

SI PARLA DI...

IL SUO BISCOTTIFICIO DI GRAGNANO PRODUCE DOLCI APPARTENENTI ALLA TRADIZIONE CAMPANA

# Ciro Mascolo, impasti d'ecceellenza

di Mara Locatelli

Èccola la Campania che lavora e che non fa mai notizia. Ce n'è un esemplare sulle falde dei Lattari, dove **Ciro Mascolo** è alla guida di un'azienda operante nel settore dei prodotti da forno, tradizione familiare cominciata nel 1951, col nonno che era un anonimo artigiano di Gragnano. Da allora, il successo raggiunto ha portato il biscottificio, gestito dalla terza generazione, a raggiungere un livello di eccellenza alimentare. La chiave del successo? Quando un business family vuole imporsi sul mercato ha bisogno di un talento: per innovare, gestire, crescere all'estero. Il talento della famiglia è lui. **Ciro**, 41 anni, nipote del fondatore, sposato con due figli. Senza mai darsi troppe arie, in silenzio, ha preso in mano le redini nel 1994, a 25 anni, e ha fatto molta strada. «Sono nato e cresciuto negli impasti - racconta **Ciro**, mostrando un pizzico di orgoglio lo stabilimento - lavoro dalle 7,30 di mattina alle 9 di sera, e spesso penso anche di notte a come collocare i miei prodotti sui mercati, una gamma suddivisa in quattro linee per soddisfare le più diverse esigenze di palato. Abbiamo raggiunto un fatturato di un milione di euro con tremila clienti in Italia e all'estero». **Ciro** spiega che sta sfondando non solo per la scrupolosa selezione delle materie prime utilizzate per gli impasti, ma anche per i metodi produttivi ancora artigianali, i tempi di consegna eccezionalmente brevi, e soprattutto per la professionalità delle maestranze. «Il nostro marchio si va imponendo con prodotti che affondano le radici nella tradizione locale, per esempio i biscotti al limone di Sorrento, i tozzetti, le zeppole di San Giuseppe, i taralli burro e mandorle. Prodotti sani ed equilibrati, deliziosamente croccanti e saporiti, che soddisfano i gusti più raffinati, non si sbriciolano, non sono assolutamente grassi e si conservano mantenendo inalterata la fragranza». Basta visitare il biscottificio per rendersi conto di come questo giovane imprenditore abbia saputo combinare sapienza e fantasia. Il bel catalogo aziendale racchiude un vasto campionario articolato in quattro linee: rustica, snack, dolce e pasticceria tradizionale. «Ad esse si aggiunge, a fine d'anno, quella natalizia, fatta di mostaccioli al cioccolato fondente scuro oppure bianco al

latte, roccocò, castagnelle e pasta reale». In definitiva, c'è un prodotto per ogni occasione. **Ciro** annovera tra i suoi clienti sia i dettaglianti che la Grande Distribuzione Organizzata. In pratica alimenta molti canali di distribuzione andando ben oltre i confini europei. Uno degli abituali e fedelissimi clienti del suo biscottificio è, da anni, il produttore **Dino De Laurentiis**, "the legend", il napoletano più famoso d'America, l'uomo che ha legato il suo nome a capolavori del cinema italiano e americano, rimasto legatissimo alle tradizioni della sua terra di origine. L'ormai novantenne ex marito di **Silvana Mangano**, vive in California, in una grande villa di Beverly Hills, e da qui telefona personalmente o fa telefonare a sua moglie **Marta** per ordinare i cannoli siciliani mignon, le caponate integrali, le freselle, i biscotti di mais e farselli spedire via aerea da Gragnano a Los Angeles. «Ho sempre amato i biscotti artigianali **Mascolo** - ha scritto **De Laurentiis** in una lettera a **Ciro** - Mi ricordano i sapori genuini e i profumi di Napoli, e mi riportano alla mia infanzia...». Una delle cose a cui **Ciro** sta lavorando è di preservare la tradizione del tipico biscotto di Castellammare: vuole fargli avere il marchio **Doc**. «È un prodotto affermato non solo a livello nazionale, ma apprezzato anche negli Usa - spiega - Si tratta di una specialità dalla preparazione molto laboriosa ma che purtroppo rischia di scomparire. Per questo è necessario tutelarla. Il biscotto di Castellammare da sempre ha attirato i turisti, ne parla già **Plinio il Vecchio**, che veniva qui per bere l'acqua della Madonna e per sottoporsi alle cure presso le sorgenti termali». Il dinamico nipote del vecchio fondatore mostra di avere le idee chiare sul futuro della sua azienda: «Stiamo continuando a crescere in Campania e più in generale in Italia, ma è necessario acquisire mercati di sbocco esteri se si vuole contare su un'azienda solida. Motivo di attrattiva in ambito internazionale è anche la forte caratterizzazione dei prodotti come specialità del "made in Campania". Il packaging, infatti, è contraddistinto da una bella immagine di **Gragnano**, un centro conosciuto ovun-

