

# Storci & Il Mulino di Gragnano, partnership d'eccellenza

a cura di Storci

**L**Il Mulino di Gragnano aveva un sogno: realizzare un pastificio che producesse solo pasta di qualità, abbinando il binomio artigianalità e innovazione.

Alla ricerca di un partner affidabile per garantire una produzione d'eccellenza, seguendo i dettami dell'alta tradizione pastaia gragnanese, la scelta fu Storci (che a Gragnano detiene buona parte degli impianti per produzione di pasta secca).

Viene acquistata una linea semiautomatica per la produzione di pasta corta e lunga.

«La scelta di un'azienda come la Storci - spiega l'amministratore - è stata dettata dalla necessità di trasformare il nostro ambizioso progetto-sogno di qualità in realtà. Per noi, Storci rappresenta il meglio per quanto concerne la progettazione e produzione

di impianti e macchine capaci di realizzare una produzione artigianale e, quindi, un prodotto di qualità».

I risultati? Pienamente soddisfacenti. «Con Storci siamo riusciti a ottenere il giusto mix tra tecnologia e tradizione: si è dimostrata l'unica azienda che, attraverso l'innovazione tecnologica, riesce comunque a conservare i principali processi di trasformazione artigianale, per noi gragnanesi fondamentali ed essenziali. Inoltre, l'azienda di Collecchio ha sposato sin da subito la nostra storia, in quanto ci ha seguito e sostenuto sin dall'inizio, anche nella fase progettuale, dedicandoci mesi per comprendere le nostre esigenze e soddisfarle appieno, rendendoci autonomi nella creazione di un prodotto che a soli 4 mesi si classifica tra le eccellenze della Città della Pasta».



*I sei ragazzi de Il Mulino di Gragnano con Simone Franchi, responsabile area post-vendita Storci (al centro)*

## L'incontro strategico

La storia del pastificio artigianale "Il Mulino di Gragnano" nasce dall'incontro di Alfredo, Luigi, Cristian, Agostino, Francesca e Raffaele, non ancora trentenni, nella parrocchia San Leone II di Gragnano, dove sono cresciuti. Accomunati dalla voglia di mettersi in gioco per essere protagonisti del proprio futuro, hanno poi deciso di scommettere sulle proprie capacità e sulla risorsa principale della loro città, la pasta. Costituiscono un'associazione, con l'obiettivo di valorizzare la pasta attraverso eventi; mentre Francesca e Raffaele, durante il loro percorso universitario, lavorano su vari progetti inerenti al settore.

I sei giovani, accompagnati dagli animatori di Comunità di Progetto Policoro dell'Arcidiocesi Sorrento-Castellammare di Stabia, si scontrano con difficoltà concrete. Per realizzare il pastificio era necessario un sostegno economico. Francesca e Raffaele riescono a recuperare la loro parte di investimento, mentre gli altri non hanno la stessa possibilità. Qui, entra in azione la comunità: le famiglie della parrocchia contribuiscono per la quota restante dell'investimento, attraverso un prestito, da restituire negli anni successivi senza alcun tasso di interesse. Ricerche e studi nel settore della pastificazione hanno orientato i giovani alla scelta di macchinari all'avanguardia, dotati di tecnologie innovative e capaci di valorizzare la tradizione di Gragnano.

La maestria dell'antica tradizione dell'Arte bianca continua attraverso l'incontro della migliore semola italiana, selezionata con cura, e l'acqua sorgiva dei Monti Lattari. Questi due elementi, sapientemente miscelati, danno vita ad un prodotto unico e inconfondibile, che fa appartenere il pastificio a pieno titolo a Gragnano, Città della Pasta. E così, il 2 ottobre 2015, il sogno è diventato realtà!

## Un prodotto d'eccellenza

Quali sono i plus della pasta de Il Mulino di Gragnano?

*Il grano di qualità.* I formati sono prodotti con la migliore semola di grano duro derivante da frumento di qualità superiore di coltivazione italiana. Dopo essere stato



*Pasta prodotta  
ne Il Mulino di  
Gragnano con  
linee Storci*

setacciato e ripulito dalle impurità, il grano è macinato nei molini Selezione Casillo per produrre semole superiori di grano duro. Le semole sono "impastate" con acqua sorgiva della Valle dei Mulini e lavorate fino ad ottenere un composto elastico e omogeneo.

*La trafila al bronzo.* L'impasto attraversa trafile in bronzo, che rendono la pasta, in tutti i suoi formati, rugosa: caratteristica indispensabile per esaltare sughetti e condimenti e gustare sapori.

*L'essiccazione lenta e a basse temperature.* Grazie ad una lenta essiccazione a temperatura e umidità controllate, la pasta mantiene le caratteristiche organolettiche del grano duro.

*Il confezionamento a mano.* Terminata l'essiccazione, la pasta è riportata a temperatura ambiente e stabilizzata. Viene poi confezionata a mano in un packaging ad astuccio in poliaccoppiato alimentare dalla forma cubica, con metodo "apri e chiudi" per garantire la fragranza del prodotto anche dopo l'apertura della confezione.

*La scelta dei formati.* I classici della tradizione gragnanese: paccheri, mezzi paccheri, calamarata, pennoni, fusilloni, lumacconi, mezze maniche rigate, mafaldine corte e lunghe, spaghetti e fusilli bucati lunghi. ■