

SI PARLA DI...

L'ANTICO PASTIFICIO SETARO È GESTITO DAI FRATELLI VINCENZO, NUNZIATO E GIOVANNI

# Quando la tradizione è in tavola

di Mara Locatelli

Una volta, quando era la capitale dell'arte bianca, a Torre Annunziata c'erano 120 pastifici artigianali che vendevano "la pasta di Napoli" in tutta Italia e la mandavano persino in America. Purtroppo tale ascesa si interruppe quando i grandi gruppi industriali del nord arrivarono sul mercato con prodotti più competitivi dal punto di vista economico, anche se qualitativamente ben diversi. Così, a uno a uno, sono stati tutti chiusi o rilevati da aziende settentrionali. Rimangono in archivio le fotografie di quando i torresi essiccavano la pasta per le strade o sui terrazzi delle case.

Da questa strage industriale si è salvata un'unica azienda depositaria della tradizione. È il Pastificio Setaro, sopravvissuto grazie ad un colaudato sistema di conduzione familiare ed alla sua scelta clientela di "intenditori". In via Mazzini, nel vecchio centro storico, il numero civico 47 è posto su un palazzetto ottocentesco costruito apposta per farci la pasta. Ha mura di pietra lavica spese ottanta centimetri ed è orientato sull'asse nord-sud, una posizione ottimale per l'essiccazione. Questa

via dritta e lunga era nel dopoguerra la via dei pastai, disseminata di piccole aziende artigianali. Si erano rese conto che il clima mite del quartiere, l'assenza di correnti di aria fredda, il mare di fronte e il Vesuvio alle spalle (che funzionavano da volano termico) rendeva particolarmente facile il processo di essiccazione "all'aria" della pasta, che avveniva su tipiche canne di bambù disposte lungo le strade e nei cortili.

Nel suo piccolo ufficio mi riceve l'amministratore unico, Vincenzo Setaro, 43 anni, sposato e padre di due figlie. Insieme ai fratelli Nunziato e Giovanni, è il dinamico comproprietario del pastificio. «Produciamo pasta da tre generazioni - racconta - cominciai nonno Nunziato, nel lontano 1939, poi seguì l'attività mio padre Nunzio e ora ci siamo noi tre figli». Qui si produce ancora con vecchi sistemi artigianali che altrove sono ormai tramontati. E gli ingredienti sono semplici: semole di grano duro sele-

zionate, acqua di fonte purissima e trafile in bronzo. A cui si aggiunge un processo di essiccazione a bassa temperatura e particolarmente lento (da 24 a 120 ore a seconda del formato). Il clima di Torre e la conoscenza dell'arte bianca trasmessa da padre in figlio, fanno il resto. Infatti è da oltre sessanta anni che la famiglia Setaro si dedica a questa attività.

Vincenzo ha cominciato a lavorare qui giovanissimo e, imparati tutti i segreti del mestiere, è ora lui che indirizza le scelte dell'azienda, ripara le macchine quando è necessario, o si occupa del marketing. È appena

**Gli ingredienti sono semplici: semole di grano duro selezionate, acqua di fonte purissima e trafile in bronzo. A cui si aggiunge un processo di essiccazione a bassa temperatura particolarmente lento**

ritornato dal salone internazionale "Cibus 2010" di Parma e sta già per ripartire: andrà a New York per un altro salone di prodotti alimentari. Mi racconta in breve come funziona un impianto artigianale e in che si differenzia da quello industriale. «Partiamo dalla sede - dice - questo pa-

lazzo di tre piani è un sito climaticamente avvantaggiato per via dei venti che arrivano dal mare e che cambiano anche quattro volte al giorno. Una particolarità che permette di essiccare la pasta in maniera naturale. Ci hanno proposto di delocalizzarci, di lasciare via Mazzini e costruire un nuovo impianto nell'area industriale. Ma abbiamo sempre rifiutato, perché se ce ne andassimo di qui il microclima cambierebbe e il sapore della pasta, mi creda, sarebbe diverso». Secondo Vincenzo, uno dei segreti per fare una buona pasta, rendere unici il gusto e la qualità, è proprio il processo di essiccazione. Qui viene fatta per lungo tempo e a bassa temperatura. Infatti le camere statiche operano a circa 50 gradi e l'essiccazione dura da 20 a 120 ore, a seconda dei formati. «Il metodo lento consente di preservare l'alto valore nutritivo e il gusto - avverte l'imprenditore. Invece se si aumenta la temperatura di essiccazione, come avviene negli impianti industriali, le proprietà organolettiche della pasta diminuiscono notevolmente e si riduce anche il gusto».

