

# Pastificio dei Campi

## *la migliore pasta di sempre*

### 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 uno degli ultimi interpreti 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 e 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 fundamentalmente per permettere alle popolazioni cittadine di avere un minimo di scorta alimentare 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 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.

Oggi 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** e tracciabilità in **Blockchain**.

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. Il grano duro maggiormente usato appartiene alle varietà di Saracolla, Gracale, Kore e Pietrafitta; è prodotto a rotazione su circa 120 ettari e stoccato presso il Molino de Vita, a Casalvecchio di Puglia (FOGGIA). Qui, di volta in volta, solo al momento dell'ordine, viene

macinato con tecniche sofisticate e delicatissime che ne preservano i valori nutrizionali al massimo.

### 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 in Blockchain

Pastificio dei Campi sin dalla sua nascita ha voluto definire una nuova dimensione di qualità, coinvolgendo il consumatore finale. Per questo motivo ha aperto 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, o inquadrando il QR-code sul packaging, 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 e 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 alla combinazione della tracciabilità in Blockchain, con un sistema telematico, il Total Tracking System® - certificato e registrato – che, sfruttando *Google Maps*, permette di vedere dal satellite i luoghi e gli uomini di Pastificio dei Campi.

## 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.

### Jeunes Restaurateurs d'Europe

Dal 2014 la Pasta dei Campi è ufficialmente "la pasta preferita dai Jeunes Restaurateurs d'Europe". JRE è riconosciuta dal mondo gastronomico come una delle più prestigiose associazioni culinarie. 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 gourmet. Il Pastificio dei Campi, in collaborazione con l'associazione JRE, organizza alcuni importanti eventi presso l'azienda.

### 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 60 formati, tutti quelli della tradizione gragnanese, alcuni classici italiani e qualche creazione originale:

- Spghettini di Gragnano
- Spghetti di Gragnano
- Vermicelli di Gragnano
- Spghetti Maxi di Gragnano
- Spghetti alla Chitarra di Gragnano
- Linguine di Gragnano
- Fresine di Gragnano
- Fettucce di Gragnano
- Bucatini di Gragnano
- Carrettieri di Gragnano
- Mezzani di Gragnano
- Mezzanelli di Gragnano
- Ziti di Gragnano
- Mafaldone di Gragnano

- Candele di Gragnano
- Fusilli lunghi col buco di Gragnano
- Mafaldine di Gragnano
- Mista corta 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
- Gigli 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
- Semi di annurca di Gragnano
- Anelli di Gragnano
- Coralli di Gragnano
- Mezzanelli ziti lisci di Gragnano
- Penne mezzanelli lisce di Gragnano
- 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
- Zitoni lunghi 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 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 calendari da tavolo e da parete, un esaustivo catalogo prodotti con indicazione dei formati e dei relativi tempi di cottura e racconto per immagini della filosofia del pastificio, grembiule da chef e pinze di precisione brandizzate.

## La Distribuzione

La distribuzione della Pasta dei Campi avviene attraverso il canale tradizionale di fascia alta e Ho.Re.Ca.

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 S.p.a.

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

Capitale sociale: 12.000.000€ interamente versati

PEC: [pastificiodeicampi2022@legalmail.it](mailto:pastificiodeicampi2022@legalmail.it)

Tel/Fax: 081 801 8430

Sito web: [www.pastificiodeicampi.it](http://www.pastificiodeicampi.it)