



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
“Pasta di Gragnano”**

Art. 1
(Denominazione)

La Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Pasta di Gragnano” è riservata alle paste alimentari che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(Descrizione del prodotto)

La “Pasta di Gragnano” è il prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale.

I formati immessi al consumo sono, diversi, tutti tipici, frutto della fantasia dei pastai gragnanesi.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche:

- aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche o nere; assenza di bolle d'aria, di fessure o tagli, di muffe, larve o parassiti e di corpi estranei;
- sezione di frattura: vitrea;
- colore: giallo paglierino;
- rugosità: presente quale caratteristica dell'uso delle trafile in bronzo;

Alla cottura la “Pasta di Gragnano” IGP si presenta di:

- consistenza: soda ed elastica;
- omogeneità della cottura: uniforme;
- tenuta di cottura: buona e lunga;
- collosità: assente o impercettibile;

2.2 Caratteristiche chimiche:

- umidità: non superiore al 12,5% sul prodotto finito;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| • valore energetico | 1486 KJ
350 Kcal |
| • proteine | 13 g |
| • carboidrati | 73 g |
| • grassi | 1 g |
| • ceneri | max 0.86% |

Caratteristiche organolettiche

- sapore: sapido con gusto deciso di grano duro;
- odore: di grano maturo.

Art. 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione e confezionamento della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. “Pasta di Gragnano”, comprende tutto il territorio del Comune di Gragnano in Provincia di Napoli.

Art. 4
(Prova dell'origine)

Ogni fase del processo produttivo descritto nel presente disciplinare dovrà essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto “Pasta di Gragnano”.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, dovranno assoggettarsi al controllo da parte della struttura di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

(Metodo di ottenimento)

Le condizioni ed il sistema di produzione della I.G.P. “Pasta di Gragnano” devono essere quelli tradizionali della zona e, comunque, atti a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche qualitative di cui all’art. 2.

La semola di grano duro utilizzata per la produzione di “Pasta di Gragnano” IGP deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: non superiore al 15% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

• valore energetico	1486 KJ 350 Kcal
• proteine	13 g
• carboidrati	73 g
• grassi	1 g
• ceneri	max 0.86%

Il processo produttivo per la produzione della “Pasta di Gragnano” si compone delle seguenti fasi:

- L'IMPASTO E LA GRAMOLATURA: la semola di grano duro ottenuta viene impastata con acqua, in una percentuale non superiore al 30%. La successiva fase della gramolatura, fa sì che l'impasto ben lavorato diventa omogeneo ed elastico;
- L'ESTRUSIONE O TRAFILATURA: la trafilatura è una fase molto importante per ottenere una buona qualità del prodotto finale. Una volta ottenuto l'impasto, questo viene trafilato in stampi, ovvero in “trafile”, cioè utensili esclusivamente in bronzo, che permettono di conferire alla pasta una superficie rugosa determinandone la forma: l'impasto viene spinto contro la trafile che, grazie a fori sagomati, permette l'uscita della pasta con le forme tipiche della fantasia dei pastai gragnanesi;
- L'ESSICCAMENTO: l'essiccazione varia a seconda dei formati e comunque avviene ad una temperatura compresa tra 40 e 80°C per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore. È questo il momento più delicato di tutto il ciclo produttivo. La pasta viene ventilata più volte con aria calda. Ad ogni ciclo di ventilazione si ha la caratteristica sottofase “DELL'INCARTO”, ovvero si ha la formazione di una sorta di crosta superficiale rappresentata dalla pasta esterna completamente essiccata. Per osmosi, poiché la pasta più interna è quindi non a diretto contatto con l'aria calda dell'essiccatoio, è più umida rispetto alla pasta più esterna, trasferisce umidità



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

alla crosta superficiale ammorbidendola nuovamente. A mano a mano che l'umidità affiora viene eliminata con i successivi cicli di ventilazione con aria calda. La fase dell'essiccamento può essere ottenuta o attraverso le celle statiche, o nei tunnel per l'essiccamento nei quali circola aria calda;

