

Una tutela necessaria per un prodotto straordinario



Quello di oggi è un post di sostegno a una causa per me molto importante.

La **pasta di Gragnano** è un prodotto unico, frutto di una lunga [tradizione](#) che non può essere slegata dal territorio in cui è sorta. L'

acqua

purissima che sgorga dal Monte Faito, il

grano duro

del Sud, il

microclima

naturalmente favorevole sono gli elementi di base che nei secoli hanno aiutato i pastai gragnanesi nella realizzazione di questo prodotto. Se vi si aggiunge la secolare arte pastaia tramandata di padre in figlio, basata sulla

trafila al bronzo

e la

lenta essiccazione a bassa temperatura

, ci rendiamo conto che la pasta di Gragnano è un'eccellenza del Made in Italy che va tutelata. Per questa ragione da qualche anno il Consorzio Gragnano Città della Pasta sta lavorando per ottenere l'IGP. Giuseppe Di Martino (Presidente del Consorzio, oltre che titolare del Pastificio dei Campi)

[ha recentemente espresso la speranza](#)

che ben presto la pasta di Gragnano possa fregiarsi dell'importante marchio "per tutelare la qualità e la reputazione dei pastai gragnanesi e della stessa città".

L'istruttoria per l'attribuzione del marchio di qualità in sede comunitaria è già stata avviata, mi auguro quindi che presto il fiore all'occhiello di questa terra possa avere il giusto riconoscimento, ricompensando il duro lavoro svolto dai pastifici di Gragnano in questi anni per ridare lustro a questa straordinaria produzione che costituisce un pezzo importante di storia della cucina italiana.