

Viaggio nell'Italia
che fa l'Italia

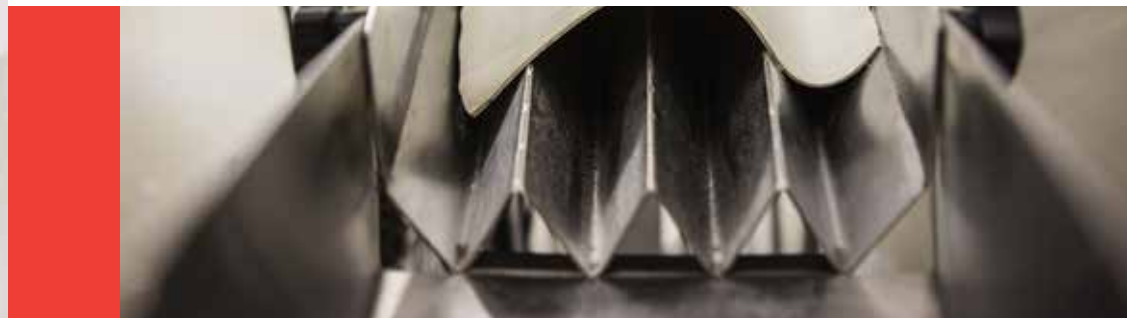


25

Glutiniente

La domanda di prodotti *gluteen free* è sempre più in aumento, a causa del crescente numero di persone che sono intolleranti a questa sostanza o scoprono di esserlo. Parallelamente, il mercato si è attrezzato per rispondere ai nuovi bisogni, con un gruppo nutrito di aziende che offrono prodotti senza glutine, il più delle volte realizzati secondo una logica industriale che predilige la quantità alla qualità. C'è chi ha voluto inserirsi in questo settore con una scelta innovativa: quella di produrre la prima pasta *gluteen-free* trafilata in oro, unendo la genuinità della pasta artigianale convenzionale alla necessità di escludere uno dei suoi ingredienti fondamentali, il grano. L'idea è dei fratelli Pizzuti, Francesca e Michele, entrambi esempio di quella nuova generazione di imprenditori che amano sperimentare e ricercare soluzioni originali. Lei con un passato di consulente aziendale, lui con 10 anni di esperienza come agente di commercio, decidono, nel 2013, di investire nel sogno di avviare un'azienda a Montecorvino Rovella. Affittano un locale per il laboratorio, comprano essiccatoio e pressa e iniziano, letteralmente, a mettere le mani in pasta. Nasce così *GlutiniNiente*, il cui nome esemplifica l'intento del progetto: produrre pasta della tradizione campana, *paccheri* e *calamarate*, utilizzando esclusivamente mais, riso e acqua, senza glutine e senza alcuna aggiunta di addensanti o conservanti. E con garanzia di qualità in ogni fase. A partire dalle materie prime, riso e mais, rigorosamente OGM-free, che ogni anno Francesca e Michele scelgono e acquistano personalmente dai migliori agricoltori del varesotto





- area tradizionalmente vocata alla produzione di questi due cereali - e che vengono poi moliti nei mulini certificati della zona. C'è poi l'artigianalità del processo: la pasta viene prodotta a mano da Francesca e Michele - che hanno imparato questa nobile arte dai pastai della zona - e trafilata in oro, una scelta, quest'ultima, funzionale a garantire lo stesso effetto che solitamente dà, con l'impasto tradizionale, il bronzo: ossia rendere la pasta porosa e spessa. Si passa poi all'essiccatura, 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 quasi gourmet, che non a caso incontra il favore di cuochi e ristoratori, i principali acquirenti dell'azienda, che mostrano sempre maggiore attenzione verso i clienti celiaci ai quali - grazie a Glutiniente - possono offrire primi piatti gustosi e di qualità. Una pasta versatile, quella dei fratelli Pizzuti, che può essere mangiata anche da chi non soffre di celiachia. Ed è proprio questa consapevolezza ad orientare la strategia commerciale dell'azienda che punta ai mercati esteri, dove già ora vende l'80% di quanto produce, perché lì la pasta senza glutine viene considerata una tipologia di pasta come le altre, la cui scelta dipende essenzialmente dai gusti personali. In Italia, invece, i prodotti gluten-free, complice anche il fatto che spesso vengono venduti in farmacia, sono percepiti come alimenti per malati, il che ne limita il consumo alla nicchia di persone affette da celiachia, circa 180 mila. Superata, non senza difficoltà, la fase di start-up, Francesca e Michele vogliono strutturare meglio l'azienda - investendo soprattutto sulla comunicazione, allargando la gamma ad altri formati di pasta corta e introducendo il biologico - senza perdere la dimensione artigianale. Attualmente vengono prodotti circa 4 mila chili di pasta al mese, impacchettati in confezioni da 400 grammi e venduti, oltre che ai ristoranti, in punti vendita specializzati e in farmacia. Per i fratelli Pizzuti *piccolo è bello*: l'identità artigianale dell'azienda è, per loro, la condizione indispensabile per garantire la qualità della loro pasta.