

CREDERE  
OGGI

# IL MULINO DI GRAGNANO: CINQUE AMICI E UN SOGNO

*Una storia che ha il sapore del grano e della condivisione. È il pastificio "Il Mulino di Gragnano" nato grazie alla tenacia di cinque giovani e all'aiuto della loro comunità*

di PAOLA RUSSO

È la storia di un sogno diventato realtà. Un gruppo di giovani amici, Francesca, Raffaele, Luigi, Alfredo e Agostino, cresciuti in parrocchia e accumulati da un desiderio: creare un pastificio e farlo nella loro città, Gragnano, la patria della pasta. «Abbiamo deciso di non scappare dalle incertezze del futuro ma di sfruttare la risorsa principale della nostra terra, la storia di una passione, di un'arte che non tramonta mai perché è scritta nel Dna di tutti gli abitanti di Gragnano: la pasta». A raccontare la storia del pastificio "Il Mulino di Gragnano" è la sua responsabile gestionale Francesca, una laurea in Scienze dell'Amministrazione e un carattere pratico e tenace. «Abbiamo scelto di investire nel futuro puntando sulla tradizione del nostro paese. Sono l'unica donna all'interno dell'azienda

da e una delle poche proprietarie di un pastificio. "Il Mulino di Gragnano" è nato in un momento particolare, dopo la crisi economica del 2008. Per aprire un'azienda come questa occorrevano oltre 500 mila euro. Un investimento davvero elevato. Le banche non hanno creduto in giovani che non avevano nulla da offrire, né uno stipendio né garanzie immobiliari. Sono state le nostre famiglie a prestarci una parte dei soldi necessari. Eravamo consapevoli che dietro quel prestito c'erano i risparmi di una vita di lavoro e tanti sacrifici. Un'altra parte dell'investimento necessario ci è stato prestato dalla nostra comunità, non nuova a questo genere di gesti. Chi non ha potuto sostenersi economicamente lo ha fatto attraverso le proprie competenze lavorative, aiutandoci nella realizzazione della struttura che oggi ospita il pastificio». Il segreto della pasta di Gragna-

no, oltre alla passione di chi la produce, sono le materie prime: semola di grano duro e acqua della falda locale; la trafilatura al bronzo che rende la pasta rugosa e capace di trattenere il condimento; l'essiccazione lenta e a bassa temperatura per mantenere intatte le proprietà nutrizionali, il gusto e il suo inconfondibile profumo. «In generale la pasta di Gragnano si differenzia da tutte le altre per il processo di lavorazione e di asciugatura – spiega Francesca – la nostra viene essiccata un giorno intero in apposite celle. Quando è pronta la lasciamo riposare altre due ore a temperatura ambiente prima di confezionarla». «I primi anni di attività abbiamo definito ruoli e mansioni di ognuno, i soci fondatori di questo pastificio sono gli stessi dipendenti», racconta Raffaele, amministratore e responsabile commerciale del pastificio. No-



▶ I CINQUE AMICI, SOCI FONDATORI E DIPENDENTI DEL PASTIFICIO

nonostante la giovane età, la sua abilità manageriale contribuisce a dare la giusta dose di determinazione alla squadra. «Ci supportiamo e sosteniamo a vicenda. Nelle piccole aziende è così: partecipi al consiglio di amministrazione e subito dopo ti ritrovi a organizzare gli ordini in partenza. Produrre pasta significa avere a cuore la tradizione della propria terra. Siamo consapevoli di fare qualcosa di speciale, di unico. Con la nostra pasta condividiamo la quoti-

dianità delle famiglie con un prodotto semplice, fatto di acqua e semola, alla portata di tutti ma con la garanzia di un certificato Igp (Indicazione geografica protetta *n.d.r.*)».

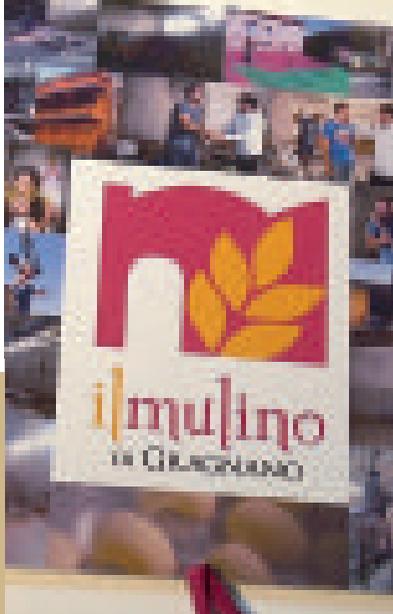
Luigi. Un passato da muratore. Oggi è aiuto pastaio. Una tenacia che gli permette di lavorare ore e ore senza mai cedere. «Ho imparato a fare questo mestiere partendo da zero. Ho sempre creduto in ciò che facevo. Così siamo riusciti a fare un ottimo prodotto, adesso sul mercato».

Alfredo è responsabile del confezionamento. Rigore e attenzione sono le sue carte vincenti. Agostino è responsabile del magazzino e della logistica. Pratico e creativo. Tutti gli ordini passano dalle sue mani e nessun imprevisto può spaventarli. Entrambi sono consapevoli che lavorare a “Il Mulino di Gragnano” è una grande soddisfazione. «Dopo tanti anni di sacrifici – dice Agostino – vedere il tuo sogno realizzato è la cosa più bella. «Perché: “E

# CREDERE OGGI



GLI ZITI É UNO DEI TREDICI FORMATI CHE RAPPRESENTANO LA TRADIZIONE DELLA PASTA GRAGNANESE



*chiacchier s' 'e pporta 'o viento; 'e maccarune jengheno 'a panza'* – aggiunge Alfredo – È un detto napoletano che significa “Le chiacchiere se le porta il vento; i maccheroni riempiono la pancia” stampato anche sulle nostre magliette da lavoro».

«Come abbiamo vissuto questi ultimi mesi»? Francesca si ferma. Fa un lungo respiro e poi riprende nella risposta. «Abbiamo fortunatamente continuato a lavorare con le dovute protezioni, distanziamento e accortezze. Già da protocollo aziendale lavoriamo con guanti e copricapo, ora abbiamo so-

lo aggiunto la mascherina».

«La pasta è uno dei comparti alimentari più importanti del nostro Paese che ha resistito al Coronavirus – prosegue Francesca – anzi, nel primo semestre è stato registrato un aumento delle vendite di quasi l'8% in più. Infatti durante le prime settimane di chiusura, la tendenza era acquistare beni di prima necessità e di facile utilizzo: come pasta e farina. In sei mesi l'incremento è stato di quasi il 30%. Restando a casa e con più tempo a disposizione le famiglie si sono dedicate con maggior attenzione

alla cucina e alla preparazione di pasti genuini. E quindi per molti la pasta ha rappresentato un ottimo alleato».

All'inizio il pastificio produceva tre formati di pasta. Oggi è arrivato a confezionarne tredici, tutti rappresentativi della storica tradizione della pasta gragnanese.

«Ho tra le mani uno dei nostri formati speciali: il lumacone rigato – spiega Raffaele – caratterizzato da una superficie molto ampia e quindi perfetto per essere farcito con il ripieno preferito e cotto in forno. Magari con una gustosa gratinatura di parmigiano e mozzarella finale».

Qual è il modo migliore per assaporare la pasta di Gragnano? «In bianco con olio extravergine di oliva – risponde Francesca senza esitare – così oltre a sentire il sapore del condimento, assaporare la pasta, riesci a sentire tutta la consistenza che riesce a darne la lavorazione». E pasta di Gragnano sia. 

