



CONSORZIO DI TUTELA
DELLA PASTA DI GRAGNANO IGP

Sede operativa:
Via Tommaso Sorrentino, 26 - 80054 Gragnano (NA) Italy

Sede legale:
Via Vittorio Veneto, 20 - 80054 Gragnano (NA) Italy

T. +39 081 3762753

www.consorziogragnanocittadellapasta.it
info@consorziogragnanocittadellapasta.it

WSTAFFE.IT



CONSORZIO DI TUTELA
DELLA PASTA DI GRAGNANO IGP



Nato nel 2003 dall'unione delle storiche aziende produttrici di pasta nell'omonimo Comune campano, il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP è oggi il custode della lunga tradizione che ha fatto conoscere in tutto il mondo la "Città della Pasta". Grazie al Consorzio, nel 2013 la Pasta di Gragnano ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta, particolarmente significativo perché costituisce il primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Italia e in Europa. L'impegno dei 14 Soci che costituiscono oggi il Consorzio ha raggiunto una nuova tappa il 18 gennaio 2019 con il riconoscimento ufficiale anche della funzione della Tutela, ai sensi dell'art. 14 della legge 526/1999, fornendo così un ulteriore strumento nell'azione di controllo sul rispetto del severo disciplinare che norma ogni aspetto produttivo della Pasta di Gragnano IGP.



Il prodotto e il suo territorio sono indissolubilmente legati. La Pasta di Gragnano IGP si può produrre soltanto all'interno del territorio del Comune di Gragnano, un'area di appena 15 kmq. Un luogo unico per il peculiare microclima dovuto alla collocazione tra il mare e i Monti Lattari della Penisola Sorrentina.

Tra le condizioni indispensabili nella lavorazione, la pura acqua sorgiva del luogo e la semola di grano duro, ingredienti che i Gragnanesi sfruttano per la produzione di pasta fin dall'antichità: l'arte molitoria che ne è alle origini è documentata dall'epoca romana, ma è nel XVI secolo che nascono i primi pastifici a conduzione familiare. Nel 1845 Ferdinando II di Borbone concede ai Gragnanesi l'alto privilegio di fornire la Corte di tutte le paste lunghe. L'atto sancisce formalmente l'investitura di Gragnano a "Città della Pasta", che a **metà del XIX secolo** impegna **il 75% della popolazione nella lavorazione dei "maccheroni" con più di 100 pastifici.**

Grazie alla sua straordinaria storia, la pasta a Gragnano è ovunque: in tavola, nell'arte, nel contesto urbano e persino nel paesaggio. Il luogo simbolo di questa sintesi è la **Valle dei Mulini**, un sentiero tra ponti e greti che permette di visitare i resti di una decina di antichi mulini, del cui restauro il Consorzio si è fatto promotore nell'ambito di un vasto piano di valorizzazione e recupero dei beni del territorio. Il 5 aprile 2019 il primo tra questi restauri, l'Antico Mulino Porta Castello di Sopra, risalente al 1616, è stato riattivato e riconsegnato alla Città.

Oggi il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, con il Made in Italy che sui mercati internazionali è sempre più apprezzato, ma anche oggetto di grande competizione, è costantemente impegnato nella valorizzazione, nella promozione e nella tutela di un prodotto che è emblema non soltanto dell'Italian Food, ma anche dello stile di vita sostenibile, sano e naturale che lo caratterizza. Tra gli obiettivi del programma del Consorzio, rendere la Pasta di Gragnano IGP sempre più riconoscibile fin dal primo sguardo sullo scaffale e tutelarne la reputazione sui mercati nazionali e internazionali.

