

SI PARLA DI...

NELLA FABBRICA DEI QUATTRO FRATELLI DI GRAGNANO SOLO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ ARTIGIANALE

Moccia, mani in pasta per amore

di Mara Locatelli

Tutto è nato da un desiderio. Onorare la memoria di Mario Moccia, fulminato da un infarto in piena attività, a 49 anni, mentre partecipava con i suoi maccheroni alla famosa Bit di Berlino. Mario era uno dei più bravi pastai di Gragnano. Aveva dedicato la sua vita al rilancio della pasta sui mercati di tutto il mondo e alla nascita del primo consorzio del settore, il Copag. Lasciò un vuoto incolmabile per la moglie Annamaria e per i suoi quattro ragazzi, ancora immaturi per continuare la sua opera. Ma Ciro, Antonino, Marianna e Susanna sono cresciuti in fretta e, rimanendo uniti nella stessa barca, sono riusciti a farsi strada. Come? Ce lo racconta Antonino, che oggi ha 37 anni, due bambine e uno smisurato amore per il suo lavoro.

«Io e i miei fratelli non abbiamo saputo resistere alla magia dei sapori e dei profumi di Gragnano. Vi-

vendo qui, avvertivamo il desiderio di rientrare nel settore perché nella mia famiglia siamo alla terza generazione di pastai. Avevo tre anni quando mio padre già mi portava in fabbrica. Così nel 2007, senza nessun aiuto pubblico, abbiamo fondato una nuova azienda, di cui sono socio accomandatario, e l'abbiamo chiamata "La Fabbrica della Pasta di Gragnano". Per differenziarci dagli altri avevamo una sola possibilità: fare un prodotto di altissima qualità. Be', ci siamo riusciti e, francamente, non ci aspettavamo tanto successo in soli tre anni. Facendo pasta in maniera artigianale, cioè usando solo grano italiano

«Per differenziarci dagli altri avevamo una sola possibilità: fare un prodotto di altissima qualità. Ci siamo riusciti». Usando solo grano italiano trasformato ed essiccato secondo la filosofia dei nonni, l'azienda si è conquistato un suo spazio nel mercato

trasformato ed essiccato secondo la filosofia dei nonni, l'azienda si è conquistato un suo spazio nel mercato. E oggi sforna un centinaio di formati diversi che raggiungono tutte le città italiane, 300 autogrill e molti paesi esteri: da Philadelphia a Parigi, dalla Norvegia al Brasile. Spiega Antonino: «Abbiamo riscoperto i dettagli dell'alta tradizione, impastiamo la migliore semola di grano duro, cioè il cuore del grano duro. La nostra è una piccola produzione, ma di alto livello e legata alla memoria storica del luogo».

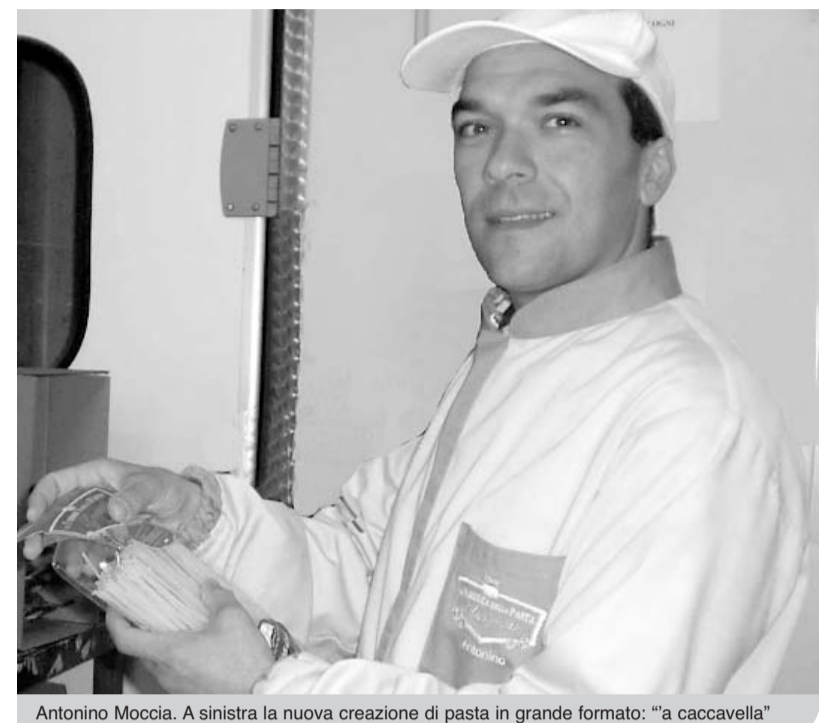
Di questo bel pastificio di Gragnano stanno parlando centinaia di blog, e poi l'Espresso, Gambero Rosso, Tg2 Costume e Società, Rai Tre. Alla Fabbrica della Pasta arrivano da tutte le parti intere scolaresche e le agenzie di viaggio vi portano i turisti curiosi di scoprire come nascono spaghetti e bucatini, linguine e fusilli: persino americani e giapponesi vengono fin quassù in visita notturna. In realtà a Gragnano, produrre pasta è un'arte antica, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Nascerne e vivere in questo centro dei monti Lattari vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi della semola di grano duro e della pasta che ne deriva. Nel paese sono sopravvissuti a crisi e cataclismi nove pastifici artigianali e tre industriali. Ma c'è una bella differenza tra i due modi di produrre. «A livello industriale - sostiene Antonino - si può fare una buona pasta, ma



