

**Premiato Pastificio "San Vincenzo" : fondato nel 1848 / Gaetano d'Apuzzo.**

**Contributors**

D'Apuzzo, Gaetano.  
Premiato Pastificio "San Vincenzo."

**Publication/Creation**

Gragnano : Gaetano d'Apuzzo, [between 1950 and 1959?]

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/qh36bqjp>

**License and attribution**

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>





ESPORTAZIONE MONDIALE



*dal 1848.....oltre un secolo  
di esperienza al servizio della più  
moderna tecnica di produzione.*



## Norme per la cottura

Per cuocere mezzo chilo di pasta, si metta al fuoco una pentola contenente 5 litri di acqua con circa 50 gr. di sale. Appena bolle l'acqua vi si cala lentamente la pasta in modo da non farne perdere l'ebollizione, avendo inoltre cura di rimuovere di tanto in tanto con un mestolo.

Al giusto punto di cottura (da 10 a 20 minuti secondo il formato e il gusto personale) ritirare la pentola dal fuoco, versare un litro di acqua fredda nella stessa pentola, colare e condire a piacere.

## Instruction pour la cuisson

Pour cuire un demi kilo de macaroni il suffit de mettre sur le feu une marmite contenant cinq litres d'eau avec 50 gr. environ de sel.

Aussitôt que l'eau bout on y coule lentement les macaroni de sorte que l'eau bouillante ne perde pas son ébullition; au contraire, la pâte tournerait au désavantage. Il faut, de temps en temps, mélanger avec une cuillère.

Au juste point de cuisson (de 10 à 20 minutes) selon le format des macaroni et le goût personnel, il faut retirer la marmite du feu, y verser un litre d'eau froide et, ensuite, couler les macaroni et les apprêter à son grè.

## Normen für das Kochen

Um ein halbes kg. maccheroni zu kochen, stellt man einem Topf aufs Feuer mit 5 Liter Wasser mit ca 50 gr. Salz. Sofort wenn das Wasser kocht, tut man die maccheroni langsam hinein in der Weise das Kochen nicht zu verlieren, andern falls die maccheroni einbüßen. Ausserdem soll man sie von Zeit zu Zeit elwass umrühren.

Nachdem sie richtig gekocht sind (10 bis 20 Minuten, je nach dem Format und dem persönlichen Geschmack) nimmt man den Topf vom Feuer, giesst ein Liter kaltes Wasser hinzu, giesst dasselbe alsdum ab und fügt die Salze hinzu je nach Geschmack.

## Rules for the cooking

To cook a half kilogram of macaroni, put on the kitchen stove a saucepan containing 5 litres of water with about 50 gr. of salt. As soon as the water boils, you put in slowly the macaroni and take care not to lose the ebullition. In a contrary manner the macaroni damage themselves. Take care to mi with the ladle moment by moment.

At just degree of the cooking (from 10 to 20 minutes according to your taste) take away the saucepan from the kitchen stowe; pour one litre (1,60 pint) of cold water into the same saucepan; drain and sauce according to your taste.



# PASTE LUNGHE



1 - Zitoni



2 - Ziti



3 - Mezzani



4 - Mezzanelli



5 - Maccaroncelli



6 - Perciatelli



7 - Bucatini



8 - Vermicelloni



9 - Vermicelli (Spaghetti)



10 - Vermicellini (Spaghettoni)



