

### IL TERRITORIO

Questa pasta nasce dall'incontro fra due regioni (Campania e Puglia) e due territori: Gragnano, sede del pastificio, e il Tavoliere delle Puglie, un'ampia area pianeggiante delimitata a ovest dai Monti Dauni e a est dal Gargano e dal mare Adriatico, dove si trovano le aziende che coltivano il grano duro e il mulino che produce la semola.

### LA STORIA

---

Il legame con il territorio è anche e soprattutto un legame con la storia e la cultura. Nato nel 1848, il pastificio Afeltra è l'unico ancora attivo nella celebre via del vento: l'antica via Roma che attraversa Gragnano e che, anche grazie all'urbanistica ottocentesca studiata appositamente per favorire l'essiccazione della pasta, ha una perfetta esposizione al sole e riesce a raccogliere sia il vento umido e caldo che proviene dal mare, sia l'aria fredda e secca che scende dai Monti Lattari. Questo microclima molto particolare ha consentito a Gragnano di diventare la città della pasta: 100 anni fa sui due lati di via Roma c'erano soltanto pastifici e la pasta era essiccata in strada. Poi la tecnica si è evoluta, anche sulla base delle odierne norme sanitarie. La pasta oggi è collocata in moderne celle di essiccazione a temperatura e ventilazione controllata, ma rimangono vivi alcuni fattori decisivi: la sapienza dei pastai, un patrimonio di quasi ogni famiglia gragnanese trasmesso di generazione in generazione; e poi l'acqua proveniente dalle sorgenti dei Monti Lattari, fondamentale per ottenere il giusto impasto, oggi come un secolo fa.



### LA COLTIVAZIONE DEL GRANO

---

Il grano duro per la semola è coltivato sul Tavoliere delle Puglie, da due importanti realtà agricole.

Una di queste fa capo alla Fondazione Siniscalco Ceci Emmaus, che ha sede a Lucera (Foggia) e si occupa di assistenza, educazione, formazione professionale di persone in difficoltà, promuovendo il loro recupero e reinserimento sociale. Tra le sue molteplici attività, la Fondazione gestisce una grande azienda agricola, che coltiva principalmente grano e altri cereali su oltre un migliaio di ettari situati tra Foggia, Lucera e Manfredonia.

La seconda azienda è l'ATS di Franca Grasso, a Torremaggiore, in provincia di Foggia, e conserva, al proprio interno, alcuni straordinari reperti dell'epoca di Federico II che, proprio in quest'area, visse le ultime ore della sua vita. L'azienda coltiva circa 200 ettari di grano duro, oltre a olivo e leguminose da foraggio e da granella che spesso rientrano nei protocolli di rotazione.

Entrambe seguono un disciplinare tecnico di produzione definito dall'Università degli Studi di Palermo e certificato dalla società Rina. Ed entrambe hanno intrapreso un percorso che le porterà verso una gestione agroecologica\* della coltivazione.

Coltivare secondo pratiche agroecologiche significa produrre cibo ispirandosi ai principi dell'ecologia e della sostenibilità, cercando di mantenere in equilibrio gli ecosistemi agricoli. In pratica vuol dire ridurre o eliminare l'uso di input chimici esterni (fertilizzanti sintetici, pesticidi), preferendo compost, letame, rotazioni colturali e concimi



## ETICHETTA NARRANTE EATALY ALLA RADICE

organici, favorire la biodiversità, sia nelle colture (policolture, consociazioni, rotazioni) che negli habitat circostanti (siepi, boschetti, prati fioriti). Si tratta di principi che tendono a mantenere la fertilità naturale con pratiche come sovescio, pacciamatura, lavorazione non profonda, gestendo in modo sostenibile l'acqua, usando tecniche di irrigazione efficienti e aumentando la capacità del terreno di trattenerla. Ma agroecologia significa anche valorizzare il sapere locale e le comunità rurali, integrando tradizioni contadine con innovazioni tecniche e scientifiche accessibili a tutti. Non siamo, quindi, di fronte solo ad un insieme di tecniche agricole: è un approccio che unisce ecologia, economia e giustizia sociale per creare sistemi alimentari più resilienti, equi e rispettosi della natura.