niente di più. I tanto famosi maccheroni dagli ingredienti semplici e genuini (acqua delle sorgenti di Gragnano, semola di grano duro, passione e fantasia) sono prodotti a livello artigianale, dove si tramanda da padre in figlio il rispetto dei segreti e delle tradizioni indispensabili per ottenere l'eccellenza e la qualità».

Lo stabilimento dei Moccia è situato sulla collina al confine con Lettere, dove c'è un'ottima esposizione e una naturale corrente d'aria grazie al vento ponentino. Antonino si sofferma sulle fasi della lavorazione: «Si parte dall'impasto della semola che noi acquistiamo da un mulino di Altamura, in Puglia, e conserviamo in silos di tela, non di acciaio, per tenerla sempre a temperatura costante. Poi c'è il segreto della trafilazione: usiamo solo trafilati di bronzo. Per dirlo tutta, la nostra procedura è lenta, mentre gli industriali hanno ridotto progressivamente il tempo necessario a completare il ciclo produttivo per fare grandi quantitativi. Ma usando la trafilatura di bronzo non si può andare veloci. Una volta data forma alla pasta, inizia la delicata fase di asciugatura nelle celle statiche, dove resta da 20 a 80 ore, a seconda dei formati. Col metodo industriale si aumenta la temperatura per essiccarla prima, ma il sapore cambia. Così come cambiano il colore e il profumo. La nostra pasta non è maltrattata e velocizzata». Insomma, una produzione realizzata con l'antica tecnica gragnanese dell'asciugatura lunga e delicata a bassa temperatura. A cui si aggiunge una particolarissima cu-

ra del dettaglio nelle confezioni. Tra i quattro fratelli Ciro è il creativo, Antonino trasforma le idee in realtà, Marianna si occupa delle finanze e Susanna vende il prodotto nel mondo. Il pastaio, quello che conosce i segreti e i macchinari del mestiere, è Antonino, che ogni giorno è in fabbrica per smaltire le ordinazioni e organizzare il personale. Dalla lista dei consumi che ha sulla sua scrivania si rileva che il tipo di pasta più venduto sono ancora gli spaghetti, seguiti dai famosi "paccheri rigati di Gragnano" e dalle linguine. Puntando tutto sulla qualità e sui nuovi formati, Antonino produce 30 quintali al giorno. «Ma il nostro è un altro pianeta - dice mostrando un diario con gli apprezzamenti dei visitatori - La pasta bisogna amarla per capirla. Abbiamo 9 brevetti e facciamo i formati più grandi del mondo. Il prezzo? Da 4 fino a 20 euro al kg, a seconda dei formati. Abbiamo creato persino un maxiformato di 50 grammi che basta per una porzione, "a caccavella": è modellata a mano e deve stare 4 giorni ad asciugare». La sua forma (9 centimetri di diametro e 6 di altezza) è quella di una pentolina, che in napoletano si dice caccavella. E' la pasta nata per contenere imbottiture e condimenti. A ideare il formato è stato Ciro, che è sempre alla ricerca di nuove proposte. «La caccavella è stata testata da cuochi-amici di fiducia, che ne hanno provato tempi e modi di cottura, trovando la formula ideale. Il consiglio è cuocere per 10 minuti in acqua bollente salata, farcire col condimento preferito e ripassare in for-



Antonino Moccia. A sinistra la nuova creazione di pasta in grande formato: "a caccavella"

no per altri 15 minuti». Fino allo scoppio della prima guerra mondiale, le più rinomate marche di maccheroni importate in America, provenivano quasi esclusivamente da Gragnano. Ora, mezzo secolo do-

po, c'è finalmente un grande risveglio. Nuove generazioni di pastai, come Antonino e i suoi fratelli, e nuove piccole aziende come la loro stanno riscoprendo una bella cosa: che il futuro ha un cuore antico.

