

IL PASTIFICIO CARMIANO

Gragnano, dove la pasta si spande e si taglia a mano

Un pastificio dove prevale ancora la lavorazione manuale nonostante a guidarlo sia un giovane imprenditore. Mauro Sanfelice, che ha voluto recuperare una piccola realtà locale mettendo in campo studi (dottorato in scienze aziendali) e competenze acquisite in precedenti lavori di consulenza, direzione, gestione ed amministrazione aziendale.

Il Pastificio Carmiano opera

Così Mauro Sanfelice, giovane manager, ha puntato sulla tradizione

in Gragnano, ed è specializzato nella produzione di formati di pasta speciali.

Nel portafoglio trafileti al bronzo ed essiccati per lungo tempo (dalle 18 fino alle 60 ore) e a basse temperature (tra

i 40 e i 60°). «Utilizziamo per la lavorazione – spiega Mauro Sanfelice – semole di grano duro di alta gamma acquistate da uno dei più importanti molini in Italia, e precisamente in Puglia».

La lavorazione giornaliera è molto limitata, per preservare la qualità del prodotto. Il pastificio, infatti, raggiunge un picco massimo di 800 kg al giorno. Forte è la componente manuale nel processo, sia nella produzione, in parti-

colare per la pasta lunga, dove ancora si stende e si taglia tutto a mano («credo che siamo rimasti gli unici a Gragnano ancora a farlo»), che nel confezionamento delle diverse trafile. L'impasto e la gramolatura avvengono sotto la sorveglianza del capo pastaio e nell'impasto finisce con le semole di qualità l'acqua delle sorgenti di Gragnano.

«La trafileatura in bronzo – sottolinea il titolare – garantisce la rugosità e la ricercata

irregolarità dei prodotti, tipiche della lavorazione artigianale per favorire il perfetto incontro tra la pasta e il suo condimento». Ai ventidue formati (tra lunghi e corti) si aggiungono le specialità con la linea delle paste «aroma», dai paccheri al vino agli scialatelli al limone fino alle penne rigate al nero di seppia.

Attualmente il pastificio fa parte del Consorzio Gragnano Città della Pasta, che racchiude i 12 pastifici artigianali di

Gragnano che hanno ottenuto il riconoscimento del ministero delle Politiche agricole come produttori di «Pasta di Gragnano Igp».

Il riconoscimento Igp per la pasta, a parte alcune eccezioni su alcuni formati tipici locali (es. maccheroncini di Campofilone), in Italia è stato per il momento dato solo a quella di Gragnano. •

ANNAMARIA CAPPARELLI