

Pasta di Gragnano, l'Igp fa raddoppiare le imprese

Vera Viola



GRAGNANO (NA)

Il polo della pasta di Gragnano celebra i 20 anni dalla nascita del Consorzio di tutela registrando una significativa crescita. Le imprese che producono pasta Igp, che nel 2004 erano una decina, oggi sono 23, di cui 15 associate al Consorzio di tutela e promozione e 8 non. Tre le imprese pastarie di maggiori dimensioni – Garofalo, Di Martino, Liguori – che hanno avuto ruoli da leader e molte altre di piccole dimensioni. Nel ventennio 2004-2024 la produzione è quasi raddoppiata, arrivando agli attuali 100 milioni di tonnellate l'anno, con un giro d'affari di circa 400 milioni e con circa 400 occupati.

Numeri ancora piccoli, non per questo poco rilevanti. La Pasta di Gragnano IGP è il 10° prodotto assoluto per valore tra le DOP IGP food italiane e il secondo tra quelli del Mezzogiorno, secondo il Rapporto Ismea-Qualivita 2023. Buono anche il trend: il 2023 ha consolidato e confermato i dati del 2022 con oltre il 50% della produzione destinato all'export. Nel 2024 si stima che ci sarà un nuovo incremento della produzione nell'ordine del 5% circa.

«Registriamo una tendenza positiva – dice il presidente del consorzio e ad del pastificio Garofalo, Massimo Menna –. Nonostante la fase economica non florida, i consumatori sono più attenti alla qualità. E quindi a una pasta come quella di Gragnano». Garofalo rappresenta quasi il 70% della produzione di pasta di Gragnano: fondato nel 1920, nel 2014 il gruppo spagnolo Ebro Foods ha rilevato il 52% del capitale dalla famiglia Menna con un'operazione da 62,5 milioni.

In realtà la gamma dei prodotti offerti dalle aziende del distretto campano è ampia. «Si parte da una origine comune – aggiunge Menna – nel rispetto rigoroso del disciplinare di produzione, ma poi ciascuna azienda aggiunge del suo per caratterizzare il proprio prodotto. Ne scaturiscono listini molto diversi». La pasta di

Gragnano arriva sugli scaffali della grande distribuzione (70%), nel canale horeca (20%), ma anche in piccoli esercizi al dettaglio e gastronomie di eccellenza. E i prezzi al consumatore variano da 60 centesimi anche a 5 o 7 euro al pacco da mezzo chilo. La Fabbrica della Pasta, ad esempio, (50 dipendenti e 45% della produzione esportata) propone formati grandi e nuovi, facendo partire il ciclo produttivo da uno studio di design. Ma, soprattutto, conservando un sistema di lavorazione artigianale. Tema che divide le imprese del consorzio. «“Pasta di Gragnano” – precisa **Ciro Moccia** – è sia quella industriale che quella artigianale. Il consumatore però non sempre percepisce la differenza e quindi non si spiega i prezzi più alti di alcuni prodotti».

Intanto è in corso la definizione di un accordo tra aziende leader della pasta e del pomodoro. La Doria, leader europeo nella fornitura di specialità italiane private label a lunga conservazione, ha sottoscritto un accordo condizionato per l’acquisizione del ramo d’azienda detenuto da Pastificio di Martino dedicato alla produzione e commercializzazione di pasta secca private label. Il closing è previsto entro fine ottobre.

In occasione del ventennio si è tenuta nei giorni scorsi una edizione del tutto speciale di Gragnano Città della Pasta, kermesse gastronomica che si svolge ogni anno a settembre, con l’iniziativa “Pastifici Aperti”. Quest’anno ha registrato la presenza di 30mila visitatori.

Nato nel 2004 dall’unione di alcune aziende produttrici di pasta nell’omonimo comune campano, il Consorzio di promozione della Pasta di Gragnano Igp è oggi il custode della lunga tradizione che ha fatto conoscere in tutto il mondo la “Città della Pasta”. Nel 2013 la Pasta di Gragnano ha ottenuto il marchio Igp, primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Italia e in Europa. Una nuova tappa è quella del 17 gennaio 2019, quando viene assegnata al Consorzio la funzione della Tutela, fornendo un ulteriore strumento nell’azione di controllo sul rispetto del disciplinare che norma ogni aspetto produttivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA