

# il mulino di gragnano

la Redazione



Da qualche mese a **Gragnano** è in produzione un nuovo pastificio. È il Mulino di Gragnano, nato dalla intraprendenza di sei giovani e grazie alla solidarietà di una comunità.





“Facile riuscire nell’intento se c’è un aiuto dal cielo!”: così verrebbe ironicamente da pensare a sentire la singolare storia del Mulino di Gagnano. Questo pastificio non nasce infatti solo dalla ferrea volontà di un gruppo di giovani che, come molti loro coetanei del noto comune campano, avevano il sogno di lavorare nel mondo della pasta. Questa impresa è anche la storia di una comunità che affinché quel sogno si realizzasse si è spesa e si è mobilitata in tutti i sensi. All’inizio erano una trentina i ragazzi che in parrocchia ragionavano sull’ipotesi di avviare un pastificio. Poi sono rimasti in sei: Alfredo, Luigi, Cristian, Agostino, Raffaele e Francesca, questi ultimi due laureati in Economia e commercio e fermamente determinati a percorrere una strada comune a molte generazioni di compaesani che hanno reso Gagnano un nome famoso in tutto il mondo per la qualità della pasta secca qui prodotta.

È stata l’azione forte di solidarietà di una comunità che ha creduto nei suoi ragazzi a rendere possibile quello che inizialmente era solo un sogno. Grazie al prezioso contributo economico della diocesi le cui famiglie sono intervenute con un’offerta, il Mulino di Gagnano è stato prima studiato sulla carta, poi progettato e infine realizzato e reso operativo. Una storia davvero singolare dove il finanziamento per l’avvio della società a responsabi-



Cristian Battaglia, pastaio



lità limitata non è giunto dalle banche o da enti pubblici – che chiamati a concorrere non hanno invece risposto all'appello – ma da famiglie convinte del fatto che per i giovani di Gragnano la pasta sia, oggi come ieri, una strada certa per il futuro. Il resto l'hanno messo due dei soci intervenendo con risparmi della propria famiglia. Risparmi e finanziamento che andranno restituiti sino all'ultimo centesimo, perché la filosofia della Parrocchia San Leone II della cittadina campana, secondo cui “fare il bene fa bene”, prevede nella sua accezione locale che tutti coloro che sono intervenuti con un'elargizione di denaro ne tornino poi in possesso per l'intera cifra, seppur senza interessi.

Il pastificio produce solo da ottobre scorso, ma, nonostante il breve periodo di operatività, si è già inserito con successo in Italia e all'estero, in un segmento di mercato dove alla pasta artigianale viene dato il giusto riconoscimento e la giusta remunerazione. Il segreto è quello che a Gragnano ci si trasmette da sempre di padre in figlio: ottima semola di grano duro, acque pure e sorgive della Valle dei Mulini di Gragnano, un'essiccazione lenta. Tutto questo si è tradotto in una linea di produzione di pasta secca, lunga e corta, trafilata in bronzo ed essiccata in celle statiche, tecnologie fornite da Storci, con cui i titolari del pastificio hanno collaborato a lungo per mettere a punto impianti realmente rispondenti alle esigenze di produzione dell'azienda. Il risultato è stato un





Cristian Battaglia, pastaio



Luigi Petrosino, aiuto pastaio

ambiente in cui viene lavorata unicamente pasta con semola di grano duro nazionale, sottoposta ad un'asciugatura e ad un'essiccazione che non dura nel complesso meno di 25 ore. L'obiettivo era quello di riprodurre lo stesso microclima di cui si gode a Gragnano nelle vie del centro. Quelle stesse vie in cui un tempo veniva posta ad asciugare la pasta con l'aria dei venti che giungono dai monti, per prendere la direzione del mare. Ma l'attenzione al prodotto non si ferma alla produzione. La pasta viene infatti confezionata a mano, pacco per pacco. Il packaging, caratterizzato da eleganti astucci da 500 grammi, si mostra con un cartoncino colorato da cui si apre una finestra che lascia intravedere il prodotto. Prodotto che a brevissimo si potrà fregiare anche del bollino della Pasta di Gragnano IGP, già riconosciuto all'impresa.

Ad oggi la produzione è pari a 8 quintali la settimana, ma la prospettiva è quella di portarla a 25, con un passaggio che avverrà gradualmente in un triennio e a seguito dell'allestimento di altre celle di essiccazione.

Al momento il pastificio non ha dipendenti perché tutti i soci fondatori hanno un ruolo nell'organizzazione aziendale ed operano in prima persona. Agostino ed Alfredo sono impegnati nella logistica, nel magazzino e nel



Raffaele Faella, amministratore,  
e Francesca Scarfato, responsabile gestionale



confezionamento del prodotto. Cristian e Luigi sono addetti alla produzione di cui sono responsabili; Raffaele è amministratore unico, mentre Francesca è la direttrice dello stabilimento.

“Noi facciamo tutto quello che l’industria non fa” – precisa Raffaele Faella, amministratore unico del pastificio – “pertanto la nostra pasta si trova in canali dove i prodotti proposti sono soprattutto artigianali e della tradizione italiana”. La peculiarità non sta solo nel processo produttivo, ma anche nei formati che sono unicamente quelli tipici gragnanesi come i paccheri, i lumaconi, i pennoni, i fusilloni, le mezze maniche, le mafaldine, gli spaghetti. Viste le peculiarità, la pasta del Mulino di Gragnano si trova solo in negozi specializzati, enoteche ed alta ristorazione, sia in Italia sia nel resto d’Europa.

Poiché la riconoscenza per l’aiuto ricevuto non si esprime a parole ma nei fatti, i soci del pastificio percorrono l’Italia dall’alto al basso per rappresentare la propria esperienza nell’ambito del Progetto Policoro, il programma promosso dalla Conferenza Episcopale Italiana che dà gambe ad iniziative sociali e lavorative a sostegno dei giovani e di cui essi stessi hanno toccato con mano i benefici. Ma soprattutto i nei imprenditori si sono resi disponibili a tirocini formativi e ad un percorso di formazione che permetta, anche grazie al proprio impegno,





Alfredo Cesarano, confezionamento e magazzino

di formare dei professionisti affinché possano operare nel mondo dell'agroalimentare. "Ci sentiamo benedetti e vorremmo a nostra volta dare un contributo con la creazione di posti di lavoro. Per questo abbiamo promosso un bando nazionale per 20 agenti di commercio nel comparto per la distribuzione dei nostri prodotti", precisa Raffaele Faella.

Un altro importante progetto a breve termine è quello di consolidare ed espandere la propria presenza nel mercato. La prossima sfida del Mulino di Gragnano – una sfida che richiede grande preparazione – è infatti l'exportazione negli Stati Uniti, dove si stanno già definendo accordi e si delineano grandi prospettive di espansione. Dio volendo, ovviamente.

---

**Pastificio Il Mulino di Gragnano S.r.l** | S.S. per Agerola, 76 | 80054 Gragnano (Napoli, Italia)  
T. +39 081 18582683 | [www.ilmulinodigragnano.it](http://www.ilmulinodigragnano.it) | [info@ilmulinodigragnano.it](mailto:info@ilmulinodigragnano.it)