PARCO ARCHEOLOGICO

Degustazioni e giovani artisti a Cuma

Si chiama "Cumae: ars sine temporae" l'evento che si terrà sabato e domenica a partire dalle 10,30 presso il Parco Archeologico di Cuma. L'evento intende valorizzare e far conoscere il sito archeologico attraverso percorsi didattici, eventi artistici e moderni sistemi di comunicazione, promuovendo un rapporto di continuità tra passato e futuro. Il parco si trasforma in luogo espositivo per l'arte contemporanea: installazioni artistiche saranno dislocate nelle varie zone del complesso, si propongono performance, happening ed esperienze di pittura estemporanea; vi saranno percorsi narranti, itinerari concettuali ed enogastronomici.

MAESTRO E ALUNNO SI RITROVANO 50 ANNI DOPO

L'Ulisse che non c'è

Un maestro e il suo alunno che si incontrano, dopo cinquant'anni, nella stessa aula per recitare "L'Ulisse che non c'è, nel 26esimo canto dell'Inferno di Dante Alighieri". L'appuntamento è per martedì prossimo alle ore 15, nella sala delle conferenze presso l'Istituto scolastico "Giuseppe Moscati" in via Solimena 33 a Sant'Antimo. Il maestro in questione è il professore Albino Froidi, docente di lettere in pensione mentre l'alunno è il professore Luigi Trinchillo, scolaro presso la "Armando Diaz" di Calvizzano negli anni 1955/60 ed oggi insegnante di lettere all'istituto Moscati. L'incontro sarà organizzato dall'associazione napoletana dantesca "Il ghibellin fuggiasco", che si impegna a diffondere la Divina Commedia e nella riscoperta dei luoghi danteschi, il cui presidente è lo stesso professore Froidi, attualmente docente di lettere in pensione e benemerito dell'Istituto Moscati.



L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

E la regina Giovanna si riprese Napoli

di Carlo Missaglia

Giovanna giunta a Marsiglia fu accolta con grande partecipazione. I cittadini provenzali, avevano avuto da lei non pochi privilegi, avendo essa esentati dal pagare ogni tassa e pedaggio che si doveva per ciascuna persona, animale o mercanzia che circolasse in Provenza. Per dare un segno di gratitudine, i marsigliesi le avevano giurato fedeltà, promessa alla quale non vennero mai meno. Venne messa in giro una falsa voce: che voleva quel grande accompagnamento di napoletani era dovuto al fatto che questi avrebbero dovuto sostituire i dignitari indigeni. Questa malignità aveva allarmato gli stessi dignitari. La notizia che era chiaramente falsa, provocò molto malcontento fra i fedeli sudditi della contea. Gli alti dignitari allora si radunarono chiedendole che nulla fosse modificato e che gli amministratori di quelle terre rimanessero gli stessi Provenzali. La regina fu molto contenta di ricomporre la questione anche perché non aveva nessuna intenzione di modificare alcunché, l'unico dei suoi che però pagò per questa calunnia, fu il suo favorito Enrico Caracciolo, il quale venne arrestato con

l'accusa di essere uno dei cospiratori che parteciparono all'assassino di Andrea. Il papa Clemente non fu molto contento che ella si fosse presentata col Caracciolo e non col marito, il quale comunque non aveva atteso la sua dispensa per sposarla. Per questo motivo il Papa decise allora di tenerla in quarantena, prima di riceverla, a Chateaufort prendendo a pretesto l'incalzare della peste in Avignone, oltre alla presenza di alcuni dignitari ungheresi che non avrebbero gradito la sua presenza. Insperatamente sopraggiunse Louise suo marito col fedele Nicolò Acciaiuoli, i quali avendo appreso della vicenda dei napoletani evitarono Marsiglia e Nizza e sbarcarono a Aigues-Mortes che era di appartenenza del Re di Francia, e quindi sicura per loro. Sia per il momento poco propizio e sia per non mettersi contro ultriormente Ludovico d'Ungheria sia per la peste incalzante che aveva già fatto in Avignone oltre 11.000 morti, solo dodici cardinali andarono a ricevere Giovanna col marito, sostenendole anche il baldacchino reale. La peste fu letteralmente devastante: si pensi che in Europa vi furono circa venticinquemilioni di morti in tre anni. Più di una guerra mondiale.