11 - Vermicellini fini

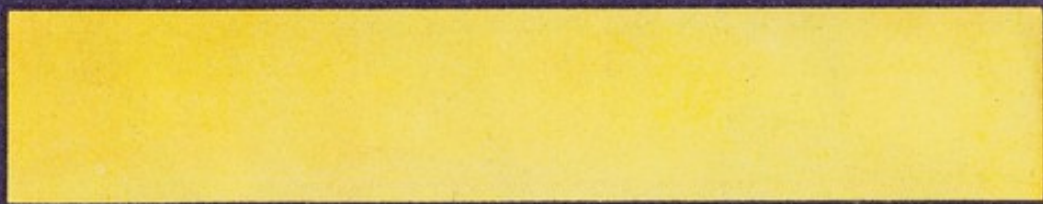


12 - Capellini



13 - Lasagne





14 - Mezze lasagne



15 - Fettucce



16 - Fettuccelle



17 - Fresine



18 - Tagliarelli



19 - Lingue Passero



20 - Linguine



21 - Linguettine



22 - Mafalde



23 - Mafaldine



24 - Tripolini



# PASTE CORTE



25 - Rigatone gigante



26 - Fasce



27 - Mezze Fasce



28 - Occhi d'Elefante



29 - Mezzi Occhi d'Elefante



30 - Occhi di Lupo



31 - Mezzi Occhi di Lupo



32 - Rigatoni



33 - Mezzi Rigatoni



34 - Millerighe



35 - Mezze Millerighe



36 - Sedani Romani



37 - Elicoidale





38 - Cannolicchi lisci grandi



39 - Cannolicchi lisci piccoli



40 - Cannolicchi ricci grandi



41 - Cannolicchi ricci piccoli



42 - Penne grandi



43 - Penne medie



44 - Penne piccole



45 - Canneroni lisci



46 - Canneroni ricci



47 - Mezzi Canneroni lisci



48 - Mezzi Canneroni ricci



49 - Chifferi lisci



50 - Chifferi ricci



51 - Chifferini lisci



52 - Chifferini ricci



53 - Fagioli lisci



54 - Fagioli ricci



55 - Fagiolini lisci



56 - Ditali lisci



57 - Ditali ricci



58 - Ditalini lisci



59 - Ditalini ricci



60 - Tubetti



61 - Tubettini





62 - Lumaconi



63 - Lumache



64 - Lumachine



65 - Tofe



66 - Tofette



67 - Gnocchi



68 - Gianduia



69 - Palloncini veneziani



70 - Margherite



71 - Conchiglie



72 - Conchigliette



73 - Perline



74 - Creste di gallo



75 - Trapanetti

76  
Gnocco romano



77 - Anelli d'Africa



78 - Anelli lisci



79 - Anelli ricci d'Africa



# LISTA DELLE PASTE

## PASTE LUNGHE

- N. 1 - ZITONI
- N. 2 - ZITI
- N. 3 - MEZZANI
- N. 4 - MEZZANELLI
- N. 5 - MACCARONCELLI
- N. 6 - PERCIATELLI
- N. 7 - BUCATINI
- N. 8 - VERMICELLONI
- N. 9 - VERMICELLI (Spaghetti)
- N. 10 - VERMICELLINI (Spaghettoni)
- N. 11 - VERMICELLINI FINI
- N. 12 - CAPELLINI
- N. 13 - LASAGNE
- N. 14 - MEZZE LASAGNE
- N. 15 - FETTUCCE
- N. 16 - FETTUCCELLE
- N. 17 - FRESINE
- N. 18 - TAGLIARELLI
- N. 19 - LINGUE PASSERO
- N. 20 - LINGUINE
- N. 21 - LINGUETTINE
- N. 22 - MAFALDE
- N. 23 - MAFALDINE
- N. 24 - TRIPOLINI

## PASTE CORTE

- N. 25 - RIGATONE GIGANTE
- N. 26 - FASCE
- N. 27 - MEZZE FASCE
- N. 28 - OCCHI D'ELEFANTE
- N. 29 - MEZZI OCCHI D'ELEFANTE
- N. 30 - OCCHI DI LUPO
- N. 31 - MEZZI OCCHI DI LUPO
- N. 32 - RIGATONI
- N. 33 - MEZZI RIGATONI
- N. 34 - MILLERIGHE
- N. 35 - MEZZE MILLERIGHE
- N. 36 - SEDANI ROMANI
- N. 37 - ELICOIDALE
- N. 38 - CANNOLICCHI LISCI grandi
- N. 39 - CANNOLICCHI LISCI piccoli
- N. 40 - CANNOLICCHI RICCI grandi
- N. 41 - CANNOLICCHI RICCI piccoli
- N. 42 - PENNE GRANDI
- N. 43 - PENNE MEDIE
- N. 44 - PENNE PICCOLE
- N. 45 - CANNERONI LISCI
- N. 46 - CANNERONI RICCI
- N. 47 - MEZZI CANNERONI LISCI
- N. 48 - MEZZI CANNERONI RICCI
- N. 49 - CHIFFERI LISCI
- N. 50 - CHIFFERI RICCI
- N. 51 - CHIFFERINI LISCI
- N. 52 - CHIFFERINI RICCI
- N. 53 - FAGIOLI LISCI
- N. 54 - FAGIOLI RICCI
- N. 55 - FAGIOLINI LISCI
- N. 56 - DITALI LISCI
- N. 57 - DITALI RICCI
- N. 58 - DITALINI LISCI
- N. 59 - DITALINI RICCI
- N. 60 - TUBETTI
- N. 61 - TUBETTINI

