

Pastificio dei Campi con Storci per una pasta... d'autore

Il Pastificio dei Campi è nato nel 2007, dall'intraprendenza e dal desiderio di innovazione dei giovani soci dello storico Pastificio Di Martino, fondato a Gragnano nel 1912. Mission dell'azienda: produrre pasta di altissima qualità, espressione di una tradizione e di un territorio e, allo stesso tempo, un prodotto "al passo con i tempi", rispondente alle esigenze dell'alta cucina di oggi.

Situata in un luogo davvero magico per la produzione della pasta, l'azienda vanta una "produzione limitata", destinata a un pubblico di gourmet.

Il Pastificio dei Campi ha adottato un sistema che permette di rintracciare ogni singola confezione, dalla fase di semina del grano duro impiegato per la produzione della semola, al confezionamento.

Pastificio dei Campi oggi è andato oltre, con un progetto molto ambizioso: incontrarsi in tutti i punti della filiera per calibrare le varie fasi del processo di produzione della pasta, condividendo con ogni operatore coinvolto aspettative, visioni, conoscenze, esperienze e motivazioni, avendo sempre come riferimento finale il cliente. In questo modo, ciascun attore della filiera produttiva da semplice esecutore diventa protagonista del processo, trasferendo le proprie conoscenze e capacità in ogni confezione di pasta. Questi sono i valori che il pastificio ha trasmesso a Storci e condiviso con Storci che a sua volta ha saputo ascoltare e capirne le esigenze, ovvero trasmettere, tramite la produzione, il senso della tradizione e del gusto.

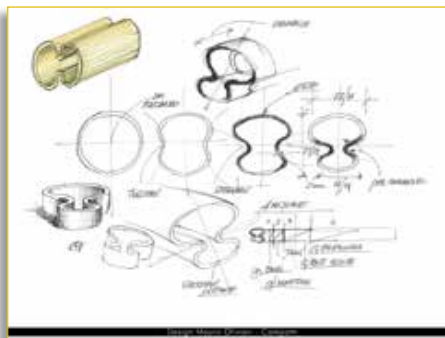
La qualità del prodotto finale? Per la Pasta dei Campi vengono utilizzati solo grani italiani, raccolti in luoghi storicamente vocati, come Puglia, Basilicata, Molise o Irpinia. Il frumento duro utilizzato è raro, con un tenore pro-

teico almeno del 14%, contro una media del 10,5% delle produzioni classiche. La raccolta avviene nel giusto momento di maturazione e lo stoccaggio subito dopo, tutto nel raggio di pochi chilometri, per permettere una perfetta conservazione della materia prima.

La materia prima è poi macinata in maniera delicata (a basso numero di giri) per mantenere la fragranza originaria.

La preparazione dell'impasto è la ricerca di un sottile equilibrio fra diversi fattori: la temperatura dell'acqua, la grana della semola, le condizioni climatiche. Il pastaio accorda fra loro queste variabili per ottenere ogni giorno il miglior prodotto possibile. La Pasta dei Campi è essiccata lentamente a bassa temperatura, in modo da conservare la fragranza del grano, lasciando inalterato il lavoro fatto dalla terra, dai contadini e dai mugnai prima di Storci.

L'azienda ha ottenuto di recente la Menzione d'Onore conferita dalla Giuria Internazionale del XXIII Premio Compasso d'Oro - ADI, per il "Campotto di Gragnano", il formato di pasta ideato dal designer Mauro Olivieri per Pastificio dei Campi. Inoltre, il Pastificio è stato selezionato per la nomination a un altro importante premio: la 13ª edizione del Grandesign Etico International Award. ■■



Design Mauro Olivieri - Campotti: il Pastificio dei Campi ha ottenuto la Menzione d'Onore conferita dalla Giuria Internazionale del XXIII Premio Compasso d'Oro - ADI, per il "Campotto di Gragnano", il formato di pasta ideato dal designer Mauro Olivieri