que per i suoi prodotti da forno, oltre che per la pasta e il vino». Per consolidare la propria posizione rispetto alle fluttuazioni del mercato, **Ciro** da alcuni anni ha diversificato i prodotti, arrivando fino a settanta tipi di specialità, fra cui bignè, cannoli, zeppole, palline al finocchietto, freselle per le caponate. «Attualmente lavoriamo soprattutto con la grande distribuzione e tra i clienti spiccano catene come **Sisa**, **Auchan**, **Decò**. Tra le strategie di promozione, di fondamentale importanza è la partecipazione alle fiere specializzate del settore agro-alimentare, come il **Cibus** di Parma, il

**Ciro ha preso in mano le redini dell'azienda nel 2004: «Sono nato e cresciuto negli impasti. Lavoro dalle 7,30 alle 9 di sera e spesso penso anche di notte a come collocare i miei prodotti sui mercati» ammette**

**Fancy Food** di New York, l'**Anuga** di Colonia o il **Gusto** di Torino». Ma espandersi in maniera organizzata sui mercati esteri non è impresa facile. Secondo **Ciro** occorrerebbe un

ben diverso sostegno da parte di banche e istituzioni, così da poter sviluppare una più vasta rete distributiva e mettere a punto strategie di promozione mirate. Per ora il punto di forza del biscottificio resta affidato alla genuinità del prodotto, garantito dal fatto che gran parte della lavorazione si svolge ancora a livello artigianale. Nello stabilimento, che si estende su circa 800 mq, le nuove tecnologie permettono ad un computer di programmare la giusta dose di farina e di altri ingredienti, per modo che il biscotto di Castellammare possa conservare il sapore caratteristico. «Dopo che le farine sono state mescolate dalle impastatrici, - spiega - il biscotto viene lavorato a mano da persone esperte che amano il loro lavoro e lo fanno con passione».

Sono tanti i progetti per il futuro. **Ciro** è appena ritornato da Barcellona, dove ha partecipato ad una grande esposizione con successo. I suoi cannoli, per esempio, hanno suscitato l'interesse di due importanti buyer di Pechino. «Per me è comin-



Ciro Mascolo, proprietario del biscottificio di Gragnano

ciata la fase in cui bisogna accelerare al massimo per crescere, - conclude - ma voglio mantenere viva la

fiamma dell'eccellenza artigianale nata mezzo secolo fa con il sogno di mio nonno».

IL LIBRO

CINQUE ANNI DI INCHIESTE SUL TERRITORIO

## Viaggio nella città dei paradossi

Il titolo è eloquente e si riferisce a Napoli: "Paradossopoli", la città dei paradossi, come viene vista dall'autore del libro **Alessandro Migliaccio** che la racconta in tutte le sue contraddizioni grazie a venti singolari inchieste realizzate "mosso da ferma volontà di denunciare ingiustizie, soprusi e spreco di denaro pubblico, senza mai barattare il proprio dovere morale con l'interesse personale". L'autore si ritrovò nel dicembre 2008 vittima, a suo dire, di un paradosso: è stato schiaffeggiato e minacciato dal comandante della polizia municipale di Napoli **Luigi Sementa** per aver osato denunciare attraverso il giornale per il quale collaborava, "Il Napoli", l'inefficienza del suo operato attraverso un articolo dal titolo "Gran Bazar dell'illegalità nel rione del comandante". Una vicenda inquietante quella segnalata da **Alessandro Migliaccio** che, ampiamente documentata con telecamera, avrebbe avuto risonanza sui media locali solo dopo la divulgazione del video probatorio at-

L'autore del libro **Alessandro Migliaccio** (foto **Marco Sommella**)

traverso trasmissioni nazionali. Ma i paradossi di **Migliaccio** non si fermano esclusivamente alle sue vicende personali: innumerevoli sono gli episodi di malcostume da lui segnalati in un arco di tempo relativamente breve (dal 2005 al 2010). Si va dalle telecamere fuori uso che dovrebbero monitorare l'andamento ed eventuali anomalie del traffico cittadino, all'uso di freni cinesi sui bus cittadini, dallo spreco delle moto-

