



Pastificio Pinton, la miglior tradizione veneta

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



Ernesto e Daniele Pinton (Foto © Facebook).

Non servono molti aggettivi per descrivere la **pasta Pinton**, dal 1955 sulle tavole venete, un vero e proprio inno alla tradizione, benché 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 (Foto © Facebook).

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.»*



La visita al laboratorio di produzione (Foto © Cinzia Dal Brolo).

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.



Bigoli fritti con pomodoro, burrata e basilico – Paccheri alle mandorle e tartufo (Foto © Cinzia Dal Brolo).

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](#)

Data di creazione

27/09/2019

Autore

cinzia-dalbrolo