- IL RAFFREDDAMENTO E LA STABILIZZAZIONE: l'elemento finale dell'essiccazione è il raffreddatore che provvede a portare a temperatura ambiente la pasta ancora a temperatura d'essiccatoio e quindi a stabilizzare la propria temperatura prima di immetterla nell'ambiente esterno;
- IL CONFEZIONAMENTO: deve essere effettuato nelle aziende di produzione, ovvero sul luogo di produzione, entro le ventiquattro ore successive alla produzione, sia per evitare le perdite di umidità che comprometterebbero le qualità organolettiche speciali del prodotto, sia perché, la perdita di umidità e l'eccessiva manipolazione durante il trasferimento determinerebbero la rottura e il danneggiamento delle diverse forme ottenute.

Art. 6

(Legame con l'ambiente)

La domanda di riconoscimento della "Pasta di Gragnano" IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. La "Pasta di Gragnano" infatti è conosciuta nel mondo per la tradizione e la storicità della propria produzione che avviene da sempre con l'utilizzo di trafile in bronzo. Quest'ultime conferiscono alla pasta la caratteristica rugosità superficiale, rendendola pertanto perfettamente riconoscibile al tatto ed al gusto e particolarmente adatta a condimenti e sughi della tradizione napoletana. Altresì, da secoli il particolare e tradizionale processo di essiccamento, un tempo eseguito su stenditoi all'aperto grazie al clima mediterraneo con l'opportuna umidità ed insolazione, ancora oggi viene curato con dedizione ed esperienza, tramandata di padre in figlio, dai maestri pastai gragnanesi che sono attenti ed abili, ieri come oggi, ad evitare una ripetuta esposizione al calore causa dell'essiccamento.

Gragnano fin dal '500 è conosciuto per la produzione di pasta di grano duro. L'importanza storica della produzione di pasta a Gragnano fu tale da influenzare la progettazione degli spazi urbani. Infatti, nella metà del 1800, in occasione della realizzazione di un nuovo piano urbanistico, la larghezza delle strade e l'altezza dei palazzi furono pianificati in modo da facilitare il fluire del vento e agevolare le operazioni di essiccazione della pasta.

Nel comune di Gragnano la produzione della pasta è sempre avvenuta utilizzando le trafile in bronzo. Questa particolarità ha stimolato la creazione da parte di artigiani di trafile di vario formato



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

che hanno permesso la produzione di differenti formati di pasta, poi associati a vicende legate ad aneddoti o storie locali.

Inoltre, a Gragnano, l'acqua proveniente dai vicini Monti Lattari, è stata una risorsa da sempre presente in abbondanza. Tale risorsa, ha certamente favorito la produzione di pasta sia perché costituiva un ingrediente necessario da aggiungere alla semola per ottenere l'impasto della pasta, sia perché veniva utilizzata per far girare le macine dei mulini atti alla macinazione del grano e quindi alla produzione della farina.

Testimonianza di quanto esposto è la "Valle dei Mulini di Gragnano" dove ancora oggi è possibile ammirare i resti di tali manufatti un tempo utilizzati nel processo produttivo della "Pasta di Gragnano" grazie all'abbondanza dell'acqua della cittadina dei Monti Lattari.

Grazie alla sua consolidata tradizione nella produzione della pasta, la città di Gragnano oggi viene associata alla "Città della pasta".

A Gragnano, l'utilizzo della trafila in bronzo si è mantenuto nel tempo nonostante la diffusione delle trafile in teflon. Questo materiale benché permetta di facilitare il processo di produzione, non si concilia con le caratteristiche dell'antica produzione gragnanese a cui è legata la reputazione della "Pasta di Gragnano".

Il bronzo delle trafile nel corso della fase di estrusione riesce a trattenere l'impasto nei punti di contatto con la trafila stessa provocando delle micro asperità che permettono alla pasta, una volta cotta, di catturare e trattenere facilmente il sugo ed incrementano la superficie di contatto con le papille gustative esaltando anche la materia prima e conservando il tipico sapore di fragranza di grano.

