



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 uno degli ultimi interpreti dell'antica arte del *fare la pasta* che da più di 500 anni si perpetra a Gragnano.

Le origini di questa tradizione si possono far risalire al tempo dei Romani. Risalgono già a quell'epoca infatti le prime testimonianze di una attività di molitura di grano nella cittadina di Gragnano. 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, diventarono i fornitori di semola per la produzione della pasta secca, un alimento nato fondamentalmente 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 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.

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.

JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe

Dal 2014 la Pasta dei Campi è ufficialmente “la pasta preferita dai Jeunes Restaurateurs d'Europe”. Quella dei JRE è una delle più prestigiose associazioni culinarie riconosciute dal mondo gastronomico. Il Pastificio dei Campi produce una pasta di altissimo livello, pensata proprio per gli chef e per tutti coloro che vogliono gustare un piatto di pasta extra-ordinario.

Grazie a questa duratura partnership il Pastificio dei Campi ha ideato una serie di eventi esclusivi a cadenza mensile dal nome *#indovinachivieneacena*; dei veri e propri focus sulla pasta, con approfondimenti tecnici e culturali riservati ad una platea di soli dieci commensali.

Premio Compasso d'Oro ADI

Il 28 maggio 2014 il formato di pasta Campotti, disegnato dal designer 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:

- Spaghettoni 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
- Mezzanelli di Gragnano
- Mezzani di Gragnano
- Ziti di Gragnano
- Zitoni di Gragnano
- Mafaldine di Gragnano
- Mafaldone di Gragnano
- Candele di Gragnano
- Fusilli lunghi col buco di Gragnano
- Fusilli corti col buco di Gragnano
- Fusillata casareccia di Gragnano
- Tortiglioni di Gragnano
- Tofette di Gragnano
- Trottole di Gragnano
- Rigatoni di Gragnano
- Mezzi Rigatoni di Gragnano
- Pennoni 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
- 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

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 sua pasta, Pastificio dei Campi ha 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 adoperato per creare composizioni nelle vetrine dei negozi e può essere riutilizzato come porta oggetti dopo che la pasta è stata consumata.

Oltre alle confezioni classiche da 500 grammi, sono state realizzate quelle da 125 grammi (l'Egoista) e quelle da 250 grammi (il Duetto).



Accessori

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

La Distribuzione

La distribuzione della Pasta dei Campi avviene sia attraverso il canale tradizionale di fascia alta e Ho.Re.Ca. sia attraverso il canale on-line, sull'e-commerce aziendale che è stato strutturato in modo da dedicare listini differenziati ad acquirenti privati, a chef o a rivenditori.

Pastificio dei Campi prevede che un 50-60% venga destinato al consumo in Italia, mentre il restante viene distribuito all'estero.

Prezzo

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

La società in sintesi

Ragione Sociale:

Pastificio dei Campi Spa

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

P.IVA: IT 07949890631