Lopa: Cultura ed evoluzione per Festa della pasta 2023 di Gragnano (NA)

Autore : Redazione

Data : 27 Settembre 2023

Il Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo: *'Il Consorzio della Pasta di Gragnano rappresenta una grande opportunità per dare ulteriore slancio all'attività dei pastai gragnanesi'*

Riceviamo e pubblichiamo.

Con la spezzata degli spaghetti in via Roma, ha preso il via l'evento principale della Città di Gragnano (NA).

È stata celebrata la classica spezzata degli spaghetti che ha dato il via all'edizione 2023 della festa della pasta a Gragnano.

La *kermesse* gastronomica, organizzata e promossa dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, ha visto, tra gli altri, la presenza del Governatore della Regione Campania, del Sindaco di Gragnano Nello D'Auria, del Presidente del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP Massimo Menna e di Rosario LOPA, Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo.

Rosario Lopa, a margine dell'evento, ha dichiarato:

> Gragnano è la culla della pasta ed è sempre pronta nel promuovere la manifestazione con grande entusiasmo e partecipazione per condividere questa fortunata storia di acqua, semola e felicità.
>
> La kermesse gragnanese è stata anche l'occasione per visitare la cittadina campana e scoprire le meraviglie storico - artistiche del territorio circostante.
>
> In occasione della kermesse, nella suggestiva Valle dei Mulini, è stato inaugurato il Mulino Lo Monaco il cui restauro è stato realizzato dal Centro di Cultura e Storia di Gragnano e Monti Lattari 'Alfonso Maria Di Nola' con l'importante contributo del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP.
>
> Come ben sappiamo la tradizione della pasta di Gragnano affonda le sue radici nel XVI secolo, quando si iniziò la produzione della pasta sfruttando la migliore semola di grano duro, l'acqua

sorgiva della valle dei Mulini e il microclima presenta nella zona.

Ciò che ha reso famosa la città è soprattutto la produzione di 'maccaroni', che portò la maggioranza dei cittadini alla produzione di pasta, aiutata soprattutto dalle condizioni climatiche molto favorevoli, tra cui la qualità dell'acqua sorgiva, che alimentava i mulini e contribuiva a conferire un gusto particolare all'impasto, oltre che a rendere famosi gli stessi mulini di Gragnano, ben 30 mulini ad acqua, dando vita alla 'Valle dei Mulini'.

Abbiamo l'obbligo di sottolineare che bisogna partire da un punto fermo, che oggi il Consorzio della Pasta di Gragnano rappresenta una grande opportunità per dare ulteriore slancio all'attività dei pastai gragnanesi, nella consapevolezza che rimangono perno fondamentale la concertazione, come metodo, e la partecipazione, confronto di tutti gli associati, che è sempre stata al centro della nostra attenzione.

Il comparto della produzione della pasta non solo è tornato ad essere la voce più importante dell'economia di Gragnano, ma ha stimolato anche un indotto di notevoli proporzioni, che riteniamo possa ancora crescere con una politica a favore della formazione d'impresa nell'arte bianca e sollecitare la domanda di qualità attraverso mezzi molto puntuali ed innovativi.

Tutto questo, con un ruolo attivo intorno a filiere in grado di autoregolamentarsi, come più volte ribadito, capaci di fare sistema e di dare dignità al mercato agroalimentare e le necessarie garanzie al consumatore.

Un plauso a tutti i pastai che tramandano di generazione in generazione le metodiche di produzione e al Direttore del Consorzio, Giovanni Cafiero per la magistrale organizzazione.