

## NOTA STAMPA PRESENTAZIONE LIBRO 25\_10\_2025

### ***“GRAGNANO TERRA DI PASTA E DI INGEGNO: evoluzione delle tecnologie produttive”***

La Dott.ssa Izzo Giovanna, in qualità di Dirigente Scolastico dell’IIS Enzo Ferrari, con orgoglio annuncia la presentazione del libro ***“GRAGNANO TERRA DI PASTA E DI INGEGNO: evoluzione delle tecnologie produttive”*** nato da una sinergia con la Famiglia Moccia de “La Fabbrica della Pasta” a celebrazione di un prodotto simbolico e rappresentativo per la città di Gragnano come la pasta ma anche di un comparto economico e lavorativo importante, che trova riscontro nei progetti Pcto come quello che ha dato vita a questo straordinario progetto di studio e osservazione ma non solo, basti pensare che per l’indirizzo “Meccanica” si è fortemente voluto uno spazio per la manutenzione delle macchine industriali, sono tantissimi i nostri ex-allievi impiegati con questa mansione di manutentore esperto nel tessuto industriale locale.

Siamo lieti di aver ricevuto il Patrocinio del Comune di Gragnano, grazie all’attenzione del Sindaco Aniello D’Auria e degli assessori preposti, a suggello di questo connubio che è espressione di una prolungata collaborazione. L’evento di cui parliamo è l’ultimo in una serie di iniziative fattive, anche in virtù delle sinergie pregresse con i pastai locali. Questo momento viene inteso con finalità non solo didattiche ma volto anche a valorizzare creatività e senso civico degli studenti, oltre a promuovere il valore patrimoniale e storico della città ed accrescere il loro senso di appartenenza.

Proprio per questa attenzione alle realtà industriali locali e per accrescere un senso di appartenenza orgogliosa al territorio e alle sue eccellenze viene rivolto sempre uno sguardo a questa rete di imprenditori, sollecitandoli ad un partenariato per questo tipo di progetti. In questo caso specifico “La Fabbrica della Pasta” nella persona del Dott. Antonino Moccia che ha accolto i nostri studenti all’interno degli stabilimenti ed ha appassionatamente e con competenza illustrato ogni dettaglio della lavorazione nella sua evoluzione, per una interessante e fruttuosa esperienza di Pcto. Gli studenti hanno rivolto la loro curiosità, guidati dai docenti dei vari indirizzi, verso tutto il ciclo produttivo, dalla parte molitoria fino al confezionamento, che avvengono coniugando le rigide direttive Hccp e del disciplinare Igp, quindi secondo norme che guidano l’intero procedimento. Gli studenti hanno anche curiosato nella collezione di materiali e nell’immenso archivio documentale e fotografico che hanno dato vita all’interessante corpus di schede tecniche e iconografiche che arricchiscono il testo, tracciando con sapienza un favoloso excursus lungo i secoli. Proprio a fronte della mole di materiale e dello stupore dei ragazzi nel percorrere il nastro del tempo è nata l’idea di raccogliere tutto in un testo che fosse fruibile ad un pubblico di lettori appassionato della materia tecnica e della storia legata all’arte della pasta.

In questa impresa sono stati fondamentali, oltre ovviamente alla Famiglia Moccia anche studenti e tutti i docenti dell’indirizzo grafica, in particolare Prof. Anna Vitulano, Prof. Maria Alba e Prof. Umberto Quartetto che hanno organizzato tutto il lavoro dalla preparazione del materiale, con la raccolta fotografica e catalogazione attraverso delle schede descrittive complete di Qr code per chi volesse ulteriormente approfondire (le note tecniche sono nate da uno studio dei ragazzi di manutenzione e assistenza tecnica coordinati e supervisionati in modo eccezionale dai docenti dell’indirizzo MAT, Prof. Olimpia Colasanto e Prof. Pasquale Cirillo, che hanno contribuito ad arricchire il volume con le notizie strettamente tecniche del ciclo lavorativo dei macchinari) concezione grafica, impaginazione, creazione dei contenuti e supervisione generale per la creazione del testo che oggi stringiamo tra le mani. E’ parso quasi naturale intitolarlo “ Gragnano terra di pasta e di ingegno – evoluzione delle tecnologie produttive” perché è emblematico proprio di tutte queste esperienze che sono state descritte.

L’evento di presentazione del libro si terrà presso la sede di Gragnano dell’IIS Ferrari in Via Santa Croce 47 alle ore 10 – si allega invito. Seguirà un momento di degustazione a cura dello Chef Luigi Sorrentino di Osteria Sorrentino in Gragnano per celebrare al meglio questo momento di festa ed il “World Pasta Day” celebrato proprio il 25 Ottobre.

*Gragnano, 26 Settembre 2025*

**La Dirigente Scolastica**

**Dott.ssa Giovanna Izzo**



Istituto Superiore  
**Enzo  
Ferrari**  
Castellammare  
di Stabia

Presentazione del libro:

## **GRAGNANO TERRA DI PASTA E DI INGEGNO**

Evoluzione delle tecnologie produttive

È gradito un cortese cenno di adesione



## *L'Istituto Superiore "E. Ferrari" e "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"*

sono lieti di invitarLa  
a partecipare  
all'evento che si terrà  
il giorno

***Sabato 25 Ottobre 2025  
alle ore 10:00***

presso la sede dell'I.I.S. "E. Ferrari"  
Via Santa Croce 47, Gragnano (NA)