

In 80mila a Gragnano per la Festa della Pasta IGP

Autore : Redazione

Data : 10 Settembre 2017



Serviti 10mila primi piatti. Soddisfatti gli organizzatori

Riceviamo e pubblichiamo.

Si è chiusa, a Gragnano, con un grande successo di pubblico la Festa della Pasta IGP *'Pasta, amore e... pomodoro'*: tra venerdì 8 e sabato 9 settembre via Roma e piazza Amendola, luoghi dell'evento, sono state invase da un fiume di persone, appassionati del buon cibo e della bella musica.

In 80mila, secondo la Questura, hanno partecipato alla manifestazione che per due giorni ha reso la cittadina ai piedi dei Monti Lattari meta di visitatori provenienti da tutta la Campania.

Gremita di pubblico la piazza dello show di Simone Schettino, dell'esibizione esclusiva del ballerino tedesco noto per lo spot della Tim, Sven Otten, per la prima volta in regione e quella che ha accolto tra balli e cori i ritmi afro-americani del maestro assoluto del *groove* Enzo Avitabile e dei suoi Bottari. L'artista simbolo della contaminazione tra generi ha incantato il vasto pubblico con i suoi brani.

Sold out per gli stand che hanno ospitato i 12 *chef* del territorio coordinati da Alfonso Iaccarino, *'Testimonial'* della Pasta di Gragnano nel mondo. Sono stati circa 10mila i primi piatti serviti, 6500 nella sola serata di sabato.

Gettonatissime le ricette realizzate in esclusiva per la Festa.

Nella prima giornata: gli Spaghetti "Aaglio e olio, pomodoro San Marzano e basilico" dello *chef* Alfonso Caputo, del ristorante stellato Taverna del Capitano della baia di Marina del Cantone e la "Pasta con fagioli arrecanati e nduja" di Mario Cinque, lo *chef* dello Yacht Club di Castellammare di Stabia, il Mischiato leggero con pomodori lampadina, raviulillo e friselle proposto da Andrea Napolitano del Bikini di Vico Equense o ancora la "Candela laccata di zuppa forte, yogurt di bufala e finocchietto" di Luigi Salomone di Piazzetta Milù della vicina Castellammare di Stabia, il "Sole nel Piatto" de Le Axidie di Vico Equense con lo *chef* Giacomo De Simone o la "Pasta al Pomo d'oro" dello *chef* Giulio Coppola della Galleria di Gragnano, discepolo di Cannavacciuolo e inserito nei Jeunes Restaurateurs d'Italia.

Presi d'assalto anche ieri sera gli *stand* con i pentoloni di Rigatoni alla Norma affumicati preparati con la maestria e la passione indiscussa di Peppe Guida, chef patron della stellata Osteria di Nonna Rosa di Vico Equense.

Successo anche per la frittata di maccheroni con la pasta mischiata di Giovanni Sorrentino, dei Gerani di Santa Maria La Carità; la Pasta e patate "molto meglio il giorno dopo" di Vincenzo Vaccaro di Cucina 82 di Gragnano; lo "Scamarro a sinistra" di Pasquale Torrente del Convento di Cetara; o i mezzi rigatoni con il Pomodoro lungo giallo di Capaccio, spadino fresco, capperi disidratati e sfusato amalfitano di Michele De Leo di Palazzo Avino di Ravello o ancora "O' raù scarfato" di Vincenzo Maresca del Cellaio di Vico Equense.

Il grande classico della dieta Mediterranea, la pasta al pomodoro, si è dunque confermata il piatto preferito dagli italiani, sia nella versione tradizionale che nelle nuove proposte dei sei grandi chef che l'hanno reinterpretata con le loro ricette che hanno utilizzato i diversi formati di pasta dell'offerta Gragnanese IGP e pomodori dello straordinario paniere campano.

Veri protagonisti dell'evento sono stati, dunque, gli undici pastifici del Consorzio che animano l'economia stessa di Gragnano, comune di circa 30mila abitanti conosciuto nel mondo proprio come la Città della Pasta: La Fabbrica della Pasta, Il Mulino di Gragnano, Pastificio D'Aragona, Pastificio D'Aniello, Antiche Tradizioni di Gragnano, Il Re della Pasta, Pastificio Massa, Oro di Gragnano, Cooperativa Pastai Gragnanesi, Pastificio Di Martino, Pastificio Dei Campi.

La produzione della pasta è pari a 10mila quintali al giorno per un fatturato annuo di quasi 250 milioni di euro. Un mercato prevalentemente estero se si considera che il 70% della produzione è destinato all'estero, nei Paesi del Nord Europa, negli Stati Uniti, in Canada, Australia, in Corea, in Giappone. E Gragnano rappresenta il 5% della forza lavoro del settore in Italia.

Soddisfatti gli organizzatori.

Hanno commentato Giuseppe Di Martino e Maurizio Cortese, rispettivamente Presidente e Direttore del Consorzio Pasta di Gragnano IGP:

Una festa di grande divertimento che è stata ispirata agli anni '50 e al grande ottimismo della ripresa economica. Una manifestazione all'insegna della spensieratezza, della leggerezza, del gusto e della salute a tavola.

Abbiamo aperto in questo modo una finestra su una realtà seria dell'economia della Campania. Ci fa piacere che i numeri ci abbiano dato ragione.

