

SI PARLA DI...

CIRO, ANTONINO, MARIANNA E SUSANNA MOCCIA, QUATTRO FRATELLI DI GRAGNANO

Come vincere mettendo le mani in pasta

di Mirko Locatelli

Per vedere all'opera i "maccheronari", arrivano da tutte le parti intere scolaresche, mentre le agenzie di viaggio portano i turisti curiosi di scoprire come s'impastano e si trafilano spaghetti e bucatini, linguine, fusilli e caccavelle. Tutti vogliono scoprire l'ultimo posto dove si tramanda di padre in figlio il rispetto dei segreti e delle tradizioni per ottenere l'eccellenza e la qualità. Persino gli americani e i giapponesi, gli olandesi e i francesi si arrampicano coi bus fin quasi in visita notturna e se ne ritornano a casa carichi di meraviglie osservando i famosi maccheroni dagli ingredienti semplici e genuini prodotti a livello artigianale. Un pugno di semola schietta, un rivolo d'acqua dei Lattari, la carezza di una trafilatura in bronzo e un soffio d'arte e cuore: questo s'impasta nella Fabbrica della pasta di Gragnano. La frase che avete letto è una delle centinaia che si trovano nel libro dei visitatori. Un libro con le testimonianze di chi viene a visitare lo stabilimento dei fratelli Moccia: scuole, coppie di coniugi,

turisti stranieri i cui complimenti sono scritti in inglese, tedesco, olandese, giapponese. Perché questa dei fratelli gragnanesi è una bella storia di provincia che ha preso il volo. La storia di quattro ragazzi che, rimasti orfani del padre Mario, morto a 49 anni, e svezziati dalla madre Annamaria tra stenti e sacrifici, sono riusciti a rifondare da zero un'azienda artigianale che vale un tesoro. Infatti in pochi anni hanno affermato un marchio, La Fabbrica della Pasta di Gragnano, che oggi va prendendo piede in Italia e all'estero. Fedele al motto "l'unione fa la forza", l'affiatatissimo quartetto si è messo a produrre e a competere sui mercati dividendosi il lavoro equamente. Il primo dei fratelli è **Ciro**, alias vulcano pazzo. Dice: «Io sono il creativo, cioè l'uomo delle idee, mio fratello Antonino le trasforma in realtà, Marianna trova i soldi per far girare l'azienda e Susanna vende il prodotto nel mondo». La formula, a conti fatti, funziona. Nata nel 2007 senza nessun aiuto pubblico, la rinata azienda familiare sta crescendo di anno in anno perché i quattro fratelli si sono mes-

si in testa di ripetere le gesta del padre, che era uno dei più bravi pastai di Gragnano. «La pasta bisogna amarla e capirla», spiega Antonino, 38 anni, padre di due bambine - Noi siamo partiti con i nostri soldi e le nostre capacità perché avevamo il desiderio di rientrare nel settore per onorare la memoria di papà. Be', non ci aspettavamo di fare tanta strada. Puntando sulla qualità e sui nuovi formati, abbiamo cominciato con 12 quintali al giorno e oggi siamo a più di 30 quintali». Ricavato da una vecchia fabbrica di costumi da bagno, il pastificio è situato sulla collina al confine con Lettere, dove c'è un'ottima esposizione e una naturale corrente d'aria grazie al vento ponentino. La prima regola dei Moccia per affermarsi è stata quella di rispettare i dettami della tradizione impastando la migliore semola ricavata dal cuore del grano duro. La seconda è di usare solo trafilatura di bronzo e un asciugamento lungo a bassa temperatura. La terza è: puntare su una piccola produzione di qualità legata alla memoria storica del luogo. La cura del dettaglio nelle confe-



zioni ha completato l'opera. Continua Antonino: «Per differenziarci dagli altri avevamo una sola alternativa: fare un prodotto di altissima qualità rivolto ad un target medio-alto. Ci siamo riusciti e, francamente, non ci aspettavamo tanto successo in soli cinque anni». Facendo la pasta come si usava finora nel secolo scorso, cioè usando solo grano italiano trasformato ed essiccato secondo la filosofia dei nonni, l'azienda dei Moccia oggi sforna prodotti che raggiungono tutte le città italiane, 300 autogrill e molti paesi esteri: dagli Usa alla Francia, dal Brasile ad Abu Dhabi. Ecco perché ne stanno parlando centinaia di blog, giornali e televisione. A Gragnano, dove la pasta è un patrimonio di storia, cultura, tradizio-



Ciro e (a sinistra) Antonino Moccia

ni e segreti, sono sopravvissuti a crisi e cataclismi nove pastifici artigianali e tre industriali. Ma c'è una bella differenza tra i due modi di produrre.

