



## IL NOSTRO GRANO, IL NOSTRO ORO.

### Una Storia

Un decina di anni fa Giuseppe Di Martino, pastaio da tre generazioni a Gragnano, si rese conto che la **rintracciabilità della materia prima** utilizzata per produrre la pasta italiana era approssimativa, interrompendosi ad un determinato punto della filiera e non permettendo né al consumatore finale né spesso allo stesso pastaio, di capire da dove provenisse il suo ingrediente principale: la semola di grano duro. Allora comprese che la rintracciabilità della materia prima fosse un valore imprescindibile di un prodotto alimentare ed iniziò il suo progetto che poi lo porterà al **Pastificio dei Campi**.

Per prima cosa scelse **una zona di produzione storicamente vocata** alla coltivazione del grano duro: la Puglia, in particolare la zona del Tavoliere.

Lì provò a coinvolgere i contadini locali, chiedendo loro di produrre un grano dagli elevati valori nutritivi, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, recuperando **solo le varietà più antiche**, quelle che da più di 500 anni permettevano alle proto-industrie di Gragnano di creare la pasta scelta dalla corte del Re di Napoli.

Le intenzioni c'erano tutte, ma lo scetticismo dei contadini si fece sentire immediatamente: era assai difficile garantire un raccolto con quei livelli qualitativi, senza l'utilizzo della chimica, soprattutto se si voleva mantenere una resa elevata.

La soluzione era semplice: **rinunciare all'alta resa**, prevedere una rotazione per evitare l'impoverimento del terreno dovuto alla monocoltura e pagare i contadini ogni anno, anche quando non fosse previsto il raccolto di grano.

Ritornando al Medioevo della **rotazione triennale** si fece contemporaneamente un enorme salto verso il rivoluzionario concetto della tracciabilità al 100% su tutta la filiera.

### Il metodo di coltivazione: perché il nostro grano duro è unico

#### Come si coltiva il grano duro nel modo "classico"

Per ridurre i costi di produzione le aziende agricole sono costrette ad effettuare lavorazioni (arature, ripassi e quelle lavorazioni agronomiche che occorrono a preparare il terreno per la semina) minime e fanno rotazione ogni 4 o 5 anni. Per un anno si fa la maggese: coltivazione di ortaggi, legumi ecc. (non grano). Per 4-5 anni successivi poi coltivano grano, effettuando una sola concimazione azotata. Il trattamento con azoto è ridotto al minimo per contenere i costi.

Così il grano ha una qualità più bassa, colore inferiore e proteine più basse (massimo 12.12,5% sulla granella, per una semola con circa l'11% di proteine).

## Come si coltiva il grano duro per Pastificio dei campi

La rotazione è **triennale**: 1 anno si coltivano colture ad ortaggi (la maggese); un anno leguminose proteiche.

Queste ultime come noto, hanno la capacità di fissare l'azoto contenuto in atmosfera nelle radici della pianta, così da poter essere sfruttato l'anno successivo dal grano. Il terzo anno si coltiva grano.

Le lavorazioni avvengono con **arature leggere** e più **concimazioni azotate**, la prima in semina, la seconda in fase di levata e l'ultima in botticella (è il momento in cui la pianta inizia a produrre la spiga).

Inoltre la **semina è molto diradata** in modo che le piantine assorbano una maggior quantità di nutrienti e di azoto.

L'azoto è l'elemento chimico alla base della formazione delle proteine. In questo modo il grano ottenuto è in quantità minore, ma di qualità altissima, dal colore molto carico, con un contenuto di proteine ben più alto del grano duro coltivato con i soliti metodi. La granella infatti raggiunge un tenore proteico del 15-15,5%, per dare una semola con il 14% di proteine.

## Quali sono le varietà di grano duro usate da Pastificio dei Campi

Le varietà di grano duro maggiormente usate sono Saracolla, Gracale, Kore, Pietrafitta.

## Perché il grano italiano è migliore di quello estero

I trasporti in navi molto spesso sono soggetti ad umidità e condense, con conseguente sviluppo di muffe. Ecco perché nei grani importati molto spesso sono presenti, anche se nei limiti, tossine come **DON e Ocratossina**, sostanze di origine micotica molto pericolose per la salute umana. Problema che assolutamente non si ha con i grani Italiani. In particolare, le aree di produzione del nostro grano hanno un clima caldo, ventilato e poco umido, che assolutamente sfavorisce la formazione di muffe e quindi di micotossine. Inoltre la tenacità e la qualità del glutine dei grani italiani sono molto più alte rispetto ai grani esteri. (La normativa di riferimento è il Reg. 1881/2006.)

## La migliore pasta di sempre

Si sa che per fare un ottimo prodotto è necessaria un'ottima materia prima.

**L'acqua** di Gragnano è ideale per la pastificazione, perché è perfetta per la miscelazione. Il suo sapore non crea interferenze: al gusto si sente benissimo tutto il sapore di grano maturo e di null'altro.

Il **grano duro**, biologico 100% Italiano, ci dà tutta la sicurezza che la provenienza a Km limitato può dare. E esso durante la coltivazione si arricchisce di proteine, raggiungendo un valore proteico molto più elevato del grano coltivato con metodi soliti. Le proteine formano il Glutine, una trama elastica che dà consistenza alla pasta e avvolge l'amido trattenendolo durante la cottura, per darci un prodotto dalla tenuta di cottura eccellente, che resta sempre "al dente".

La **trafila in bronzo**: la rende rugosa, capace di trattenere il condimento.

La **lenta essiccazione a basse temperature** consente di preservare gli antociani (coloranti naturali, che con queste temperature non si alterano e la pasta resta bianca, senza ingiallire), i nutrienti e il glutine e mantenere al meglio il profumo e il sapore.

**L'esperienza** che si tramanda di padre in figlio, è un altro elemento chiave.

A Gragnano la pasta si fa 500 e tutta questa conoscenza, accumulata durante i secoli non è andata perduta. E insieme agli altri elementi contribuisce a render la nostra pasta...la miglior pasta di sempre.