

La storia della città di Gragnano si intreccia con quella della pasta di Gragnano



Nell'attesa di ricevere qualche bella news a proposito della **pasta di Gragnano (IGP** candidata), vi racconto un po' di storia di questo fantastico prodotto.

Alcuni secoli fa nel napoletano i pastifici iniziarono a situarsi nelle zone in cui si erano concentrati i mulini ad acqua usati per macinare il grano duro. Particolarmente importanti erano le valli dei mulini di Gragnano e di Amalfi, alimentate dall'acqua che scendeva dal Monte Faito, ultima propaggine dei Monti Lattari.

Fu soprattutto a [Gragnano](#) che, intorno al XVI-XVII secolo, nacquero moltissimi centri di produzione dei “ *maccheroni*”, inizialmente soprattutto per consumo familiare.

Il periodo di “tranquillità” politica iniziato alla metà del '600 permise alla città di sviluppare la propria economia: l'agricoltura e il lavoro dei mulini si sviluppò così tanto che Gragnano iniziò a fornire il grano (proveniente soprattutto dal Tavoliere delle Puglie) a tutto il Regno. Da quel momento in poi i pastifici, che prima producevano soprattutto per autoconsumo, cominciarono a vendere la **pasta di Gragnano** ai centri limitrofi.

Risale al '700 la prima regolamentazione della produzione e del consumo dei *maccheroni*. In quegli anni le strade della città vengono risistemate per renderle più adatta alla prosciugazione della pasta. Gragnano d'altra parte è sempre stata favorita nell'attività di essiccazione della pasta dal un clima mite sia in estate che in inverno.

Nel 1789, il Consiglio della Municipalità accordò a due pastai di Gragnano la concessione per produrre “maccheroni di buona qualità”. Gragnano diventò dunque la capitale della pasta. La produzione dei maccheroni divenne la principale attività della città, tanto che nell'800 i pastifici erano circa 100 e impiegavano il 75% della popolazione.

Durante tutto l'800 l'urbanistica della città viene rivista completamente in funzione dell'attività di essiccazione della pasta: si determinano a tavolino la larghezza delle strade, l'altezza dei

palazzi ecc. in modo da evitare ostacoli in fase di lavorazione e così da beneficiare della luce del sole in ogni momento della giornata.

Visto che la pasta di Gragnano ormai veniva richiesta anche dalle città più a nord – Firenze, Genova, Milano, Torino – fu chiesta la costruzione di una linea ferroviaria, inaugurata nel 1885.

È nel secolo successivo che inizia il declino di questa fiorente industria. La concorrenza delle imprese del nord, avvantaggiate da un maggiore potenziale economico e dall'uso di macchine più automatizzate, mise in crisi gli opifici di Gragnano, molti dei quali furono costretti a chiudere. Quelli che sopravvissero si adeguarono ai moderni processi produttivi e portarono avanti questa tradizione secolare.

Negli ultimi decenni tuttavia l'attività di produzione della pasta a Gragnano ha trovato nuovo slancio e da qualche anno è nato il **Consorzio Gragnano Città della Pasta** che si è posto come obiettivo l'ottenimento della certificazione

pasta di Gragnano IGP

(indicazione geografica protetta).

Attendiamo quindi di ricevere buone notizie, perché la storia di questa produzione e di questa città merita tale riconoscimento.