Lo sa bene Antonino, che conosce i segreti e i macchinari del mestiere. «Nei processi industriali - dice - si producono 120 pacchi di pasta al minuto, da noi invece se ne producono 10. Il tempo di essiccazione nell'industria va dalle 4 alle 8 ore, da noi dalle 24 alle 60 ore. La nostra procedura è lenta, mentre gli industriali hanno ridotto progressivamente il tempo necessario a completare il ciclo produttivo per fare grandi quantitativi. In un'ora l'industria produce 4.000 kg di pasta, noi appena la decima parte. Quindi a livello industriale si può fare una buona pasta, ma niente di più, perché correndo veloci il sapore cambia, così come cambiano il colore e il profumo. La nostra pasta invece non è maltrattata e velocizzata».

Nel suo ufficio **Ciro** ha qualcosa da aggiungere: «Il nostro è davvero un altro pianeta. - dice - Anche se siamo più cari, dai 5 fino ai 20 euro al kg a seconda dei formati, vinciamo sulla concorrenza per i nostri segreti: per esempio, conserviamo la semola nei silos di tela, non di acciaio, per tenerla sempre a temperatura costante, abbiamo poi 9 brevetti e facciamo i formati di pasta più grandi del mondo». **Ciro**, che è sempre alla ricerca di nuove pro-

poste, ha creato persino paccheri lunghi un metro e un maxiformato di 50 grammi, chiamato la caccavella, che basta per una porzione e può contenere imbottiture e condimenti. Dopo i fusilli della regina, i riccioli, gli sfizi al forno e tanti altri formati, quest'anno è stato lanciato uno speciale kit "pic-nic" che comprende tutti gli ingredienti necessari per preparare un primo piatto: pasta, sale, olio, pomodori pelati e vino, corredati naturalmente da posate, bicchieri e tovaglioli. Basta avere a disposizione soltanto una pentola e un fornello per cucinare, ovunque ci si trovi, un'ottima pasta al sugo accompagnata da un bicchiere di vino.

Dalla lista dei consumi si rileva che il tipo di pasta più venduto qui sono ancora gli spaghetti, seguiti dai famosi "paccheri rigati di Gragnano" e dalle linguine.

Fino allo scoppio della prima guerra mondiale, le più rinomate marche di maccheroni importate in America, provenivano quasi esclusivamente da Gragnano. Ora, dopo un lungo periodo di crisi, c'è un grande risveglio. La nuova generazione di pastai rappresentata dai fratelli Moccia ha riscoperto l'orgoglio e guardando al futuro con grandi prospettive di sviluppo. «Siamo artigiani della pasta», conclude Antonino - non industriali. Ma siamo fieri della nostra dimensione perché i consumatori ci stanno premiando in Italia e all'estero».

IN EDICOLA

IL MENSILE DIRETTO DA MARCO MARTONE

Buone notizie: c'è "Scrivonapoli"

Giornalista e imprenditore di se stesso. Sembra essere questa la mission di **Marco Martone** (nella foto), direttore del mensile "Scrivonapoli" - Oltre l'ostacolo, supplemento cartaceo al quotidiano online Scrivonapoli.it. Una sorta di scommessa quella che l'ex redattore di Adnkronos, Canale 21 e La Discussione, ha deciso di lanciare nel difficile panorama editoriale della Campania. Una sfida resa ancor più difficile dal fatto che il mensile, distribuito gratuitamente in cinquemila copie, si occupa esclusivamente di buone notizie. «È una decisione maturata dopo l'uscita dei primi due numeri - dice Martone - ho pensato che fosse ripetitivo e per certi versi poco accattivante trattare argomenti legati all'emergenza, alla criminalità e al disagio quotidiano che viviamo a Napoli, giacché lo fa la totalità dei giornali presenti sul territorio. Far emergere la parte sana,