Anche Laura di Novas, quella del Petrarca, morì colta della pestilenza che era di provenienza cinese. La sua nobiltà le valse il privilegio di essere sepolta nella tomba di famiglia alla destra della chiesa dei Cordiglieri e non in una fossa comune come era per tutti gli altri. Il contagio non toccò ne il Papa né Giovanna che sprezzante del pericolo era rimasta in Avignone. Aveva rimesso a posto un suo vecchio possedimento sul terreno della chiesa di San Marziale, giardino compreso andandovi ad abitare. Doveva ottenere assolutamente la dispensa per le nozze con Louise e la definitiva disciolpa di essere fra quelli che avevano tramato per la morte di suo marito Andrea. Nicolò Acciaiuoli, il quale si intendeva di cose di legge, le venne in aiuto stabilendo che: finquando i reali non fossero stati reintegrati nel regno di Napoli, non si sarebbe potuto procedere contro di loro. Il Papa aveva ben compreso che Louise non aveva la stoffa per stare vicino a lei, ed allora fece rimettere in libertà il Caracciolo che gli sembrava più idoneo a starle vicino per proteggerla. Per tornare a Napoli e combattere Ludovico d'Ungheria, Giovanna

aveva bisogno di molto danaro, dato che non riusciva a riscuotere dai suoi sudditi, fu costretta a vendere prima le gioie personali, fino ad arrivare a cedere a Clemente VI la città di Avignone. I Provenzali si irritarono molto per questa cessione che non riconobbero se non dopo una resistenza durata circa nove anni. Ludovico il 24 maggio, aveva lasciato, quasi alla chetichella, la Città e si era diretto in Puglia, non senza aver lasciato il vicariato generale della stessa, in mano al suo luogotenente Corrado Wolfard. Dopo aver visitato la chiesa di San Nicola in Bari e di San Michele nel Gargano, all'insaputa di tutti s'imbarcò su di un piccolo battello dal porto di Barletta: facendo rotta verso la sua Ungheria. Non ultimo fattore di questa sua improvvisa fuga, fu l'incalzare della peste: che anche a Napoli aveva iniziato a fare le sue vittime. Giovanna dal canto suo sapendo che la Città era stata abbandonata da Ludovico e gestita dal Wolfard, dopo aver recuperato il danaro occorrente, prese a nolo 10 galere e s'imbarcò da Marsiglia diretta verso Napoli. Il popolo napoletano saputo che la loro regina, coi venti favorevoli, era per giungere a Napoli, accorse numeroso non al por-

to, che era presidiato dagli Ungheresi di Wolfard, ma a duecento passi dalla città all'altezza del ponte del piccolo fiume Sebeto. La regina fu portata in trionfo e sotto il baldacchino reale. Venne poi alloggiata in casa di messer Aiutorio in piazza dell'Arco nel sedile di Nido. Ora iniziarono i problemi. Il primo dei quali fu quello di riconquistare tutti i castelli di Napoli. Ad essere ripreso inizialmente fu CastelCapuano, dopodiché, ad uno ad uno riuscì a riaverne il possesso di tutti. Il marito Louise, dopo aver ripreso anche quelli della provincia, formata una forte armata di guerrieri, fra conti, baroni e cavalieri, si mise in marcia per riconquistare la Puglia. Purtroppo la campagna non fu a lui favorevole. Infatti essendosi portato prima su Lucera, la fortuna non gli fu propria. Un breve assedio al quale resistettero gli uomini di Ludovico, finché non furono raggiunti da altre truppe capitanate da Louise Boivada e Corradino Lamper. Al re Louise venne sconsigliato allora di affrontare le nuove truppe e così levate le tende e se ne tornò a Napoli. Le truppe magiare però non gli dettero tregua e lo inseguirono. Non si lasciarono sfuggire di assalire prima la città di Capua e poi



quella di Aversa le quali, non avendo murazione esterna, non potevano difendersi adeguatamente. Inoltre quattro barche, con armati ungheresi, si erano dirette nella zona di Formello e, questi, sbarcati, si erano diretti al mercato, anch'esso privo di mura di difesa. Dapprima depredarono la bucceria, mercato della carne, portando via tutta la mercanzia a quei poveri commercianti i quali rimasero senza materia prima, ed senza i soldi per pottersene ricomprare. Il giorno 8 di giugno i nobili Del Balzo, Sanseverino, Cretoli ed altri fra conti e baroni si armarono per andare all'assalto della città di Aversa ma furono fermati a Melito dalle truppe tedesche che da Aversa si erano mossi per contrastarli. Purtroppo i difensori della regina Giovanna, mal coordinati, subirono una sonora sconfitta e molti di loro, più di una trentina, vennero fatti prigionieri e poi riscattati ignominiosamente al suono del vil danaro.

(Continua)
www.carlomissaglia.it