

## Venerdì 30 luglio si è tenuta l'audizione pubblica per l'ottenimento della certificazione di indicazione geografica protetta



Finalmente possiamo gioire! Venerdì 30 luglio, infatti, si è tenuta l'audizione pubblica per il riconoscimento dell' [I.G.P. Pasta di Gragnano](#) . Un grande successo che premia l'enorme lavoro svolto dai pastifici della città, riuniti nel Consorzio Gragnano Città della Pasta, presieduto da Giuseppe di Martino (fondatore del Pastificio dei Campi).

La pasta di Gragnano diventa così la prima al mondo a potersi fregiare del marchio IGP!

Un marchio che tutela sia i produttori sia i consumatori da qualsiasi contraffazione e che garantisce provenienza e qualità del prodotto.

La pasta di Gragnano ha una [storia](#) secolare che trae origine dalla tradizionale lavorazione del grano risalente al tempo dei Romani e che va di pari passo con le vicende del territorio.

I primi pastifici con una produzione destinata al pubblico – e non all'autoconsumo – risalgono probabilmente al '600. Sono quindi cinque secoli che l' *arte del fare la pasta* a Gragnano si tramanda di generazione in generazione.

L'importanza della lavorazione della pasta in questo territorio è testimoniato da molti libri storici che da secoli parlano della pasta di Gragnano, ma anche da numerosissimi [elementi architettonici e decorativi](#)

della città che rivelano l'importanza, per l'economia locale, del grano, dell'acqua, dei mulini e dei pastifici.

La **Pasta di Gragnano IGP** può essere prodotta esclusivamente nel Comune di Gragnano con semola di grano duro e *acqua della falda acquifera locale*. L'acqua povera di calcare di questa zona, infatti, è uno degli elementi che caratterizzano la pasta di Gragnano.

Come da tradizione, l'estrusione dell'impasto deve avvenire tramite *trafile in bronzo*, che

conferiscono alla pasta quella rugosità che la rende particolarmente adatta ad attrarre il sugo e i condimenti.

L'*essiccazione*, la fase più delicata del processo produttivo, varia a seconda dei formati ma in ogni caso deve avere avvenire a una temperatura compresa fra i 40 e gli 80°C per un periodo di tempo variabile dalle 6 alle 60 ore.

Dopo il raffreddamento la pasta deve essere *confezionata entro 24 ore*. Il packaging deve essere costituito da *ma*  
*teriali di origine vegetale oppure altri materiali riciclabili*  
consentiti dalle norme comunitarie.

Dalla pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale dovremo attendere 30 giorni e poi il Ministero potrà trasmettere la documentazione alla Commissione Europea per la definitiva registrazione del marchio.

Alla prossima Festa della Pasta, a settembre, potremo così celebrare la **Pasta di Gragnano IGP** !