

# Storie d'impresa

## «Grano e design così vendiamo in tutto il mondo la nostra pasta»



### L'ECCELLENZA

Antonio Vastarelli

«La mia famiglia è nel settore della pasta dagli inizi del secolo scorso. Zio Ottavio, fratello di mio nonno, gestiva lo storico pastificio Afeltra per conto degli eredi. Nel 1976, mio padre Mario, che si occupava di vendite, e aveva anche creato un marchio Moccia con il quale commercializzava prodotti enogastronomici del territorio, rilevò Afeltra e lo rilanciò con idee innovative». Comincia così la storia de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano" (che nascerà, però, nel 2006): a raccontarla è il direttore generale **Ciro Moccia**, che porta avanti l'azienda insieme ai fratelli: «Antonino - spiega - oltre ad essere l'amministratore, è il pastaio di famiglia, segue la produzione, ed è affiancato da mio figlio Mario, che ha 29 anni e sta dando un apporto soprattutto sulla digitalizzazione e automazione dell'azienda. Poi ci sono le mie sorelle: Marianna, che si occupa dell'amministrazione, e Susanna, che cura le pubbliche relazioni». Per arrivare a questo assetto, però, c'è voluta tanta determinazione.

### LO SVILUPPO

«Dopo il terremoto dell'80, mio padre rifondò Afeltra, ammodernando la produzione e facendo conoscere la pasta di Gragnano in tutta Italia e all'estero, convincendo anche tanti vecchi artigiani a creare il Copag, il primo consorzio di pastai gragnanesi, ben prima che la pasta di Gragnano ottenesse il marchio Igp» ricorda **Ciro**, che poi aggiunge: «Putroppo, scomparve nel 1989. Io e mio fratello portammo avanti Afeltra fino al 1994, quando la vendem-



In alto da sinistra **Ciro Moccia** con i fratelli **Susanna**, **Antonino** e **Marianna**, alla guida de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano", al centro la preparazione del prodotto

DOPO UN ANNO E MEZZO È TANTI TENTATIVI È NATA LA CACCAVELLA UN FORMATO ADATTO A QUALSIASI TIPO DI CONDIMENTO

mo. Antonino andò a lavorare per un altro pastificio, ed io divenni manager di una multinazionale». Ma qualcosa spingeva i Moccia a riprovarci. «Ci rendemmo conto che nel settore della pasta artigianale c'erano solo piccole aziende che non riuscivano a soddisfare le richieste del mercato. Quindi, nel 2006, decidemmo di creare qualcosa di nuovo, che non mirasse a produrre i tradizionali spaghetti e penne ma puntasse sul design della pasta. E oggi abbiamo 60 dipendenti e siamo

noi una selezione di 8 grani diversi con caratteristiche particolari: ad esempio, hanno un basso contenuto di ceneri, cosa che rende le nostre paste più dolci» spiega **Ciro**, che prosegue: «Fare la pasta non è affatto una cosa facile. Per un nuovo formato, si parte da una matita su un foglio, che diventa un progetto da sottoporre alle aziende che fanno le trafilate: poi bisogna fare le prove, e non è che al primo tentativo si ha successo. Anni fa, io e le mie sorelle sfidammo Antonino a realizzare una pasta che potesse rappresentare una porzione intera. Dopo un anno e mezzo di prove e merce buttata, ci presentò la Caccavella».

### I FORMATI DI SUCCESSO

Si tratta di un formato che può contenere qualsiasi tipo di condimento, e proprio per questo ha un grande successo a livello internazionale. «L'abbiamo brevettata, quindi non può essere riprodotta da altri. In giro ci sono imitazioni, ma sono brutte» afferma **Ciro**, che guarda al futuro: «Stiamo lavorando molto su sostenibilità e riduzione degli sprechi. Produrremo energia dal fotovoltaico, e mio figlio sta studiando un sistema per recuperare e riutilizzare l'acqua dal vapore generato dalla lavorazione, depurandola dall'amido». La preoccupazione ora sono i dazi: «Abbiamo una quota di export del 50%, in crescita, e il 25% del fatturato arriva dagli Stati Uniti: i dazi ci metterebbero in seria difficoltà» dice **Ciro**, che poi conclude: «Però abbiamo fiducia perché i principali ingredienti del nostro successo sono la famiglia, dedita al lavoro, e la passione e l'amore che ci consentono di realizzare un prodotto sicuramente diverso dagli altri».

presenti in 70 paesi nel mondo con i nostri 160 diversi formati, dei quali ben oltre 30 unici, distribuiti attraverso negozi specializzati e ristorazione di qualità» sottolinea **Ciro**, che poi continua: «L'unicità delle nostre paste dipende da più fattori. Innanzitutto, dalla cura dei dettagli, dall'impatto alla trafilazione, fino all'asciugatura a bassa temperatura. Poi utilizziamo una semola di grano duro che proviene dal Consorzio Appulo-Lucano, con oltre 60 contadini che coltivano per