produttiva e gli aspetti positivi della napoletanità - prosegue - è l'obiettivo, non facile, che abbiamo deciso di perseguire». Ogni mese su Scrivonapoli trovano spazio interviste a personaggi del mondo della cultura, dello spettacolo e del giornalismo, ma anche un viaggio tra le realtà territoriali delle Municipalità cittadine, così come la scoperta dei casi di "buona sanità". «L'obiettivo è diffondere l'altra Napoli, quella che guarda Oltre l'ostacolo, come recita il sottotitolo del giornale - spiega il direttore - una città capace di non piangersi addosso e consapevole del proprio valore. In grado quindi di mostrare il volto migliore nel campo dell'economia, come nella politica, nella sanità, come nell'imprenditoria e nello sport». L'impegno, però, non si esaurisce qui. **Marco Martone**, infatti, non è solo il direttore della testata ma svolge anche il ruolo di editore. Compito non certo agevole, in



un periodo così difficile da punto di vista economico. «Il settore pubblicitario non offre grandissime garanzie in questo momento - ammette il direttore di Scrivonapoli - gli investimenti spaventano, anche se soltanto di poche decine di euro. Passione e perseveranza, però, riescono

a dare uno stimolo eccezionale e dunque il progetto va avanti, anzi cresce». Dal prossimo numero, infatti, il giornale, che già si occupa del territorio Vesuviano e che apre ogni mese una "finestra sull'Abruzzo", si avvale di una

redazione che opera sull'area flegrea. «I progetti ci sono e sono tanti - conclude Martone - tra questi mi piace ricordare una sinergia con la casa editrice "Liberi Editore". Allo studio, poi, c'è l'idea di realizzare brevi produzioni televisive e radiofoniche, sempre riservate alle buone notizie».

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

L'anno che passa nei versi di Ferdinando Russo

di Carlo Missaglia

N'at'anno passa, n'ata rappa 'faccial

N'ata speranza morta e sutterrata.

Così in una splendida poesia "N'at'anno passa", Ferdinando Russo commenta l'anno che sta andando via, gli anni che passano. Anche se il suo è un modo un po' amaro di vedere le cose quando ci si guarda indietro. Ciò che appare più evidente e raccapricciante sono gli errori che si sono commessi, le occasioni andate perdute, quello che si poteva e non si è costruito. Così siamo anche noi giunti alla fine di quest'anno. Uno dei tanti, come tanti, uno di cui vorremmo sbarazzarci al più presto: sperando di esorcizzare in questo modo il futuro o illudendoci di farcelo amico: Speriamo che l'anno che sta per entrare sarà migliore di quello andato via. Anche nel caso in cui questo fosse stato dei migliori.

Attorno 'a gente s'è scurdato 'e guaie

e spenne, e spanne, e rire!

Cchiù meglio 'e mo nun se spassata maje.

Il popolo, la gente, il mondo, ha vo-

glia di divertirsi di dimenticare le avversità e quindi si dà alla pazzia gioiva spendendo se ce li ha ma anche se non, per raggiunger, in linea di massima, quelle cose, spesso superflue, desiderate da tempo. Sembra il momento dell'impazzimento. Si corre, si rincorre, si fanno file inumane per entrare in un locale solo perché così si deve fare: altrimenti si è out. Il buon don Ferdinando che è morto nel 1927, pur non avendo conosciuto la depressione del 1929 ne quella che stiamo vivendo noi ora, rileva le stesse apprensioni che ci tormentano

Cchiù nun ne vo penzà penziere nire!

Nun vo parlà d'ammore o sentimento

Manco canzone cchiù ne vo sentì!...

Ed ecco che Russo si lamenta o meglio, evidenzia i mali scaturiti dall'evidente caduta dei costumi: la totale assenza di riferimenti morali ed estetici. Manco canzone cchiù ne vo senti. La canzone qualcosa che per lui aveva una portata vastissima a largo raggio che toccava la vita degli uomini il racconto di momenti magici d'amore, o di amare considera-

zioni di abbandoni e tradimenti. La gente però, nel suo pensiero non ha più tempo per interessarsi a queste cose. Ha fretta: corre, quasi impazzita verso cosa? non lo capisce e, rapportato ad oggi anche noi facciamo fatica a comprendere dove stia andando il mondo. Non mi piace ad esempio l'abusata allocuzione: così non si va da nessuna parte, perché non significa nulla. Per non andare da nessuna parte vuol dire che si sta immobili altrimenti giocoforza da qualche parte dovrai andare sbagliata che sia ma pur sempre da qualche parte. Sarebbe più corretto dire: si va in una direzione sbagliata, se piglia 'nu vico ca nun sponta!

