

ARTE E SAPORI

A cura di  
Martina Quattrocchi

## LE GEMME DEL VESUVIO TRADIZIONE IN TAVOLA

I segreti della pasta

Di nuovo insieme, Piero Guido e Roberto Bertipaglia e lo chef Jacopo Maggi, che sarà il nuovo chef del ristorante la Ciambella a Roma hanno ben sposato la cultura aziendale dell'amico Arcangelo Fornaro titolare dell'azienda i GRANAI, in Castello di Cisterna a Napoli sotto le pendici del Monte Somma, dando luogo a Le Gemme del Vesuvio.

La sua nascita è dovuta alla grande passione del Sig. Arcangelo per la pasta artigianale, propria di queste zone nelle quali mani esperte di pastai mescolavano con cura le farine di grano duro e l'acqua purissima per farne la migliore pasta al mondo, e alle conoscenze dell'alta tecnologia meccanica dovute all'azienda di famiglia aeronavale. Questo eccezionale connubio ha permesso di realizzare una pasta di altissima qualità, rigorosamente composta di semole di grano duro italiane e con trafile prodotte direttamente da loro, da non sottovalutare i tempi e i luoghi nei quali essiccano la pasta, in celle statiche, in legno di abete, a basse temperature, massimo 50°, impiegando 19 ore per l'asciugatura delle paste corte e 56 per i formati lunghi, quali ad esempio le eccezionali "candele lunghe"; arrivano oggi a produrre 50 formati di paste, ma producendo da sé le trafile sperimentano sempre nuovi formati da poter proporre ai loro clienti. Il risultato è una pasta che tiene benissimo le cotture e che trattiene ogni tipo di condimento. Tutto questo ha portato, nonostante la giovane età dell'azienda, a riconoscimenti e premi di qualità in molte città Europee e non, per menzionarne uno il "Great Taste Awards 2010 - medaglia d'oro" come migliore pasta dell'eccellenza artigianale mondiale.







Grania S.r.l.  
 Via Padula 48/50 Castello di Cisterna (NA)  
 Info: 081 8841999; 081 18844187  
[www.legemmedelvesuvio.com](http://www.legemmedelvesuvio.com)

40<sup>EC</sup>

ARTE E SAPORI



41<sup>EC</sup>