

L'alternativa artigianale senza glutine

Francesca e Michele Pizzuti ci parlano della loro avventura imprenditoriale, che li ha portati a fondare il primo pastificio artigianale senza glutine e trafila in oro, secondo i dettami della tradizione

Negli ultimi anni, il mercato dei prodotti senza glutine ha osservato una significativa crescita in tutto il mondo. Il motivo è riconducibile sia all'incremento progressivo delle diagnosi di celiachia, ma anche al riconoscimento di una nuova sindrome glutine-correlata, cioè la sensibilità al glutine non celiaca. Parallelamente, si è assistito ad un notevole allargamento del mercato dei prodotti gluten free, dando vita a una nuova frontiera dell'alimentazione, estendendo la vendita dei prodotti gluten free anche ai non celiaci e inserendoli nell'ambito più ampio di healthy food. Per rispondere ai nuovi bisogni, un gruppo nutrito di aziende offrono prodotti senza glutine, il più delle volte realizzati secondo una logica industriale che predilige la quantità alla qualità. Ma c'è chi ha voluto inserirsi in questo settore con una scelta innovativa: produrre la prima pasta gluten free trafilata in oro, unendo la genuinità della pasta artigianale alla necessità di escludere uno dei suoi ingredienti fondamentali, il grano. L'idea è dei fratelli Pizzuti, Francesca e Michele, entrambi esempio di quella ge-



nerazione di imprenditori che amano sperimentare, cercare soluzioni originali. Lei con un passato da consulente aziendale, lui con 15 anni di esperienza nel settore food, nel 2013 decidono di investire in un sogno e avviano l'azienda a Montecorvino Rovella. «Partendo dalle numerose ricerche di formulazioni per migliorare il profilo nutrizionale e salutistico del prodotto privo di glutine, esigenza sempre più pressante e valutata dal consumatore

nell'atto dell'acquisto, e di gradevolezza del sapore per "omologarsi" al prodotto non gluten free - spiega Francesca Pizzuti - abbiamo dato vita alla nostra ricetta identificando il gusto da offrire. Il nostro intento è produrre pasta nella migliore tradizione usando esclusivamente mais, riso e acqua, senza glutine, ovviamente, e senza alcuna aggiunta di addensanti o conservanti: una "espressione" di "valori", di qualità concretizzata in ogni fase, a partire dalle materie prime, rigorosamente ogm free».

C'è poi l'artigianalità del processo: la pasta viene prodotta a mano dai due fratelli. «Abbiamo imparato la nobile arte - spiega Michele Pizzuti - dai pastai della nostra zona, e la trafila in oro è una scelta funzionale a garantire lo stesso effetto che solitamente dà, con l'impasto tradizionale, il bronzo: rendere la pasta porosa e spessa. Poi passiamo all'essiccazione, lunga e lenta, come tradizione comanda, dalle 16 alle 26 ore, essenziali per conservare le proprietà nutritive ed esaltarne il sapore. Il risultato è una pasta di qualità che, grazie alla sua particolare lavorazione, ha tutte le caratteristiche che solitamente quella senza glutine non ha: tiene la cottura, è permeabile ai condimenti, può essere saltata in padella e cotta al forno. Una pasta gluten free gourmet, che non a caso incontra il favore di cuochi e ristoratori, un segmento che mostra sempre maggiore attenzione verso questo nuovo target di clienti: con i nostri prodotti possono offrire anche a loro primi piatti gustosi e di qualità».

Quella dei fratelli Pizzuti è una pasta versatile, che può soddisfare il palato anche di chi non soffre di celiachia. «Ed è proprio questa consapevolezza a orientare la nostra strategia - continua Francesca Pizzuti - con cui puntiamo anche ai merca-

ti esteri, dove già vendiamo l'80 per cento di quanto produciamo. Già, perché fuori dall'Italia, non sono più definiti come "prodotti per persone malate", ma alimenti salutari e sani adatti a chiunque voglia diversificare la propria alimentazione, senza, però, dover rinunciare al gusto. In Italia, invece, i prodotti gluten free sono ancora percepiti come alimenti specifici per chi soffre di una qualche patologia, complice anche il fatto che spesso sono venduti in farmacia».

Superata, non senza difficoltà la fase di start up, Glutiniente ora è pronta per migliorarsi ancora. «Vogliamo investire soprattutto sulla comunicazione - specifica Michele Pizzuti -, allargare la gamma ad altri formati di pasta corta e introdurre il biologico, senza perdere la dimensione artigianale. Attualmente produciamo circa 4mila chili di pasta al mese, impacchettati in confezioni da 400 grammi e venduti, oltre che ai ristoranti, in punti vendita specializzati e in farmacie». ■ Renato Ferretti

TRAFILA IN ORO

È una scelta funzionale a garantire lo stesso effetto che solitamente dà, con l'impasto tradizionale, il bronzo



Sempre al dente



Michele Pizzuti, contitolare della Glutiniente, si sofferma sulla modalità di cottura dei prodotti gluten free realizzati artigianalmente all'interno dell'azienda salernitana. «Abbiamo riportato - spiega Pizzuti - la stessa gestualità della pasta convenzionale per cui si consiglia di cuocere la nostra pasta in abbondante acqua (1,7 litri per ogni 100 grammi di pasta). Non occorre aggiungere un filo di olio durante la cottura per evitare che il prodotto si incolli e a fine cottura basta scolare direttamente. Il prodotto è ideale per i professionisti del settore poiché mantenendosi integro è ottimo per essere spadellato. Nel piatto, addentandola, prima viene uno strato morbido e poroso dove affonda il sugo e l'incisivo, e poi, subito sotto, uno strato "callo setto" che dà piacere alla masticazione lenta. Tempo di cottura: da 14 a 20 minuti circa a seconda della trafila. Troppo tempo di cottura lunga? L'attesa aumenta il gusto!».