- N. 62 - LUMACONI
- N. 63 - LUMACHE
- N. 64 - LUMACHINE
- N. 65 - TOFE
- N. 66 - TOFETTE
- N. 67 - GNOCCHI
- N. 68 - GIANDUIA
- N. 69 - PALLONCINI VENEZIANI
- N. 70 - MARGHERITE
- N. 71 - CONCHIGLIE
- N. 72 - CONCHIGLIETTE
- N. 73 - PERLINE
- N. 74 - CRESTE DI GALLO
- N. 75 - TRAPANETTI
- N. 76 - GNOCCO ROMANO
- N. 77 - ANELLI D'AFRICA
- N. 78 - ANELLI LISCI
- N. 79 - ANELLI RICCI D'AFRICA
- N. 80 - ANELLI RICCI
- N. 81 - ANELLINI LISCI
- N. 82 - ANELLINI RICCI
- N. 83 - QUADRETTI
- N. 84 - ALFABETO
- N. 85 - STORTINI
- N. 86 - STELLE
- N. 87 - STELLINE
- N. 88 - ROSMARINO GRANDE
- N. 89 - ROSMARINO PICCOLO
- N. 90 - ORZO GRANDE
- N. 91 - ORZO PICCOLO
- N. 92 - OCCHI PERNICE GRANDI
- N. 93 - OCCHI PERNICE PICCOLI
- N. 94 - SEME MELLONE GRANDE
- N. 95 - SEME MELLONE PICCOLO
- N. 96 - RISONE
- N. 97 - SEME DI CICORIA
- N. 98 - SEME PEPERONI
- N. 99 - ACINI PEPE GRANDI
- N. 100 - ACINI PEPE PICCOLI

## PASTINE TIPO GLUTINATE

- N. 101 - PERNICETTINE
- N. 102 - CICORIETTA
- N. 103 - STELLINE
- N. 104 - PEPERINE

## PASTE SPECIALI

- N. 105 - CAPELLINI A MATASSA
- N. 106 - LINGUINE A MATASSA
- N. 107 - FETTUCCINE A MATASSA
- N. 108 - CAPELLINI A NOCCHIE
- N. 109 - FUSILLI LUNGI
- N. 110 - CAPELVENERE

## PASTE A SFOGLIO

- N. 111 - FARFALLONE
- N. 112 - FARFALLE
- N. 113 - FARFALLINE
- N. 114 - FARFALLE QUADRE O NASTRINI
- N. 115 - SORPRESE
- N. 116 - CAPPELLETTI
- N. 117 - LANCETTE





80 - Anelli ricci



81 - Anellini lisci



82 - Anellini ricci



83 - Quadretti



84 - Alfabeto



85 - Stortini



86 - Stelle



87 - Stelline



88 - Rosmarino gr.



89 - Rosmarino pic.



90 - Orzo grande



91 - Orzo piccolo



92 - Occhi pernice gr.



93 - Occhi pernice pic.



94 - Seme mellone gr.



95 - Seme mellone pic.



96 - Risone



97 - Seme di cicoria



98 - Seme peperone



99 - Acini pepe gr.



100 - Acini pepe pic.

## PASTINE TIPO GLUTINATE



101 - Pernicettine



102 - Cicorieta



103 - Stelline



104 - Peperini



## PASTE SPECIALI



105 - Capellini a matassa



106 - Linguine a matassa



107 - Fettuccine a matassa



108 - Capellini a nocche



109 - Fusilli lunghi

110 - Capelvenere

## PASTE A SFOGLIO



111  
Farfallone



112 - Farfalle



114 - Farfalle quadre  
o Nastrini



115 - Sorprese



113 - Farfalline



116 - Cappelletti



117 - Lancette













PREMIATO PASTIFICIO S. VINCENZO  
**GAETANO D'APUZZO**  
(ITALY) **GRAGNANO** (NAPOLI)

Spett./le ditta FIRN FOODS Ltd.

Milford house 10/10a , st. Dunstan's Hill  
EASTCHEAP

**STAMPATI**

{ Gran Bretagna)

TELEFONO 12-40  
C.C. POSTALE 6-10883  
C.P.E. NAPOLI 58252