

Classifica della pasta artigianale: 12 pastifici senza rivali

di MASSIMO BERNARDI 15 dicembre 2017



Nel 1999 una famiglia italiana comprava 42,9 chili di pasta all'anno. Nel 2005 siamo scesi sotto quota 40. Nel 2013 abbiamo varcato la soglia dei 30. Il 2016 si è chiuso con 24 chili a testa (siamo comunque i primi consumatori al mondo).

Continuano a crescere invece, e vincono all'estero, le piccole griffe italiane della pasta. Sono i minipastifici, pastifici artigianali che nonostante prezzi anche 10 volte superiori agli omologhi industriali –parliamo di 4 euro contro 50/60 centesimi– riescono a vendere perfino alle Figi, alla faccia della stagnazione economica.

Le ragioni? Puntano ossessivamente su procedure artigianali e selezione degli ingredienti che garantiscono sapore, colore e tenuta della cottura. A fare la differenza sono il livello dei grani e i tempi di essiccazione lenti e a bassa temperatura.

Ora, siccome per noi mangiare pasta è una cura: da un amore scaduto; da un lavoro frustrante; da un marito noioso; da un'amica che ha smesso di bastarci come tale; oggi aggiorniamo la classifica della pasta artigianale presentandovi 12 mini imprese di cui meniamo vanto, e per ognuna i formati da scegliere.

Puglia

1. CAVALIERI – Spaghettoni

Via Garibaldi, 64 – Maglie (LE). Tel.: 0836 48 41 44

Anno di fondazione: 1918.

Fatturato 2016: 2,5 milioni di euro.

Quota export: oltre 50% del fatturato, Paesi principali: Cina, Russia, Francia e Germania.

Provenienza grano: Puglia nord-ovest e una parte della Basilicata.

Formato in classifica: il formato perfetto resiste con granitico vigore in vetta alle nostre preferenze. Un chiodo fisso, un piccolo grande privilegio. Del resto, tra oltre trenta formati di pasta Cavalieri, gli spaghettoni rappresentano quasi il 30% dell'intera produzione. Al secondo posto i paccheri.