



Via dei Campi, 50
80054 Gragnano, NA

PASTIFICIO DEI CAMPI

La Storia

L'inizio dell'attività

L'idea di dar vita al Pastificio dei Campi nasce nel 2007, grazie all'intraprendenza e al desiderio di innovazione di **Giuseppe e Giovanna Di Martino**, giovani soci dello storico Pastificio Di Martino, fondato a Gragnano nel 1912.

La Tradizione Gragnanese

Il Pastificio dei Campi è un nuovissimo interprete dell'antica arte del "*fare la pasta*" che da più di 500 anni si perpetua a Gragnano.

Le origini di questa tradizione si possono far risalire al tempo dei Romani. In quell'epoca, infatti, a Gragnano si macinava il grano. Le messi arrivavano via mare dalle colonie e a Gragnano il grano duro veniva trasformato in semola per il pane destinato alle città limitrofe di Pompei, Ercolano, Stabiae.

I mulini utilizzati per macinare il grano duro per il pane, nei secoli successivi, divennero i fornitori di semola per la produzione della pasta secca, un alimento nato fundamentalmente per permettere alle popolazioni cittadine di avere un minimo di scorte alimentari a base di cereali, che le mettessero al riparo dalle frequenti carestie.

Il Territorio

Gragnano si sviluppa su diversi livelli altimetrici, fino a raggiungere quasi i 600 metri di altezza.

L'altopiano si affaccia direttamente sul mare, a sud-est del Golfo di Napoli, ai piedi dei Monti Lattari. In questi luoghi, dopo mezzogiorno, l'aria calda dalla terraferma sale e lascia spazio a quella più pesante e fresca del Golfo di Napoli. Quest'ultima porta con sé l'umidità del mare, permettendo di prosciugare in maniera graduale e lenta la pasta, e regalando ai Gragnanesi una frescura e un clima mite tutto l'anno.

La Mission aziendale

Forti della loro esperienza e dell'attaccamento alla tradizione, i due giovani soci fondatori hanno deciso di **intraprendere un progetto ambizioso**: incontrarsi in ogni punto della filiera per calibrare le varie fasi del processo di produzione della pasta, **condividendo convinzioni, visioni, conoscenze, esperienze e aspettative con tutte le persone impiegate nella filiera**, avendo sempre come obiettivo la qualità della pasta e la soddisfazione del cliente, coscienti del fatto di essere il tramite tra i due.

In altri termini, ciascun attore della filiera produttiva, da semplice esecutore di un piano tecnico di produzione, diventa protagonista, trasferendo tutto il proprio know-how in ogni confezione di pasta.

La Produzione

La produzione, origine e quantità

La produzione è iniziata nella primavera 2009. Il Pastificio dei Campi produce circa 30 quintali di pasta al giorno, **trafilata al bronzo, essiccata lentamente a bassa temperatura e confezionata a mano**. Si tratta di **Pasta di Gragnano IGP** con certificazione di prodotto **100% Made in Italy**.

Il *grano duro* utilizzato proviene esclusivamente dalle *più vocate zone di produzione italiane*, in particolare dalla Puglia (sub-appennino Dauno) e, in percentuale minore, dal Molise e dalla Basilicata.

Le Fasi della Produzione

Ogni fase è rispettosa di una tradizione che si tramanda ormai da 500 anni.

1. *L'impasto*: il pastaio controlla la temperatura dell'acqua, la grana della semola e le condizioni climatiche. Decide quindi il tempo di impasto e le proporzioni tra gli ingredienti, aggiustandole piano, piano, fino a che non si considera soddisfatto. Poi passa all'estrusione.

2. *L'estrusione*: questa fase parte dalla scelta del trafileaio, che concorda con il pastaio ogni aspetto (spessori, forme, numero di righe, velocità di scorrimento dell'impasto, raggio di curvatura e lunghezza del taglio). L'estrusione avviene attraverso trafile in bronzo.

3. *L'essiccazione*: la pasta corta viene adagiata su telai di legno, quella lunga invece viene stesa su canne e poi su carrelli, dopodiché resta a essiccare in celle statiche di prosciugazione per tutto il tempo necessario affinché diventi stabile e pronta per il confezionamento.

La scelta di effettuare una lenta essiccazione è dettata dalla volontà di conservare la fragranza del grano duro. Infatti, lasciando che l'aria ventilata a bassa temperatura, lentamente, stili grado per grado l'umidità eccessiva, si preservano le caratteristiche organolettiche del cereale.

