



## **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 trafilaio, 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