

www.gamberorosso.it

# GAMBERO ROSSO®

anno 10  
NUMERO 114  
lire 7.000  
euro 3,82  
luglio 2001

## Pasta e basta

Crescono consumi, produzione ed esportazione: per il nostro alimento bandiera è il momento della rivincita. Un successo indiscutibilmente legato alla qualità della pasta italiana. Che non solo è buona e fa bene, ma aiuta a dimagrire



**SPECIALE GENOVA**  
tutto il bello e il buono  
della città della Lanterna





di Mara Nocilla

# Piccoli pastai gran formato

Accanto ai grandi pastifici che, grazie ad una tecnologia avanzatissima, hanno reso la pasta italiana famosa nel mondo, esistono molte altre piccole realtà che si sono conquistate la fiducia e il palato dei fans del prodotto di nicchia. Aziende che utilizzano ottimi grani duri, estrusione attraverso trafile in bronzo ed essiccazione a bassissima temperatura in tempi lunghi, anzi lunghissimi. Al di là dei nomi che hanno già raggiunto una certa notorietà, ne esistono altri di tutto rispetto ma ancora sconosciuti.

Appena fuori Firenze ma già prossimo al Senese, c'è Fabbri - "Artigiani Pastai dal 1893", che lavora i formati classici trafilati al bronzo (linea Il Torchio) con alcune interessanti divagazioni all'uovo. A parte qualche omaggio regionale, come i nastri ideali con il cinghiale, il prodotto di punta è uno spaghettonone che cuoce in 16-18 minuti; se il sapore è gradevole e delicato, la consistenza e lo spessore sono un piccolo miracolo nel loro genere. Sempre in Toscana vanno segnalati Morelli, dal 1860, e Vecchio Mulino Togni, fondato nel 1961 ma da pastai veterani. Il primo va segnalato per un'originale linea di pasta al germe di grano. Il secondo, specializzato

in formati e gusti insoliti (castagne con farina di castagna, grappolo d'uva colorato con il vino rosso...), produce anche pasta tradizionale "bianca" che si fa apprezzare per la ruvidezza. Altra sorpresa, insospettabile, in Sardegna: un'ex pasticceria-pasta fresca convertita in pastificio che lavora i formati tipici sardi (fregola, malloreddus e ferretti) e quelli classici (spaghettoni, penne e compagnia), anche proposti integrali e biologici, con grano duro sardo al 100%.

Le zone storiche della pasta, Abruzzo, Campania e Puglia, legano il proprio nome ad alcuni formati particolari. L'Abruzzo è sinonimo di pasta alla chitarra. Rossi, "dal 1897 in Pianella", ne fa il suo fiore all'occhiello e la confeziona in elegante carta color verde bosco con il nome "Favorita d'Abruzzo". Masciarelli, che si dichiara il più antico pastificio d'Italia, documentato dal 1867, ha puntato sui formati lunghi, realizzati con trafile circolari. Di pasta alla chitarra ne propone ben 13 tipologie diverse, tra lunghe e corte. Anche i Di Crescenzo, artigiani da quattro generazioni e titolari del Pastificio Maiella, puntano sui "maccheroni alla chitarra" che confezionano con il proprio marchio e come "Questa Pasta", la linea superiore.

In Campania, regione di solida tradizione pastaia concentrata soprattutto a Gragnano, ci sono aziende centenarie e un repertorio di formati che stupisce per ricchezza e fantasia. Proprio a Gragnano, è attivo da almeno un secolo il pastificio Di Nola, da un anno acquisito dal gruppo Maione. Lo sforzo si focalizza soprattutto sui fusilli, un vero spettacolo, realizzati interamente a mano uno a uno, attorcigliando uno spaghetti intorno a un ferro da calza, ed essiccati in cassette di legno. Eccellente anche lo spaghettonone, per l'ottima tenuta alla cottura, la consistenza tenace e il sapore che ricorda il pane a lunga lievitazione. Ma ►

I numeri  
dell'industria  
italiana  
della pasta  
nel 2000  
FONTE Unipi

**3.003.322**  
TONNELLATE  
DI PRODUZIONE  
ANNUA  
DI CUI:

**2.626.065**  
TONNELLATE  
DI PASTA SECCA

**1.99.574**  
TONNELLATE  
DI PASTA SECCA  
ALL'UOVO

**10.224**  
TONNELLATE  
DI PASTA SECCA  
FARCITA

**93.265**  
TONNELLATE  
DI PASTA FRESCA





## PASTA E BASTA/le proposte dei micropastifici

### SAN FILIPPO (LUCCA)

**Vecchio Mulino Togni**

via Fontanella, 711  
tel. 0583 440 594  
<http://www.vecchiomolinotogni.it>  
e-mail:  
[info@vecchiomolinotogni.it](mailto:info@vecchiomolinotogni.it)

### SAN ROMANO (PISA)

**Antico Pastificio Morelli 1860**

via San Francesco, 8  
tel. 0571 459 032  
fax 0571 450 556  
<http://www.pastamorelli.it>  
e-mail: [morelli@pastamorelli.it](mailto:morelli@pastamorelli.it)

### STRADA IN CHIANTI (FIRENZE)

**Fabbri - Artigiani Pastai dal 1893**

p.zza Emilio Landi, 17  
tel. 055 858 013  
fax 055 858 413  
<http://www.pastafabbri.it>  
e-mail: [info@pastafabbri.it](mailto:info@pastafabbri.it)