4. *Il confezionamento*: quando la pasta è pronta viene lasciata raffreddare lentamente e naturalmente per tutto il tempo che occorre. Viene poi versata accuratamente e dolcemente dai telai a una tramoggia. Passa poi in una bilancia che ne determina il peso e infine viene confezionata a mano, per evitare che prenda colpi che potrebbero determinare, in cottura, rotture o malformazioni del formato.

Le Trafile

Le trafile sono dei veri e propri **capolavori di fluidodinamica**: ogni inserto che dà la forma a un singolo filo di pasta deve essere uguale all'altro, per evitare differenze di cottura. La superficie di contatto con l'impasto è in bronzo (come vuole il sistema tradizionale di Gragnano e il disciplinare I.G.P.), un materiale che lascia la superficie della pasta ruvida, così da agevolare l'unione con i sughi con cui la si vorrà condire.

Il Pastaio

Il pastaio sviluppa con il trafileaio un rapporto strettissimo, perché sa che una volta ottenuto il giusto "*Punto di Pasta*", dipenderà dalla bontà della trafilea se il prodotto verrà bene. Egli sa che con minimi aggiustamenti, soprattutto nella pressione o nella velocità di estrusione, con un occhio anche all'umidità, otterrà quel sottile strato ruvido che a Gragnano viene chiamato "*Arraggiatura*" (arrabbiatura), quasi a intendere che un giusto grado di tensione fa bene: se non ci fosse, sarebbe un prodotto senza carattere; se ce ne fosse troppa, la pasta "si arrabbierebbe e si comporterebbe male nel piatto".

Tracciabilità totale della filiera produttiva

Il Sistema di tracciabilità

Pastificio dei Campi vuole definire una nuova dimensione di qualità, e in questo ambito vuole coinvolgere il consumatore finale. Per questo **motivo apre il suo sistema e i suoi dati a tutti coloro che, consumando un prodotto del Pastificio dei Campi, siano interessati a saperne di più**.

Per la prima volta nel mondo della pasta è possibile, accedendo al sito del Pastificio dei Campi, avere tutte le informazioni relative alla produzione: il campo in cui è cresciuto il grano, il momento della semina, il giorno del raccolto, il silo in cui il grano è stato conservato per tutto il periodo fino alla

macinazione. E ancora, il mulino in cui il mugnaio ha macinato quel grano per farlo diventare semola di grano duro, il giorno in cui è stato consegnato al Pastificio dei Campi, il giorno in cui la semola è diventata pasta grazie al lavoro del pastaio e il giorno in cui la pasta è stata riposta nelle confezioni dal pacchettista. *Tutta la vita di un pacco di Pasta dei Campi viene così rintracciata e i protagonisti di questa storia hanno finalmente un volto e un luogo preciso.*

Questo innovativo metodo di rintracciabilità del prodotto è possibile grazie a un sistema telematico che sfrutta **Google Maps**, che permette di vedere dal satellite i luoghi e gli uomini di Pastificio dei Campi.

Digitando il nome del prodotto (es. Paccheri di Gragnano) e la data di scadenza (impressa su ogni confezione) all'interno del sito internet del Pastificio dei Campi - www.pastificodeicampi.it - è dunque possibile conoscere tutte le informazioni relative alla produzione.

Riconoscimenti

100 % Made in Italy

La Pasta di Gragnano del Pastificio dei Campi ha ottenuto all'inizio del 2011 la certificazione 100% Made in Italy (attribuita dall'Istituto per la Tutela dei Produttori Italiani, associazione senza scopo di lucro accreditata presso il CNEL). Con questo **marchio i consumatori hanno la garanzia di mangiare una pasta realizzata in Italia, con materie prime (acqua e grano duro) italiane e confezionata nel nostro paese.**

Indicazione Geografica Protetta

La Pasta di Gragnano, protetta transitoriamente a livello nazionale dal 2011, ha ottenuto il riconoscimento **dell'Indicazione Geografica Protetta approvato dalla Commissione Europea l'11 ottobre 2013.** L'IGP garantisce la provenienza e la qualità del prodotto e, nel caso della pasta di Gragnano, testimonia una tradizione secolare.

La Pasta di Gragnano IGP deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale, la produzione deve avvenire all'interno del Comune di Gragnano e il processo produttivo prevede l'estrusione attraverso trafile in bronzo.

Premio Compasso d'Oro ADI

Il 28 maggio 2014 il formato di pasta Campotti, disegnato dal designer ligure Mauro Olivieri, ha conseguito la **Menzione d'Onore nella XXIII edizione del Premio Compasso d'Oro ADI**, il più antico e autorevole premio mondiale di design.