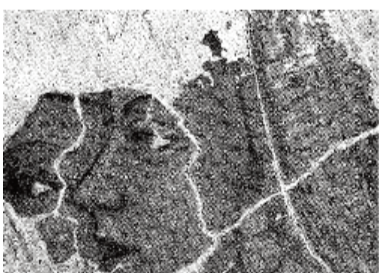
ambulanza predisposte per il soccorso nelle strade meno accessibili e rimaste inutilizzate in un deposito, al "rifiuto selvaggio" targato **Arpac** e **Asl** e lasciato in via **Don Bosco**; per non parlare della consuetudine (anch'essa ampiamente documentata), di alcuni consiglieri comunali che disertano le sedute consiliari dopo aver firmato il registro ed essersi così assicurati il gettone di presenza giornaliero. **Migliaccio** si è

fatto insomma interprete di un "concetto etico di giornalismo", così come lo intendeva **Giuseppe Fava**, il reporter ucciso dalla mafia: quel giornalismo di denuncia che dovrebbe costituire, un forte deterrente contro corruzione, violenza e criminalità e "che dovrebbe tenere costantemente in allerta le forze dell'ordine, sollecitando la costante attenzione della giustizia ed imponendo ai politici il buon governo". Il taglio del volume è d'inchiesta e ne emerge un'immagine della città come speculare a quella di un presepe, in cui, venendo meno la forza coesiva della colla, i suoi pezzi si distaccano, inesorabilmente. Ma se lo sconforto del giovane cronista è comprensibile per le sue vicissitudini, vivida è invece la speranza del giornalista **Ermanno Corsi** che, parafrasando **La Capria** ha dichiarato: «Si dice che Napoli sia una città che ferisce a morte o che addormenta: il mio monito è di non lasciarci ferire ma di continuare a combattere strenuamente nella nostra città». **Valentina Capuano**

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

## La reggenza fallimentare di Ludovico



di Carlo Missaglia

La notizia che la regina volesse partire, che aveva sciolto dal giuramento di obbedienza al figlio **Carlo Martello** tutti coloro che vi avevano aderito, fu come un fulmine a ciel sereno. Ma ella giustificò la sua decisione con tanta sincera partecipazione da far commuovere tutti i Baroni presenti a quell'annuncio. «Dovete aver pietà della vostra regina - disse - così sfortunata nella sua pur giovanissima esistenza. **Ludovico** è vicino e non mancherà di assalire Napoli. Desidero che voi che mi siete stati sempre vicini e fedeli, non subiate rappresaglie che sicuramente egli metterà in essere per ritorsione nei miei confronti. Per evitare tutto ciò ho deciso di partire per **Avignone**: per andare a visitare il **Papa**, al quale non solo devo molto, ma voglio rassicurarlo sulla mia inno-

cenza così come è già manifesta al nostro Dio in cielo. A voi concedo la libertà di arrendervi a **Ludovico** sciogliendovi così dal giuramento che avevate fatto a mio figlio **Carlo Martello**». Ordinava loro, inoltre, che non facessero alcuna resistenza al vincitore e che anzi portassero le chiavi delle loro terre e **Castelli** senza attendere gli araldi o i messi che glielo imponessero. Queste accorate parole suscitavano negli astanti un moto di commozione che li portò quasi alle lacrime. **Giovanna** (foto a sinistra) li rincuorò dicendo: di essere certa di un suo ritorno nel regno, reintegrata nell'onore. Vani furono gli incitamenti di tutti i sudditi presenti che la volevano resistente, dichiarandosi anche pronti all'estremo sacrificio pur di non vedere lei, la loro regina, capitolare così: senza tentare nessuna difesa in armi, dichiarando anche che non si sarebbero mai sentiti appagati sino al giorno in cui non l'avessero vista tornare in patria. Il 15 di gennaio **Giovanna** si imbarcò per la **Provenza**, ne vi fu alcun uono o donna, che non si fosse recato al porto per baciarle la mano e salutarla, in lacrime. Questa la versione che ne dà il **Di Costanzo**. Ma c'è da essere più vicini alla realtà se si prende quella che ne dette il

