Ducato D'Amalfi Gragnano è tradizione 4.0

a cura di ***Storci***

Chiara Caso, Ceo e cofounder di Pastificio Ducato D'Amalfi Gragnano, ci racconta com'è nata la sua impresa, esempio di eccellenza nel mondo agroalimentare italiano. Tra i punti di forza dell'azienda, aver abbinato in forte sinergia tradizione e innovazione.
«Pasta, donne e innovazione sono gli ingredienti che hanno dato vita al Pastificio artigianale d'eccellenza Ducato D'Amalfi Gragnano - chiarisce Chiara Caso - Siamo un esempio di impresa al femminile perché le fondatrici sono cinque donne: Chiara, Tullia, Anna, Antonella e Daniela, unite dall'amore per le proprie radici, in particolare per Gragnano, la "Città della Pasta". Volevamo creare un pastificio diverso dagli altri, che coniugasse il nuovo con l'antico, che esaltasse le tradizioni valorizzando anche le occasioni offerte dalla tecnologia». Da ciò "Pasta Experience", un viaggio unico, multimediale e multisensoriale nella Pasta di Gragnano Igp, dedicato a chi visita l'azienda.

Dottoressa Caso, potrebbe spiegarci cosa prevede "Pasta Experience"?
Si comincia con una visita al Museo Virtuale, un percorso virtuale immersivo in 4D per scoprire la Gragnano d'un tempo e la sua antica tradizione pastaia in modo assolutamente inedito. Segue la "Tasting experience": si visita il pastificio per assistere all'arte della lavorazione della pasta fino al confezionamento manuale. I visitatori vengono così coinvolti in un crescendo di emozioni, profumi e sapori. Il tutto si conclude con una degustazione di pasta nel nostro ristorante, che dispone di un centinaio di posti in sala e di una cinquantina sulla terrazza, con vista sul mare e sul Vesuvio.

Potete quindi organizzare eventi di grande appeal come, ad esempio, dei cooking experience?
Certo, su richiesta offriamo Show Cooking e Cooking Class, con la possibilità di cucinare e gustare la nostra pasta, di cui siamo molto fieri.

Avete ricevuto il "Premio Innovazione Smau 2019" per i risultati ottenuti nell'Open Innovation. Come coniugate tradizione e tecnologia?
Il Pastificio, specializzato nella produzione artigianale di Pasta di Gragnano Igp, utilizza solo grano 100% italiano e acqua delle sorgenti dei Monti Lattari. Per l'impasto adoperiamo trafile in bronzo e rispettiamo la tecnica dell'essiccazione lenta a bassa temperatura, dalle 24 alle 36 ore. Alcuni formati speciali richiedono addirittura 50 ore. Il confezionamento avviene rigorosamente a mano.

E l'innovazione?
È frutto della partnership con Storci, che ci ha fornito una linea per pasta corta e una per pasta lunga e le relative celle di essiccazione che ci permettono di produrre formati standard e speciali nel massimo rispetto della tradizione. Storci ha interpretato alla perfezione le esigenze di un'azienda giovane e ambiziosa con una grande voglia di fare. Il nostro principale obiettivo è consolidare l'offerta innovativa e promuovere un progetto di e-commerce.