

# Pastificio Pinton, la miglior tradizione veneta

scritto da Cinzia Dal Brolo | 27/09/2019



## **La storica azienda nel vicentino continua a proporre pasta fresca e di qualità, conquista il Triveneto ma anche altri Paesi europei**

Non servono molti aggettivi per descrivere la **pasta Pinton**, dal 1955 sulle tavole venete, un vero e proprio inno alla tradizione , benchè lavorata in chiave moderna.

Il decollo del **Pastificio Pinton**, nato grazie al “tortellino” fatto in casa dalla signora Milena (moglie del fondatore Carlo Pinton) come sfida al più noto [tortellino di Bologna](#), risale al 1990 e coincide con il trasferimento dell’azienda a **Costabissara (VI)**.

Ben lontana dagli esordi - quando il laboratorio era ubicato nel centro storico di Vicenza - oggi la produzione non solo cresce in termini numerici (100 quintali di pasta giornalieri) ma si diversifica (tagliatelle, tagliolini, lasagne, fettuccine) per fronteggiare una richiesta sempre più complessa e trasversale.

«Il vero boom della pasta fresca, ha dichiarato Daniele Pinton - contitolare del Pastificio insieme al fratello Ernesto - è stato nel 1980, quando si sono sviluppate le tecnologie di conservazione e refrigerazione.»

## **Pastificio Pinton di Costabissara, tradizione e modernità**

Se fino al 1967 la normativa di mercato regolamentava solo la pasta secca, dal 2001 è in vigore una legge speciale per la pasta fresca, che monitora parametri come freschezza, igiene, qualità.

Dotato delle **Certificazioni CSQA** (IFS, BBC), **ICEA Biologico** e **Agricoltura Biologica**, il **Pastificio Pinton** è impegnato a **garantire l'eccellenza del prodotto**, distribuito prevalentemente nel Triveneto (supermercati, agriturismi, Horeca, trattorie), in Francia, Polonia, Repubblica Ceca.

Nonostante la pasta fresca viva attualmente una fase di grande espansione (+6 - 7%), in controtendenza con la recessione generale, *«il grosso problema - ha sottolineato Pinton - rimane la logistica refrigerata, dovendo assicurare la freschezza.»*

### **Un'ampia gamma di prodotti per un vasto mercato**

L'**ampia gamma dei prodotti Pinton** (uova di gallina allevate a terra, farine nazionali) comprende: pasta liscia, estrusa (bigoli, pasta corta), ripiena (tortellini classici, ravioloni) anche se il fiore all'occhiello è rappresentato dai "**bigoli**", tipicamente veneti, una pasta lunga caratterizzata da una certa ruvidità (ottima per il sugo), gettonatissima nelle feste e nelle sagre di paese.

È indubbio che la pasta fresca raccolga unanimità di consensi ma se in Italia favorisce svariate interpretazioni, in altri Paesi la diversa cultura orienta anche il gusto e le pietanze: gli spagnoli amano condimenti complessi, la Francia predilige sapori più dolci.

Diversamente, i prodotti dell'azienda vicentina, il cui fatturato è di circa 3 milioni di euro, identificano genuinità e leggerezza. L'abbiamo sperimentato al **ristorante "Qubò"** di Costabissara (VI), gustando i piatti elaborati con maestria dallo **chef Nicola Donadello**: bigoli fritti con pomodoro, burrata e basilico; maccheroni con ragù d'anatra, paccheri alle mandorle e tartufo, con crema di zucca; bigoli con finferli, guancialetto croccante e spuma di morlacco (tipico formaggio veneto prodotto con latte vaccino intero), originario della zona del massiccio del Grappa.

Frutto di impegno e passione costanti, la storia del pastificio Pinton di Costabissara, riflette il legame con il territorio, il desiderio di migliorare, la voglia di guardare al futuro con serenità.

#### **Pastificio Pinton**

Via Meucci, 4 - Motta di Costabissara (Vicenza)

[Sito web](#) - [Facebook](#)