Mafalda di Savoia, 2 - 91100 Trapani

Tel. +39 347 7857504

P.iva 02829760814

medieventi1@gmail.com

medieventi@pec.it

Codice Destinatario KRRH6B9

C.C.I.A.A. REA - TP 199921