I prodotti e la distribuzione

I Prodotti Il Pastificio dei Campi produce attualmente 56 formati, tutti quelli della tradizione gragnanese, alcuni classici italiani e qualche creazione originale:

- Spghettini di Gragnano
- Spaghetti di Gragnano
- Vermicelli di Gragnano
- Spaghetti Maxi di Gragnano
- Linguine di Gragnano
- Fresine di Gragnano
- Fettucce di Gragnano
- Bucatini di Gragnano
- Carrettieri di Gragnano
- Mezzani di Gragnano
- Ziti di Gragnano
- Zitoni di Gragnano
- Mafaldone di Gragnano

Fusilli lunghi col buco di Gragnano
Mafaldine di Gragnano
Fusilli corti col buco di Gragnano
Fusillata casareccia di Gragnano
Tortiglioni di Gragnano
Tofette di Gragnano
Lumache grandi di Gragnano
Rigatoni di Gragnano
Mezzi Rigatoni di Gragnano
Pennoni di Gragnano
Trottole di Gragnano
Ziti tagliati lisci di Gragnano
Penne ziti lisce di Gragnano
Genovesine ziti lisce di Gragnano
Mezzi canneroni lisci di Gragnano
Penne a candela di Gragnano
Candele spezzate di Gragnano
Mezzi occhi di lupo di Gragnano
Penne mezzani rigate di Gragnano
Mezzani tagliati rigati di Gragnano
Tubetti rigati di Gragnano
Maccheroncini al pettine
Orecchiette
Trofie
Mischiato potente di Gragnano
Mischiato delicato di Gragnano
Genovesone lisce di Gragnano
Mezzi paccheri di Gragnano
Calle dei Campi di Gragnano
Paccheri di Gragnano
Calamarata di Gragnano
Conchiglioni di Gragnano
Pennoni lisci di Gragnano
Eliche di Gragnano
Bombardoni di Gragnano
Millerighe di Gragnano
Calamarata orientale di Gragnano
Mezze maniche rigate di Gragnano
Campotti di Gragnano
Spaghetti lunghi di Gragnano
Fettucce lunghe di Gragnano
Ziti lunghi di Gragnano
Candele di Gragnano

Tuttavia la produzione del Pastificio dei Campi non è mai statica, spesso si inventano nuovi formati e si creano delle produzioni ad hoc in base alle esigenze degli chef. La produzione del Pastificio dei Campi si potrebbe definire sartoriale.

Il Packaging

Per confezionare la pasta del Pastificio dei Campi si è cercato di **coniugare la necessità di robustezza (necessaria per preservare la pasta da urti e rotture) con quella di trasparenza**. Trasparenza intesa in un duplice significato: far vedere il prodotto e presentare chi lo realizza.

Per questo motivo è stata scelta una confezione a forma di cubo – molte facce su cui comunicare chi sono tutti gli attori della filiera – in cartoncino, con finestre in plastica per vedere la pasta all'interno.

Il cubo, inoltre, è pensato per essere facilmente riposto e visibile nei cassetti degli chef, che hanno sempre la necessità di scegliere un formato rapidamente. Ma può anche essere utile come prodotto di allestimento o essere riutilizzato come porta oggetti dopo che la pasta è stata consumata.

Oltre alle confezioni classiche da 500 grammi, abbiamo realizzato due nuove grammature, quelle da 125 grammi (l'**Egoista**) e quelle da 250 grammi (il **Duetto**) e abbiamo recuperato gli antichi formati di pasta lunga, come le Candele, confezionati in astucci da 1 chilo.

Accessori

La Pasta dei Campi è accompagnata da molti accessori, come l'elegante shopper, i calendari da tavolo e da parete e un esaustivo catalogo prodotti con indicazione dei formati e dei relativi tempi di cottura e un racconto per immagini della filosofia del pastificio.

La Distribuzione

La distribuzione della Pasta dei Campi avviene attraverso il canale tradizionale di fascia alta e Ho.Re.Ca. Inoltre è **possibile acquistare una selezione dei prodotti dei Pastificio dei Campi anche attraverso l'e-shop del sito www.pastificiodeicampi.it**.

Pastificio dei Campi prevede che un 50-60% venga destinato al consumo in Italia –con prevalenza nel circuito dell'alta ristorazione-, mentre il restante viene distribuito all'estero.

Prezzo

Il prezzo di vendita al pubblico è di circa 5,00 Euro al pacco (500 g).

La società in sintesi

Ragione Sociale: Pastificio dei Campi S.p.a.

Sede legale, amministrativa e stabilimento: Via Dei Campi, 50 - 80054 Gragnano (Na)