Il disciplinare tecnico *Eataly alla Radice* prevede la rotazione pluriennale fra grano duro e leguminose o colture a basso impatto come colza e girasole, il ricorso al sovescio (interramento di vegetazione) e alla mantenimento della copertura del suolo, lavorazioni non troppo profonde (mai superiori ai 35 cm) per proteggere la struttura e la fauna del suolo e mitigare l'emissione di carbonio in atmosfera, inerbimento dei bordi campo, uso di tecniche innovative con fertilizzanti a lento rilascio per migliorare la fertilità del suolo.

Paglia, stoppie e gli altri residui agricoli non sono bruciati in campo né smaltiti come rifiuti, ma riutilizzati per compostaggio, sovescio, etc.

Le due aziende destinano aree verdi alla tutela della biodiversità: almeno il 4% delle loro superfici agricole ospita



## ETICHETTA NARRANTE EATALY ALLA RADICE

colture mellifere o fasce ecologiche destinate alla fauna selvatica.

### **DAL GRANO DURO ALLA SEMOLA**

---

Il grano duro arriva nelle campagne di Casalvecchio di Puglia, in provincia di Foggia. Nello stesso luogo in cui, nel XIII secolo, sorgeva un monastero benedettino che coltivava grano, oggi c'è il Molino De Vita, un complesso industriale nato nel 1996 dall'intraprendenza di una famiglia di agricoltori, prima ancora che di mugnai.

Ogni lotto di frumento è tracciato dal suo arrivo fino alla semola destinata al pastificio. Quando arriva al molino, il grano duro è analizzato - per verificarne l'umidità, il contenuto proteico, l'indice di glutine e l'assenza di contaminanti - e poi stoccato. La lavorazione inizia con una fase di pulitura, per eliminare impurità, semi estranei e polveri; e prosegue con la bagnatura, necessaria per rendere il chicco più elastico. Quindi il grano passa attraverso una serie di cilindri, dove è frantumato e setacciato lentamente, fino a ottenere la semola.

La semola impiegata per questa pasta ha un contenuto di proteine superiore a 14%, grana grossa e un bel colore giallo paglierino.

### **DALLA SEMOLA ALLA PASTA**

---

La pasta è semola, nient'altro. Nella fase di impasto si aggiunge dell'acqua che poi si toglie, nella fase di essiccazione.



Slow Food® Italia

## ETICHETTA NARRANTE EATALY ALLA RADICE

La qualità della semola, quindi, è un fattore decisivo. Ma sono importanti e delicate anche le fasi di impasto, estrusione, essiccazione.

Lo storico pastificio Afeltra gestisce questi passaggi unendo la precisione di macchinari moderni, controllati da sistemi informatici di ultima generazione, alla sapienza artigiana dei pastai, che – esattamente come un secolo fa – ogni mattina controllano con le mani l'umidità della pasta, regolano le temperature. decidono se aggiungere più o meno acqua, se ventilare ed essiccare per periodi più o meno lunghi.

L'acqua impiegata proviene dalle sorgenti dei Monti Latari ed è caratterizzata da un basso contenuto di calcio, un residuo fisso basso e un pH equilibrato.

L'impasto - secco e granuloso - viene spinto attraverso la vite senza fine nelle trafile in bronzo, che conferiscono alla pasta la forma finale e una superficie ruvida e porosa, ideale per trattenere i condimenti.

A questo punto, la pasta viene sistemata su telai in legno di abete, materiale che, durante la fase di essiccazione, assorbe umidità e poi la rilascia lentamente (cosa che non avverrebbe su piani in acciaio o plastica).

L'essiccazione è molto lenta (dalle 16 alle 60 ore, a seconda del formato) e avviene a basse temperature (mediamente tra i 33 e i 39° con punte massime di 48°C).

Dopo l'essiccazione, la cella viene aperta delicatamente, in modo che la pasta si abitui alle temperature esterne e non subisca shock termici. L'ultima fase è il confezionamento.

**L'etichetta narrante è uno strumento di Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.**

