



Una **pasta** da primato

di Elena Conti

Incredibile. Fino a oggi l'Italia, patria di spaghetti, bucatini e maccheroni, non vantava neanche una Igp nel comparto paste alimentari. A ricevere per primo il prestigioso riconoscimento, il prodotto simbolo di Gragnano

Festa grande per i pastai gragnanesi. Dopo 500 anni in cui la città in provincia di Napoli ha legato il nome e la reputazione a quella della sua pasta, finalmente il suo prodotto più tipico ha ottenuto l'Igp, un acronimo che ne sintetizza tutte le caratteristiche di qualità e tipicità legandole a una particolare provenienza geografica. Un traguardo importante per i pastifici che producono nel rispetto della lavorazione artigianale più antica: «A Gragnano il profumo del grano adesso è più intenso – commenta Giuseppe di Martino, Presidente del Consorzio Gragnano Città della Pasta che raggruppa la maggior parte dei pastifici locali e rappresenta il 90% della produzione dell'area sia in termini di volumi che di fatturato – Festeggiamo così 8 anni di lavoro e 500 anni di storia e tradizione». Costituito nel 2003, il Consorzio ha permesso la diffusione di questa eccellenza gastronomica, sempre più apprezzata e amata da chef e consumatori. Secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione, come “pasta di Gragnano” è da intendersi il prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro

Più italiana di così...

Nel 2013 l'Italia ha registrato 13 nuovi prodotti di cui 4 Dop e 9 Igp; fra questi ultimi non solo la pasta di Gragnano Igp ma anche i maccheroncini di Campofilone Igp: due novità che vanno a coprire un vuoto inaccettabile per un paese che, pur dovendo da sempre buona parte della sua fama gastronomica proprio ai suoi primi piatti, non aveva fino a oggi nessun prodotto registrato nella "Classe 2.7. Paste alimentari". Dalla Campania alle Marche dunque, dove i maccheroncini nati nello splendido borgo medievale in provincia di Fermo sono un vero e proprio must. «Queste due registrazioni aprono scenari economici nuovi per un comparto che vale circa 4,5 miliardi, di cui la metà di esportazioni» spiega Mauro Rosati, direttore generale della Fondazione Qualivita. «Fino a ieri le azioni commerciali del comparto erano esclusivamente oggetto dei grandi brand privati, mentre oggi sono raggiungibili nuovi obiettivi, soprattutto per le piccole aziende che, avvalendosi dei marchi geografici, potrebbero usufruire di facilitazioni soprattutto nei mercati internazionali. Un altro traguardo che potrebbe essere raggiunto attraverso l'utilizzo delle denominazioni di origine è la realizzazione di una pasta 100% italiana certificata. Infatti – conclude Rosati – con l'adozione di disciplinari di produzione, si garantirebbero allo stesso tempo sia la provenienza e la qualità delle materie prime italiane, sia il metodo di produzione».



Il Presidente della Commissione Agricoltura UE, Paolo De Castro, in occasione della manifestazione organizzata a Bruxelles per festeggiare il conferimento dell'Igp alla pasta di Gragnano

con la purissima acqua della falda acquifera locale; ha un particolare profumo di grano maturo e un sapore sapido, dal gusto deciso. L'aspetto rugoso è tipico della trafilatura al bronzo, e alla cottura si presenta di consistenza soda ed elastica, con un'ottima e lunga tenuta. A Gragnano, l'utilizzo della trafila in bronzo si è mantenuto nel tempo nonostante la diffusione delle trafilature in teflon: è solo grazie a questo materiale, infatti, che nel corso della fase di estrusione è possibile trattenere l'impasto nei punti di contatto con la trafila stessa, provocando delle micro asperità che consentono alla pasta, una volta cotta, di catturare e trattenere facilmente il sugo e incrementano la superficie di contatto con le papille gustative esaltando anche la materia prima e conservandone il tipico sapore di grano. L'inserimento nel Registro delle Dop e Igp è, infine, un'ottima occasione per creare un segmento di prodotto più elevato, con remunerazioni diverse per i produttori, dove il vantaggio distintivo sarà proprio la provenienza del grano, che ultimamente e sempre più spesso è oggetto di attenzione da parte dei consumatori, preoccupati da tanti allarmi che hanno coinvolto il prodotto Ogm proveniente all'estero.

A caccavella alla sorrentina

Le caccavelle di Gragnano sono dei chioccioloni rigati da farcire e portare a cottura in un tegamino di terra cotta. La pasta viene scottata e poi riempita di carne macinata saltata con olio e aglio, ricotta, mozzarella a cubetti, parmigiano e aromi; viene quindi ricoperta di salsa di pomodoro e passata in forno per 15 minuti. Da servire caldissima nel suo tegamino.

Scelti per voi

 dove comprare

Pastificio Di Martino
Via Castellammare, 82
Gragnano (Na)
www.pastadimartino.it

La fabbrica della pasta di Gragnano
V.le San Francesco, 30
Gragnano (Na)
lafabbricadellapastadigragnano.it