



La pasta nella storia, la storia nel piatto

Il Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano è un'azienda moderna con uno sguardo rispettoso e amorevole verso la tradizione locale dell'”oro bianco”



Spaghetti al pomodoro (Foto © Azienda).

Quante pagine si dovrebbero scrivere per raccontare la **vera storia della pasta**, dell’**“oro bianco”**, come in molti amano definirla. Lunga, corta, fresca o secca, speciale con mille abbinamenti: carne, pesce, verdure, formaggi, prodotti della norcineria, ma anche spezie ed erbe aromatiche, aglio e cipolla, [sughi e ragù](#). La **pasta è il nostro piatto nazionale** per definizione, l’alimento che ci rende italiani nel mondo.

Storia della pasta a Gragnano

Ci sono luoghi della nostra penisola che, nei secoli, si sono distinti maggiormente per la **produzione di pasta di alta qualità**. In particolare c’è un lembo di territorio della Campania, dove spiccano il blu del mare e il verde dei Monti Lattari, che è sempre stato considerato il **granaio della città di Napoli**. In quello scorcio che unisce il **Golfo di Sorrento** alla **Costiera Amalfitana**, bagnato da un’acqua pura e abbondante, secoli fa si svilupparono i primi mulini e la molitura del grano.

Sorrento ma anche Gragnano, dove il legame con l’oro bianco pare risalga ai tempi dei Romani e i pastifici nacquero alla fine del 500 quando il lavoro si eseguiva totalmente a mano e con fatica, prima che gli eventi storici cambiassero, in parte, la situazione.

La **carestia che colpì il Regno di Napoli allo scadere del XVII secolo** aguzzò l’ingegno e il processo produttivo della pasta si innovò con l’utilizzo delle trafile in bronzo. In quel contesto

storico, i pastai non erano ancora di casa a Gragnano ma vivevano sulla costa; si dovrà attendere il secolo successivo, con la possibilità di attraversare più agevolmente i Monti Lattari, perchè a Gragnano sorgano i primi moderni pastifici.

Tali opifici aumentarono costantemente con gli anni, dando lavoro a buona parte della popolazione e permettendo ai mastri gragnanesi di raggiungere il **riconoscimento di Ferdinando II di Borbone come fornitori di corte**: da quel momento, **Gragnano è la città dei maccheroni**.

Con l'Unità d'Italia del 1861 e la ferrovia che favorì notevolmente il commercio della pasta, il settore continuò a crescere seppure attraversando momenti difficili e altri di grandi soddisfazioni.



Ziti rigati con sugo alla genovese (Foto © Azienda).

Pastificio Artigianale Ducato d'Amalfi Gragnano

Nel rispetto di quel passato glorioso e con un progetto imprenditoriale moderno declinato tutto al femminile, il **"Pastificio Artigianale Ducato d'Amalfi Gragnano"** è una bella realtà produttiva nata ad ottobre 2019.

L'azienda è stata fondata da **Chiara, Tullia, Anna, Antonella e Daniela**, donne unite dall'amore per le proprie radici, per le tradizioni e per Gragnano. La loro sfida, come loro stesse la definiscono, è di far in modo che nel pastificio si concretizzi un connubio tra l'antico sapere e le moderne tecnologie.

Il pastificio **Ducato D'Amalfi Gragnano** è specializzato nella produzione artigianale di **Pasta di Gragnano IGP**, utilizzando grano 100% italiano e acqua proveniente dalle sorgenti dei Monti Lattari.



Alcune confezioni Pastificio Ducato d'Amalfi (Foto © Azienda).

Processo di lavorazione della pasta

L'impasto esige, da tradizione, trafilare in bronzo e rispetta la tecnica dell'**essiccazione lenta a bassa temperatura** per un tempo che può variare dalle 24 alle 36 ore, anche se **per alcuni formati speciali si attendono le 50 ore**.

Il risultato è un **prodotto di qualità 100% italiano**, vivo e naturale che conserva tutti i principi nutritivi e la sua fragranza, capace di valorizzare ogni condimento mantenendo un sapore unico.

Ben **35 sono i formati di pasta** prodotti da **Ducato d'Amalfi Gragnano**: spaghettoni, pasta mista, ziti, spaghetti alla chitarra, paccheri, candele corte, vesuvio, rigatoni e tanti altri.

Il **confezionamento avviene rigorosamente a mano**, osservando regole precise con scatole biodegradabili impreziosite da un particolare design. Un packaging giovane dai colori blu e verde,

il mare e la montagna ma che riporta anche un antico quadro che profuma di storia.

Lo shop aziendale è aperto al pubblico per gli acquisti ma le confezioni si possono comperare anche [on line sul sito aziendale](#).



Orecchiette e fusilli (Foto © Azienda).

Visite guidate in azienda con degustazione

Oltre alla produzione della pasta, la struttura è diventata anche una **meta da visitare** perché osservare la lavorazione dal vivo significa aver conoscenza di un'arte unica in ogni suo passaggio. Il pubblico può osservare i reparti di lavorazione per poi passare in un'ampia sala degustazione per usufruire di un ristorante da 100 posti più altri 40 in terrazzo dal quale si gode una splendida vista sul Vesuvio. Con la vista sulla città di Napoli, si possono gustare **tre tipologie di pasta condite in modi differenti** e preparate da importanti chef.

Pasta Experience: viaggio virtuale nella Gragnano del Novecento

Un'altra sfida delle cinque imprenditrici consiste nell'aver creato un pastificio diverso anche dal punto di vista dell'atmosfera grazie al progetto "**Pasta Experience**", un'esplorazione multimediale e multisensoriale nella Pasta di Gragnano IGP, un'immersione nella realtà virtuale della **Gragnano del Novecento**, attraverso i visori VR in 4D.

Pastificio Artigianale Ducato d'Amalfi Gragnano

via Ponte Trivione, 2 – Gragnano (NA)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

27/04/2020

Autore

fabrizio-salce