

LA PASTA DI GRAGNANO: L'ORO DELLA CAMPANIA

La pasta di Gragnano è famosa in tutta Italia. È famosa anche nel mondo. Gragnano è una piccola città in Campania. La Campania è una regione del sud Italia. Napoli è la città più grande della Campania. Gragnano è vicina a Napoli, vicino al mare e vicino alla montagna. È un posto speciale, con aria buona e acqua pura. E proprio qui nasce una delle paste più buone del mondo. La pasta di Gragnano ha una lunga storia. Non è una pasta qualsiasi. È una pasta fatta con amore, con cura, con passione. Le persone di Gragnano producono pasta da tanti, tanti anni. Da più di cinquecento anni. È una tradizione antica. È una parte della cultura del posto. La pasta non è solo cibo: è identità, è famiglia, è festa.

A Gragnano, la pasta si fa con solo due ingredienti: **semola di grano duro** e **acqua**. Ma non è una semola qualsiasi. È una semola di alta qualità. È fatta con grano selezionato. E l'acqua? È acqua della sorgente dei Monti Lattari. Un'acqua leggera, pulita, perfetta per impastare. Semola e acqua si uniscono in un impasto forte,



compatto, elastico. Dopo l'impasto, arriva un momento importante: **la trafilatura**. La pasta di Gragnano è trafilata al bronzo. Questo significa che l'impasto passa dentro una trafila di bronzo. La trafila è uno stampo. Serve per dare forma alla pasta. Ma non solo. La trafila di bronzo fa una pasta ruvida. Una pasta che tiene bene il sugo. La pasta liscia è scivolosa. Ma la pasta ruvida prende il condimento. È più buona, più saporita.

Poi la pasta si asciuga. Ma non si asciuga in fretta. Non si asciuga con aria calda e forte. La pasta di Gragnano si asciuga lentamente. A bassa temperatura. Anche per 48 ore. In passato si asciugava al sole, nelle strade, tra le case. Si vedevano i maccheroni appesi come vestiti. Oggi il processo è più moderno, ma il principio è lo stesso: lentezza, rispetto, pazienza.

Il clima di Gragnano è perfetto per questo lavoro. C'è il mare vicino. C'è la montagna. C'è vento leggero. Non è troppo umido, non è troppo secco. È il clima giusto per far riposare la pasta. Per questo la pasta di Gragnano è così buona. Perché nasce da un ambiente unico. A Gragnano ci sono tanti tipi di pasta. Ci sono **spaghetti, penne, fusilli, paccheri, rigatoni, ziti, linguine, candele**, e tanti altri. Ogni formato ha una storia. Ogni formato ha una funzione. Alcuni sono lunghi, altri corti. Alcuni sono lisci, altri rigati. Alcuni sono piccoli, altri giganti. Ma tutti sono speciali. Tutti sono fatti con la stessa cura.

La pasta di Gragnano non è solo buona. È anche riconosciuta in Europa. Ha un marchio speciale: **IGP**. IGP significa "Indicazione Geografica Protetta". È un simbolo importante. Vuol dire che quella pasta può nascere solo lì. Solo a Gragnano. Non in altri posti. È un riconoscimento di qualità. È come dire: questa pasta è originale. È autentica. È vera. Mangiare la pasta di Gragnano è un'esperienza. Quando la cuoci, senti il profumo del grano. Quando la tocchi, senti la sua forza. Quando la mordi, senti la sua consistenza. Non si rompe. Non diventa molle. Resta al dente. Tiene il sugo, accoglie i sapori. È una pasta da gustare con calma. Una pasta da rispettare.

Le famiglie italiane amano la pasta. La mangiano tutti i giorni. Ma quando vogliono una pasta speciale, scelgono quella di Gragnano. Per un pranzo importante. Per una cena con amici. Per un giorno di festa. È una pasta che fa bella figura. Che rende felice. Che sa di casa. Anche i ristoranti famosi usano la pasta di Gragnano. I cuochi la amano. Perché è facile da cucinare, ma difficile da dimenticare. Perché si adatta a tutti i sughi: pomodoro, carne, pesce, verdure, formaggi. Puoi fare mille ricette. Dalle più semplici alle più raffinate.

E non c'è solo il gusto. C'è anche la salute. La pasta di Gragnano è sana. È naturale. Non ha conservanti. Non ha coloranti. Non ha additivi. È solo grano e acqua. È una pasta che fa bene. Che nutre. Che dà energia. A Gragnano ci sono ancora i pastifici. Alcuni sono piccoli, a conduzione familiare. Altri sono più grandi, con tecnologie moderne. Ma tutti seguono le stesse regole. Tutti rispettano la tradizione. Tutti fanno la pasta come si faceva una volta.



Ogni anno, a Gragnano, c'è una festa della pasta. Le strade si riempiono di persone. Ci sono tavole lunghe, musica, profumi. Si cucinano mille piatti. Si raccontano storie. Si fanno gare. Si mangia, si ride, si condivide. È una festa popolare. Una festa semplice. Ma piena di calore. I bambini imparano presto a conoscere la pasta. Giocano con i formati. Disegnano gli spaghetti, colorano le penne, incollano i rigatoni. I nonni raccontano come si faceva la pasta in casa. Le mamme e i papà cucinano insieme. La pasta unisce. La pasta è amore.

Anche fuori dall'Italia, la pasta di Gragnano è conosciuta. I pacchi viaggiano in tutto il mondo. Arrivano in Francia, in America, in Giappone, in Australia. E ovunque la gente dice: "Che meraviglia!". Perché è un prodotto che parla italiano. Parla di qualità. Parla di passione. Gragnano non è solo una città. È una capitale della pasta. È un luogo con una missione: fare la pasta migliore. E lo fa da secoli. Con mani esperte. Con cuore. Con tradizione. Con innovazione. E ogni giorno, da quelle mani, nasce un capolavoro.

Mangiare un piatto di pasta di Gragnano non è solo mangiare. È fare un viaggio. Un viaggio in Campania. Un viaggio nella storia. Un viaggio nei sapori. È sentire il sole. Sentire il vento. Sentire la voce di chi lavora con passione. E allora, la prossima volta che cuoci la pasta, guarda bene il pacco. Se c'è scritto "Gragnano", sorridi. Perché stai per mangiare qualcosa di speciale. Qualcosa di unico. Qualcosa che ha dentro secoli di amore. E questo, sì, è davvero un piatto da re.