Poi viene il momento della riflessione:

Cadesse 'o munno nun le preme niente!

Basta ca dice: me so salvat'ì!

E' questo il momento più amaro: quello in cui il Russo deve evidenziare, riconoscere, l'egoismo della gente, del mondo: me so salvat'ì!, scrive sintetizzandone il pensiero! L'evidenza del solipsismo. E' ben triste dover ammettere una cosa del genere: per un poeta, per uno che vive di sensazioni, che le

trasmette che diffonde bellezza, serenità. Non è che voglio commentare questa poesia del Russo ma la prendo a prestito per scrivere di un anno che è trascorso e che a distanza di quasi cent'anni è di grande attualità. Sembra quasi che il Russo descrivendo un suo, anno che passa, abbia pronosticato ciò che sarebbe avvenuto nel futuro: nel mondo di allora e di sempre. Pochi sono i momenti in cui gli uomini si sentono vicini, solidarizzano fra loro, mettono da parte il proprio egoismo: ma per svegliarne le coscienze ci vuole una catastrofe, una guerra, un terremoto. Allora sembra che la gente si ravvicini sia pronta ad interessarsi agli altri a stendere una mano a dare un aiuto, ma appena si svolta l'angolo ecco che, distanti con lo sguardo dalla bruttura che si è visto si ritorna ad essere quelli di sempre: egoisti!

Peccato che di queste cose non se ne possa parlare perché ognuno in quel caso: si sentirebbe toccato nell'io e monterebbe su col dire, ma io faccio tanto per il mio prossimo, appartengo al mondo del volontariato. Bravo vorrei dire loro! A quale volontariato? Quello assistito quello sovvenzionato

dalla politica di riferimento. E' stato rilevato che su una misura di cento destinata alle opere umanitarie, tolte le spese per mantenere il volontariato, le Onlus, ne arriva ai destinatari finali appena una piccola parte quantificabile in 20. Gli altri ottanta si sono persi per strada.

Ma a chi 'e conto sti ccose

A chi m'avoto?

A chi a porto sta lesia appeccuntrosa

Jate a sfrunnà 'na rosa

Ve resta a spina ca ve pogne 'e mane.

Ecco l'amara sintesi a cui arriva il Russo: se vai al fondo delle cose, anche ciò che appare bello, quando ne avrai sfrondata la parte appariscente, ti lascia fra le mani, solo le spine che pungono, che penetrano nella carne viva, facendola sanguinare. Con tina dice: *qualcuno oggi o dimane me chiamma pazzo e po' me ride appresso!*

Questo che scrive quasi in chiusura è una delle considerazioni che egli fa con molta tristezza, con rammarico, con tristezza, con dispiacere. E' mai possibile che chi pensa scrive o dice ciò che ho detto io debba essere confuso con un



pazzo? Dove la pazzia nel sostenere l'egoismo della gente? L'amore per le cose belle, la vita, le canzoni che hanno portato nel mondo il nome della nostra Città. Come ultimo incontro di quest'anno però, non posso chiudere con questo velo di mestizia in cui ci ha trascinato l'arguta poesia di Ferdinando Russo ed allora urge che io torni ad essere la persona a cui piace l'allegria, la persona che riesce a trovare sempre il lato gioioso nelle cose, nei comportamenti nelle nostre azioni quotidiane. Insomma per me il bicchiere è sempre mezzo pieno! Allora concluderò questo incontro con l'incipit augurale più noto della nostra tradizione:

Aprimmo l'anno nuovo

Co tric-trac e botte

Passammo chesta notte

In allegria!

P.S. Mi raccomando tenetevi lontani dai cosiddetti botti di Capodanno: lasciate che restino solo nelle canzoni.

Continua
www.carlomissaglia.it