La Telaro snc ha 12 dipendenti e pro-



Vincenzo Setaro

duce 30 quintali di pasta al giorno in 90 formati diversi (dai piccolissimi "occhiali del bebé" ai grandi canneloni) "perché ogni giorno sia un'occasione unica da festeggiare con fantasia". Pasta che viene venduta in un mercato di nicchia (piccole botteghe o negozi specializzati) composto da 800 punti vendita italiani, oltre che a New York e in varie città europee, australiane e giapponesi. Spaghetti e paccheri sono i formati più richiesti e venduti.

«Il nostro pastificio è come una vecchia Topolino: va piano e va lontano. - dice con un pizzico di orgoglio Vincenzo - Abbiamo ancora macchinari antichi, per esempio la pressa impastatrice Braibanti del 1930. Da molti anni ci approvvigioniamo di grano duro da un mulino pugliese che ci fornisce grani australiani, canadesi e nazionali di prima scelta. Perché noi puntiamo tutto sulla qualità e non abbiamo alcuna intenzione di ingrandirci. Facciamo pasta solo per gli intenditori, prodotta con metodi tradizionali ma garantita dai più moderni controlli di qualità». Vincenzo mi porta a visitare gli impianti dislocati su tre piani: si va dallo stoccaggio delle semole al confezionamento e all'essiccazione della pasta lunga, corta e dei formati spe-

ciali. «In estate la pasta si asciuga all'esterno e in inverno all'interno: in questo stanzone si metteva un braciere a legna, l'umidità della pasta fresca saliva fino alla volta del soffitto e usciva per quella piccola finestrella lassù. Un processo favorito dalla pietra lavica dei muri, che è porosa e rende costante la temperatura». Da 70 anni il tempo sembra essersi fermato anche per le trafile. Sono sempre di bronzo «e tali da ottenere paste ruvide che invitano a nozze i sughi più disparati», dice Vincenzo mostrandomi gli antichi dischi dentati allineati su uno scaffale. Poi ritorna sul metodo di essiccazione perché ci tiene a far sapere che «solo quella a bassa temperatura permette di esaltare le proprietà organolettiche e il valore nutritivo del prodotto». Da notare che sulla pasta non c'è scritto il tempo della cottura. Perché? «Perché varia a seconda del grano che usiamo, non è come la pasta industriale, che segue uno standard fisso. I nostri maccheroni bisogna provarli in bocca per vedere se sono cotti. La differenza con gli altri è racchiusa in tanti piccoli segreti della lavorazione artigianale e dell'arte pastaia tramandata dai nostri predecessori».

ENOLOGIA

VITIGNOITALIA CHIUDE CON DIECIMILA VISITATORI

## Il vino campano vola in Asia

Grande successo per la sesta edizione di Vitignoitalia che si è chiusa ieri sera nella sede, ormai consolidata per la manifestazione, di Castel dell'Ovo. Una tre giorni di vini con 300 cantine in esposizione e 10.000 visitatori, tra operatori del settore e appassionati, con un raddoppio delle presenze. Nelle 11 sale espositive, che hanno significato un aumento del 40% di superficie rispetto al 2009, sono state ospitate etichette di grandi nomi della vitivinicoltura nazionale, ma anche di piccoli produttori italiani. Sui banchi si sono potute degustare riserve storiche, nuove annate, vini da vitigni dimenticati e nuovi blend. In salita l'interesse per i rosati e le bollicine e in costante rilancio l'Aglianico che ha visto proprio a Vitignoitalia il debutto di un grande progetto "I Carati dell'Aglianico", promosso da sei super

produttori di Campania, Basilicata e Puglia. «Dopo Verona, Napoli è ormai un appuntamento fisso nelle agende dei produttori - afferma Chicco De Pasquale, presidente del Salone - soprattutto delle medie e piccole aziende, che trovano Vitignoitalia un'opportunità concreta di business. Siamo, inoltre, consapevoli che il vino è ormai un volano turistico straordinario». L'intento di Vitignoitalia è il wine-business che punta a realizzare, ogni anno, incontri tra buyers esteri, tutti importatori titolari, e gli espositori presenti, con circa 1000 contatti esteri. In questa edizione, inoltre, c'è stata una novità con il "Focus sull'Asia" e l'apertura ai mercati di Cina, Singapore, Indonesia, Hong Kong, Indocina e Thailandia. Non si sono trascurati, poi, i paesi dei mercati emergenti quali Brasile, Russia, India e