**Vilani**. Egli ci dice come la regina nottetempo fuggisse dal **Castello** con alcuni familiari al seguito, fra cui anche il **Caracciolo**. Portandosi anche tutto quanto rimasto del tesoro di **Re Roberto** nella torre bruna. Passando per la galleria di **Piedigrotta** ella si recò nella rada di **Bagnoli**, di fronte a **Nisida**, e lì s'imbarcò su alcune galee marsigliesi che erano in sua attesa. Non ci è dato sapere quanta volontarietà ci fosse nel fatto che **Giovanna** fosse partita senza attendere **Luigi** suo marito che si era atardato a **Capua**. Fatto sta che quando egli apprese della fuga della moglie e che al seguito vi fosse anche il **Caracciolo** si determinò subito a partire per cercare di raggiungerla. In compagnia del fido **Acciaiuoli**, s'imbarcò su di una barca piccola e veloce facendo rotta prima su **Porto Ercole**. Da lì via terra, andò cercare ospitalità in **Siena** prima e **Firenze** poi che ostilmente non gliene concessero. Si diresse allora su **Genova** e di lì l'ultima tappa per la **Provenza**. Intanto **Carlo** di **Durazzo** volle andarci incontro a **Ludovico** raggiungendolo ad **Aversa**. Lì si disse pronto a mettersi ai suoi servizi ma il principe ungherese lo fece comunque processare quale organizzatore della morte del fratello **Andrea** e fu con-

dannato a morte per decapitazione: così fu fatto e nello stesso luogo dove era stato assassinato il fratello. Il corpo decapitato rimase per tre giorni nell'orto dove era stato fatto precipitare, senza che nessuno osasse seppellirlo. Gli altri principi vennero mandati prigionieri in **Ungheria** e la stessa sorte toccò anche a piccolo **Carlo Martello** a cui egli aveva dato il titolo di **Duca** di **Calabria**, ma che purtroppo morì di lì a poco. **Ludovico** dopo aver sistemato questa faccenda, diresse le sue truppe su **Napoli**, ove però, temendo un qualche attentato, impose che tutte le finestre delle case che si affacciavano sul percorso che avrebbe fatto per entrare in **Castelnuovo**, rimanessero rigorosamente chiuse. Quindi, più che una entrata trionfale, fu una corsa a ripararsi nel castello. Qui ne avvennero di tutti i colori: egli dette infatti la libertà ai suoi soldati di saccheggiare il castello ove fu fatto scempio anche di tutte le carte, i registri, i quaderni e quanto era custodito nella camera del tesoro documenti che vennero, verosimilmente, bruciati. La soldataglia avrebbe voluto saccheggiare e mettere a ferro e fuoco anche tutte le case nobiliari della città. Solo che il popolo per bocca del loro eletto **Gio-**

**vanni Barile** fece sapere al **Re** che questo non lo avrebbero tollerato ed avrebbero difeso la città in tutti i modi anche armi alla mano. **Ludovico** non fu un buon gestore del suo tempo di reggenza: commettendo una serie di errori tattici e continuando pervercamente a perseguire i carnifici del fratello **Andrea**. Molto si accanì contro la famiglia degli **Squillace** di cui **Corrado** di **Catanzaro** era stato accusato di essere stato l'esecutore materiale del delitto. Un fatto di cui egli stesso si confessò reo, ma solo dopo aver subito dolorosissime torture. Altrettanto atroce fu la morte a cui venne condannato: fu messo su di una ruota con acuminati denti e fu dilaniato e fatto a brandelli. **Ludovico** non capì che la città andava governata non con la forza ma con diplomazia, dirigendo la contrapposizioni fra le varie fazioni e fidandosi dell'appoggio del popolo. Egli invece cambiò tutti i dignitari del regno, trasformando i tribunali e mettendo in allarme i ceti popolari e dei meno abbienti con la minaccia di sempre nuove gabelle. Così leggiamo sintetizzati i fatti, da un verseggiatore del tempo: *Lo re mostrava far cose si sciocche e matte Non volea far cose*



che Consiglio li tratte. Ad la verutate non era quella amiera Che il Re dovea tener della lianza vera. Cioè che faceva la mattina, revocava la sera.

Non ancora soddisfatto **Ludovico** si diresse anche verso la **Puglia** che era rimasta fedelissima a **Giovanna**: iniziando con l'assedio la città di **Andria** che si difese molto bene, fino a che non venne tradita dal capitano **Malospiro** capo del presidio di porta **Castello**. Egli aprì le porte permettendo il facile ingresso all'esercito **Ungherese** che fece una strage di uomini, radendo al suolo le case e commettendo le più infime atrocità. Lo stesso non gli riuscì a **Melfi** perché era ben difesa da un giovanissimo **Lorenzo Acciaiuoli** ed dopo sette mesi di vano assedio, fu costretto a levare le tende e ritirarsi. Per riconoscenza **Giovanna** al suo ritorno a **Napoli**, concederà l'**Acciaiuoli** conte di **Melfi**.

Continua  
www.carlomissaglia.it