### FARA FILIORUM PETRI (CHIETI)

**Pastificio Maiella di Domenico Di Crescenzo e C.**

via Sant'Eufemia, 28  
tel. 087 170 100  
e-mail:  
[pastamaiella@tiscalinet.it](mailto:pastamaiella@tiscalinet.it)

### PIANELLA (PESCARA)

**Rossi - Favorita d'Abruzzo**

c.da San Martino  
tel. e fax 085 971 720  
e-mail: [rossipasta@inwind.it](mailto:rossipasta@inwind.it)

### PRATOLA PELIGNA (L'AQUILA)

**Masciarelli**

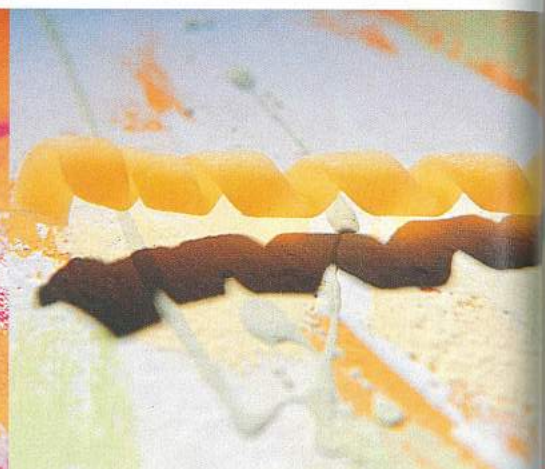
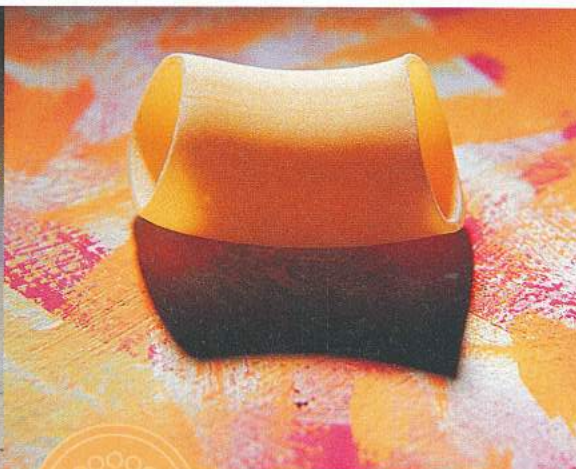
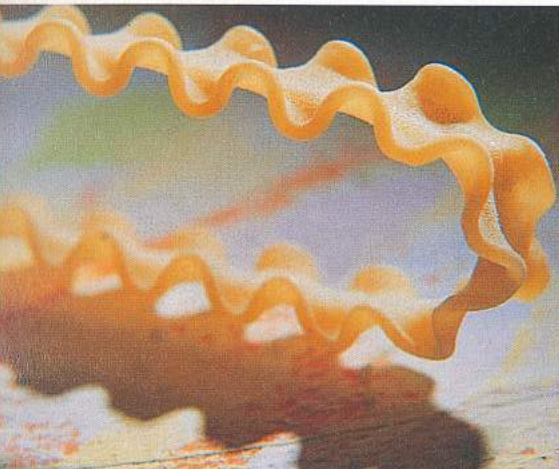
via dei Piceni, 33  
tel. 0864 273 137

### BOSCOREALE (NAPOLI)

**Cooperativa dei Giovani Pastai Arte & Pasta**

via Brancaccio, 75/a  
tel. 08 185 94 976  
fax 0818 593 959  
<http://www.arteepasta.it>  
e-mail: [info@arteepasta.it](mailto:info@arteepasta.it)

110.000   
TONNELLATE UOVA UTILIZZATE



▶ anche tutti gli altri 27 formati sono bellissimi esempi di arte pastaia: paccheri, bucatini, calamaretti, ziti tagliati, conchiglioni, tubettoni, maccheroncini, spugne... Ci sono poi il Premiato Pastificio Vicidomini che vanta un lungo curriculum (risale al 1812) e ha come prodotto di punta le orami famosissime candele ("siamo gli unici a farle così bene", sentenza Luigi Vicidomini senza falsa modestia); la giovane Cooperativa "Arte e Pasta" che nel corso dei suoi dieci anni di vita ha raccolto parecchi consensi, di gourmet e ristoratori soprattutto per le candele, che vengono essiccate in 5 giorni ancora nelle mitiche celle "Cirillo".

In Puglia la produzione gioca su due fronti: formati italiani e tradizione regionale. Percorsi paralleli per Labbate, nato negli anni '60, e Sbiroli, classe 1890: alla naturale pre-



175  
NUMERO  
DEI PASTIFICI

disposizione per orecchiette, cavatelli e fusilli pugliesi si affianca un'apprezzabile dimestichezza con spaghetti, penne e rigatoni e con alcuni formati particolari come le farfalle rigate e le girandole. E, nel caso di Sbiroli, una preferenza per le

paste lunghe, una trentina di referenze tra spaghetti, zitoni, pappardelle, ricce e sciablò, che vengono essiccati ancora a cavalluccio di canne di alluminio. Anche per il pastificio P.A.P., alias Cara Nonna, la lavorazione viaggia su due binari paralleli; il formato più riuscito - e più commercializzato - sembra essere lo spaghettono. P.M.C., aperto nell'86 da due signore pastaie, Maria Pugliese e Caterina Panaro, ha puntato tutto sui prodotti pugliesi. I loro fricielli, orecchiette, cavatellucci e maritati, che si sono guadagnati in diversi Paesi esteri un posto d'onore nelle "isole mirate di prodotti italiani".