Gli stand affollati a Vitignoitalia

Cina. Sempre attenti, poi, ai mercati tradizionali come quello statunitense ed europeo, con operatori da Belgio, Svezia, Danimarca, Finlandia, Olanda, Germania, Repubblica

Ceca, Irlanda. A sostenere la manifestazione la Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, in collaborazione di Unioncamere Campania e Comune di Napoli. **Sonia Acerra**

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

## E Manna raccontò la presa del Sud

di Carlo Missaglia

Continuo con la trascrizione dell'intervento che Angelo Manna fece al Parlamento con l'interpellanza numero 2-01134 del 4 marzo 1991. Questo per mettere meglio a punto la realtà di come andò realmente l'invasione del sud e cosa fu l'aggressione sabauda contro il Regno di Napoli.

Manna scrive: «Certo, negli armadi dello stato maggiore dell'esercito italiano vi saranno anche le prove del fatto ormai provato abbastanza che, a partire dal 1860 il regno unito scrisse pagine vergognose, non è che si rifece nella prima guerra mondiale quando tradì la Triplice Alleanza, e non è che non toccasse il fondo nella seconda quando tradì la Germania e Giappone, accorse in aiuto del vincitore anglo-franco-russo e americano e si fece finanche stuprare (eroicamente, si capisce) dai gloriosi soldati marocchini...»

A noi del Sud (del Sud che non intende subire ulteriormente il danno della colonizzazione tendente all'assoggettamento totale e la beffa della distorsione premeditata dei fatti storici che determinarono la sua colonizzazione) non interessano le bubble che i vestali del sacro fuoco del mendacio tricolore fanno propalare anche al sottosegretario di

Stato nella certezza che, per carità di patria, anch'egli, come noi, come i suoi predecessori, non disdegni di farsi complice loro nel servire la mistificazione e i suoi spernacchiati profeti...

L'ufficio storico dell'esercito italiano custodisce e protegge, e sta attento a non renderle pubbliche, le prove storiche che quella sacra epopea che fu detta risorgimento altro non fu se non una schifosa pagina di rapine e massacri scritta da un'orda barbarica che, oltre la vita ed i beni, rubò al Sud e portò nell'infrancosato Piemonte (ma questo, per il momento, non è affatto tra i motivi della mia polemica) finanche il sacro nome d'Italia!

Gli armadi con gli scheletri infami che riguardano la repressione del cosiddetto brigantaggio, che fu eroica epopea di centinaia di migliaia di poveri cafoni disperati, recano la catalogazione G11 e G3, e sono circa 150 mila fogli che, contenuti in 140 dossier, costituiscono la prova documentale delle efferatezze subite dal Reame Napoletano degradato a feudo sabauda da disbattezzare, spremere, colonizzare e assoggettare...

Signor Presidente, signor sottosegretario, colleghi! Io non mi chiedo affatto se l'aspetto più vergognoso sia rappresentato dal non già ottuso

ma settario rifiuto da parte degli eredi della soldataglia piemontese, ligure e lombarda di aprire gli armadi infami, o se sia, piuttosto, rappresentato dall'acquiescenza, che è omertà passiva, di un governo che consente a dei soldati (i quali possono gloriarsi solo di aver fatto carriera sul campo dell'eterna battaglia delle lottizzazioni ingaggiata dai partiti democratici egemoni) di gestire a piacimento una massa di documenti storici di eccezionale valore e di concederli in visione, ancora a piacimento, soltanto a scrittori di dubbia fede anti-storica: scrittori che non spezzerebbero mai il sacro giuramento massonico - ateo-liberal-capitalistico di servire vita natural durante il mendacio sul quale è fondata l'ancora imperversante agiografia del cosiddetto risorgimento... Non me lo chiedo perché lo so. Sulla questione dell'ufficio storico dell'esercito scrisse, quattro anni fa su L'Espresso, Giorgio Bocca, affermando: "sarebbe davvero troppo chiedere ai militari di documentare e pubblicizzare le violazioni della morale comune che il potere politico gli ha chiesto e ordinato". Bocca non andò oltre, non so se per calcolo tricolore o perché gli si inceppò improvvisamente il cervello. Oltre, signor Presidente, se me lo consente, vado io. E vado oltre che ha si 131

