

Corriere del Mezzogiorno - Campania - Sabato 10 Ottobre 2026

Giovanni Cafiero neo direttore del Consorzio è il più giovane in Italia a ricoprire questo ruolo «Acqua, clima e tradizione le nostre carte vincenti: ecco perché Pasta di Gragnano Igp è nella top ten del food a marchio»

Giovanni Cafiero 33 anni, nato a Gragnano, è il nuovo direttore del Consorzio di tutela della Pasta di Gragnano Igp.

Con la nomina a direttore del Consorzio della pasta di Gragnano Igp il cerchio si chiude. Con quali motivazioni affronta la sfida di contribuire alla valorizzazione di un'eccellenza della sua città natale?

«Sicuramente è un traguardo fortemente voluto. A Gragnano nel mondo della pasta o si è stati o lo si è o lo si sarà. In ogni famiglia c'è qualcuno affine al pastificio. Il fatto di essere nato a Gragnano fa dunque di me un predestinato. Nelle mie vene scorrono acqua e semola. Certo, per formarmi ho girato l'Italia. Quando ero a Pollenzo (presso l'Università di Scienze gastronomiche, ndr) ho imparato a guardare il mio territorio come una grande paniera di eccellenze. Da sei anni sono nel Consorzio come responsabile produzione. E ora la carica del direttore accettata con entusiasmo per promuovere il prodotto più iconico del made in Italy, almeno nel settore agroalimentare».

Tra i più giovani direttori di consorzio di tutela in Italia. Se non addirittura il più giovane. Un primato lusinghiero?

«Credo che l'età non sia un elemento su cui soffermarsi come primato fine a se stesso. È piuttosto il sintomo di un passaggio generazionale che nei pastifici c'è sempre stato».

Che spazio occupa la pasta di Gragnano Igp nel mercato nazionale?

«La Pasta di Gragnano Igp dal riconoscimento della denominazione, nel 2013, ha conquistato tanto spazio. L'ultimo dato consolidato, del 2025, indica 112 mila tonnellate prodotte, in un areale di 14 chilometri quadrati. Oggi è il decimo tra circa 200 prodotti food a denominazione. Il fatturato supera i 400 milioni di euro».

In che percentuale viene venduta all'estero?

«Il 50 per cento, per volume e per valore. La pasta ricorda lo stile italiano e si integra nelle diverse culture gastronomiche del mondo. Si lascia contaminare. Durante l'ultima Festa abbiamo raccontato ricette spagnole, americane, giapponesi».

In estrema sintesi, cosa caratterizza la pasta di Gragnano rispetto ad altri prodotti simili?

«Sono sempre stato affascinato dal sociologo Carlo Maria Cipolla che diceva siamo destinati a produrre, all'ombra dei campanili, cose belle e buone che piacciono al mondo. Io credo che questa riflessione rappresenti in pieno la specificità di Gragnano. Un territorio con uno specifico genius loci, condizioni pedoclimatiche perfette, l'acqua, il vento. Una vocazione che ha incontrato l'ingegno umano. L'elemento distintivo è una storia di 500 anni, che si chiami know how o savoir faire. A Gragnano abbiamo quello che in economia si definisce il vantaggio del pioniere. È una pasta con maggiori proteine, la prima pasta trafilata al bronzo».

Come difendere il vostro prodotto a marchio dalla concorrenza sempre più agguerrita della pasta dei distretti abruzzese e marchigiano?

«Partiamo dal dato oggettivo: il livello qualitativo. In presenza di un disciplinare, una pasta Igp è superiore. In Italia esiste la legge sulla purezza della pasta e la normativa nazionale prevede il 10,5 per cento di proteine per chiamarsi di semola di grano duro. Noi abbiamo elevato la percentuale al 13 e anche al 14. Pasta essiccata con tempistica e temperature più controllate. Essendo l'unico prodotto a denominazione non è superbo dire che è un prodotto fuori competizione».

Come si recupera chi è fuori dal Consorzio?

«Prima non c'era un consorzio di tutela. Attualmente come volume, con 15 soci, promuoviamo il 97 per cento della pasta. Tutte le attività sono a tutela del prodotto. Quindi l'obiettivo è rendere un consorzio partecipato da tutti i produttori. Incentivare chi è fuori a entrare, a farne parte. Anche la Festa della pasta non è una manifestazione di natura privatistica per promuovere una singola azienda».

C'è possibilità di instaurare una sinergia strutturale con l'altra eccellenza del territorio, in questo caso liquida, cioè il vino?

«Diciamo che il consorzio Penisola sorrentina doc, con la sottozona Gragnano, è nato due anni fa. Subito sono iniziate interlocuzioni tra i due consorzi. Nel corso della Festa al Gragnano doc è stata riservata una vetrina. In genere a noi piace associarci ad altri prodotti a marchio».

Che contributo arriva dalla ristorazione di fascia alta della zona?

«Il prodotto pasta secca è ormai consolidato nei menu della ristorazione, di fascia alta e non. C'è un rapporto di reciproco scambio. Tendenzialmente il ruolo del consorzio è informare, far sapere. Di conseguenza i ristoratori sono ambasciatori concreti del nostro prodotto».

Il suo piatto di pasta preferito?

«Sono un grande mangiatore di pasta. È un pre requisito essenziale per lavorare qui. Difficile però indicare un solo piatto. Abbiamo 150 formati diversi. Mettiamola così: è una questione stagionale. In questo momento le paste minestrare con i legumi sono un grande comfort food ».

© RIPRODUZIONE RISERVATA