Queste caratteristiche unite al gran numero di formati originali ideati dai pastai, fa sì che la "Pasta di Gragnano" sia molto apprezzata da chef di cucina e dai consumatori come testimoniato da articoli pubblicati su riviste di cucina e gastronomiche.

Inoltre, è da sottolineare la cura dei pastai di Gragnano nel controllare il corretto andamento della fase di essiccamento, retaggio dei tempi antichi, quando la pasta veniva posta su essiccatoi all'aperto tra le strade di Gragnano. Attraverso una corretta gestione della fase di essiccazione si migliora la tenuta alla cottura della pasta e si preserva la sua fragranza e il sapore.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

Da anni si svolge a Gragnano una manifestazione tematica sulla pasta nella quale vengono rappresentati per le strade gli antichi processi di lavorazione della stessa le tradizioni locali.

I testi storici e la bibliografia relativa alla “Pasta di Gragnano” attestano che la produzione della “Pasta di Gragnano” risale al XVI – XVII secolo ed è indubbiamente legata e strettamente connessa alle vicende storiche che negli anni si sono succedute nel territorio di riferimento. Durante il Regno delle Due Sicilie a metà del secolo XIX, la fama della pasta gragnanese e dell’attività laboriosa e sapiente dei cittadini coinvolti in tale lavorazione, acquistò notorietà, tanto che nel luglio del 1845 il sovrano Ferdinando II, in visita ai pastifici gragnanesi, accompagnato dal sindaco dell’epoca, assaggiando la Pasta di Gragnano donatagli dai pastai locali esclamò “Cibo genuino, come genuini sono gli uomini di Gragnano”.

Giunti ormai alle soglie dell’unità d’Italia, la feconda attività pastaia di Gragnano contava circa 100 pastifici che davano lavoro a ben il 70% della popolazione attiva gragnanese.

Dagli inizi del secolo scorso ad oggi la tradizione e la reputazione del prodotto hanno favorito lo sviluppo del settore, contribuendo alla nascita e al consolidamento dei pastifici più grandi ed importanti ancora oggi attivi nel territorio.

Art. 7
(*Controlli*)

Il controllo per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da una struttura di controllo autorizzata, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. La struttura di controllo prescelta per il controllo delle diverse fasi del processo produttivo della denominazione “Pasta di Gragnano” è Certiquality S.r.l. con sede in Via Gaetano Giardino n. 4, 20123 Milano, tel. 02 80691716.

Art. 8
(*Etichettatura*)

Le confezioni utilizzate per la Pasta di Gragnano sono: astucci di cartone o sacchetti trasparenti, o confezioni realizzate con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, consentite dalle normative comunitarie. Le confezioni hanno un peso di 125gr, 250gr, 500 gr, o 1 kg, o 2 kg.

Sulle etichette apposte sulle confezioni medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni:

a) “Pasta di Gragnano” e “Indicazione Geografica Protetta” o l’acronimo “I.G.P.”;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

- b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- c) il logo della denominazione da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Indicazione Geografica Protetta.

E'consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è composto da un cerchio di colore blu con all'interno la scritta circolare "PASTA DI GRAGNANO" in bianco e la dicitura "IGP" di colore bronzo. Il font utilizzato per il logo è TRAJAN..

Al centro del logo vi è stilizzata una mano che tiene un fascio di grano in colore oro.

Tutto il cerchio blu è contornato da raggi inclinati formati da spighe di grano.

La grandezza del logo sarà proporzionata alla dimensione della confezione, mantenendo inalterate le proprie proporzioni.

PASTA DI GRAGNANO - IGP



● PANTONE 7509 C

● PANTONE 282 C

Font usato TRAJAN

Indici colorimetrici: oro pantone 7509 C; blu pantone 282 C

È possibile utilizzare il logo della denominazione in versione bianco e nero, ovvero monocromatico o in negativo.