anni il copione che i responsabili dell'ufficio storico dell'esercito italiano rabberciano e stracchiano a piacimento e impongono persino ad un rappresentante del governo a che possa compiacersi di prestare alle sue battute soltanto la voce (neppure quella dell'attore: quella del pappagallo). E vado affermando che esso non può essere rimaneggiato, riveduto, corretto, adattato ai tempi, adeguato alle reali necessità della storia... Sarebbe troppo esigere dai militari l'apertura degli armadi nei quali sono custoditi e protetti gli scheletri del cosiddetto risorgimento. Ma non perché, signor Presidente, un esercito non ammetterebbe mai e poi mai crimini di guerra di cui si è macchiato per ordine della classe politica egemone! Tutti gli eserciti del mondo commettono scempi orrendi! Saponificando, napalmizzando, lanciando bombe atomiche, chimiche, batteriologiche. Ed è umano che nessun esercito sia disposto a mettere in piazza la propria disumanità, e a produrre addirittura l'inconfutabile prova documentale... Ma...

Nel nostro caso, signor Presidente, si tratterebbe di mettere in piazza che gli eroi del cosiddetto risorgimento fossero dei criminali sull'orlo dell'asburgizzazione, e che i loro sacri ideali facessero da paravento a

uzzoli predatori e sanguinari. Al grido di Fuori lo straniero!, gli eroi (cioè i criminali) impo- sero ai rinnegati e agli spergiuri del Regno di Napoli la cacciata di un re che era napoletano verace da quattro generazioni, la distruzione di uno Stato libero, indipendente e sovrano! E al posto di quel re impo- sero un tizio che parlava francese e che era il re più spergiuro e fellone e debitoso d'Europa: a prova di storia. Nel nostro caso si tratterebbe di mettere in piazza che l'annessione del Reame napoletano fosse un'operazione che senza l'intervento della camorra non sarebbe riuscita. Signor Presidente, furono i camorristi di Torre 'e Crescenzo, di Salvatore De Crescenzo, a presidiare i seggi nel corso del truffaldino plebiscito e ad uccidere di mazzate i timidi e inermi difensori delle ragioni della monarchia nazionale! Ed erano stati loro, i camorristi, il 7 settembre, ad inchiodare con le bocche rivolte verso il mare i cannoni che i fedelissimi della Guardia nazionale (che, inconsciente, si freggiava della bandiera tricolore!) avevano puntato verso la stazione ferroviaria, dove, proveniente da Salerno, sarebbe arrivato lui, il leone imbecille, Giuseppe Garibaldi...

Nel nostro caso, signor Presidente, si tratterebbe di dare la conferma do-



documentale che ai decennali massacri belluini perpetrati dall'orda barbarica seguisse, quale conseguenza diretta, una emigrazione che fu un'esplosiva emorragia a catena, proprio l'effetto delle raffiche di calci tricolori sparate dal regno unitario nei fondelli sfondati di coloro i quali avevano avuto l'infelice idea di scampare niente meno che a dieci anni di carneficine...

Nel nostro caso si renderebbero pubbliche, finalmente, le cause vere della questione meridionale e si fornirebbero dunque ai politici e ai sindacalisti di oggi le basi sulle quali impiantare, alla fine, la fine dei rimedi specifici...

Nel nostro caso, infine, si tratterebbe di mettere in piazza che l'invasione, l'annessione e i massacri subiti dal Kuwait, pochi mesi fa, li subisse, a partire dal 1860, il Reame di Napoli, ad opera di un Saddam Hussein che si chiamava Vittorio Emanuele II... L'intervento di Manna continua, ma nel frattempo si può consultare il sito [www.carlomissaglia.it](http://www.carlomissaglia.it).