

Laboratorio 2 – Distretti e filiere produttive del Made in Italy

Relazione e analisi delle uscite didattiche sulla filiera del grano

Un'analisi comparata di tre eccellenze del territorio che coprono l'intera filiera cerealicola:

- la produzione della semola (Molino De Vita),
- la panificazione artigianale (Panificio Maselli)
- l'arte della pasta (Pastificio Ducato d'Amalfi)



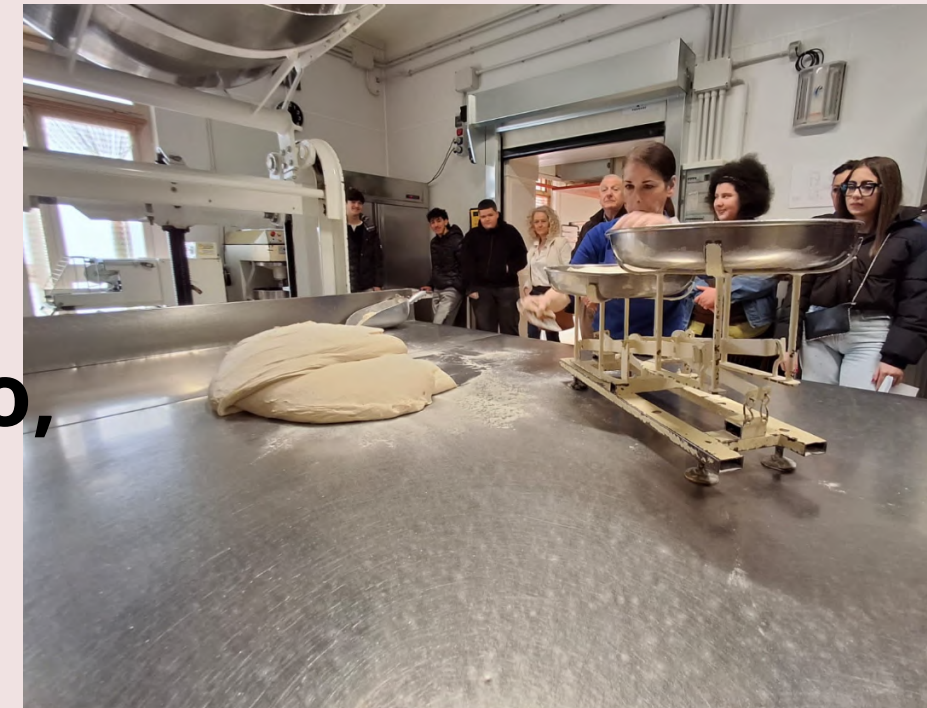
LE TRE REALTÀ E LA LORO STRUTTURA AZIENDALE

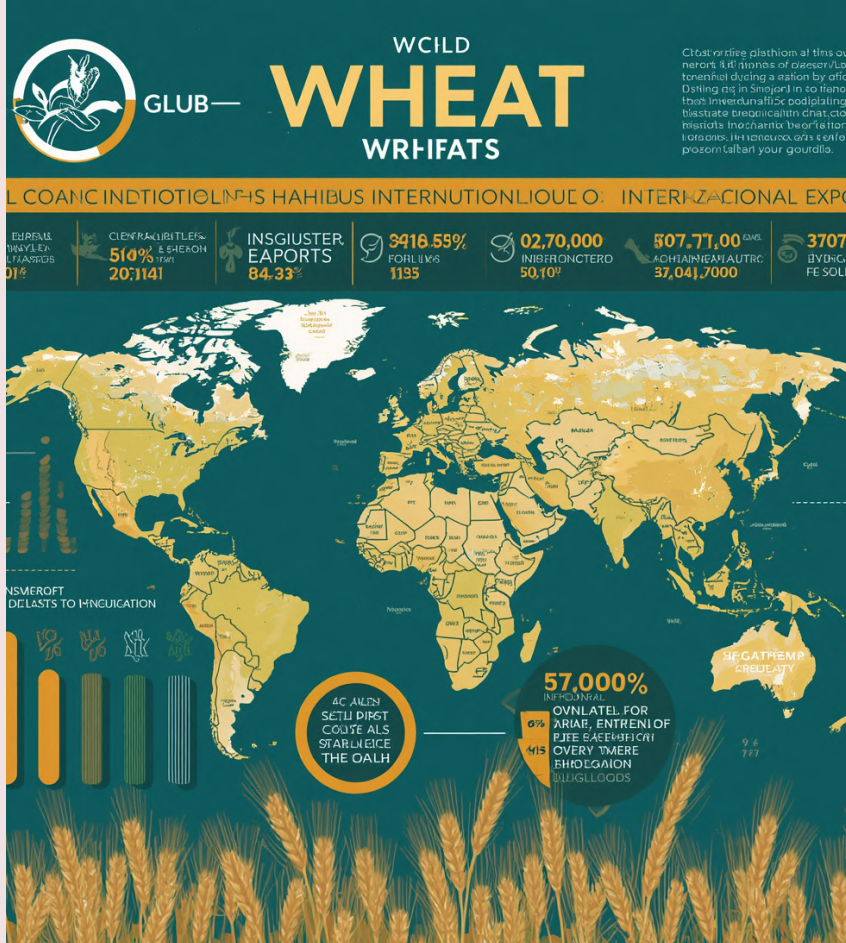
Nelle nostre uscite abbiamo studiato tre modelli aziendali differenti per dimensioni e posizionamento, ma uniti dall'eccellenza:

Molino De Vita: È un'impresa industriale a conduzione familiare radicata nel Tavoliere delle Puglie. Conta un numero medio di addetti specializzati nella gestione di impianti ad alta tecnologia per la macinazione.

Panificio Maselli: Rappresenta la classica impresa artigianale locale, a conduzione familiare e con un numero ridotto di addetti focalizzati sulla produzione manuale

Pastificio Ducato d'Amalfi: È un'impresa artigianale contemporanea, nata nel 2019, caratterizzata da una gestione prevalentemente al femminile e con circa 10 addetti operanti nel cuore di Gragnano.





DAL CONSUMO LOCALE ALL'EXPORT INTERNAZIONALE

Le tre aziende rispondono a esigenze di
mercato molto diverse tra loro:

Panificio Maselli: Si rivolge principalmente a un mercato locale e di prossimità (Torremaggiore e comuni limitrofi), dove la freschezza e il consumo quotidiano sono i fattori chiave.

Molino De Vita: Opera su scala nazionale ed europea, vendendo le sue semole speciali a pastifici artigianali e industriali che richiedono una materia prima tracciata e personalizzata.

Pastificio Ducato d'Amalfi: Pur essendo una realtà artigianale, punta fortemente al mercato internazionale (export), posizionando la sua pasta d'eccellenza nelle boutique gastronomiche e nella ristorazione di alta gamma in tutto il mondo.

LAVORARE INSIEME NEL DISTRETTO

Abbiamo imparato che stare vicini aiuta a lavorare meglio:

Pastificio Ducato d'Amalfi: È inserito nel famosissimo Distretto della Pasta di Gragnano e aderisce al Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP. Questo garantisce una protezione legale contro le imitazioni e una promozione collettiva sui mercati esteri.

Molino De Vita: Si trova nel Distretto Cerealicolo del Tavoliere, l'area più importante d'Italia per la coltivazione del grano duro, beneficiando della vicinanza immediata ai produttori agricoli.

Panificio Maselli: Non appartiene a un consorzio formale, ma fa parte della fitta rete di artigiani che valorizza i prodotti da forno della tradizione pugliese.

LA SELEZIONE DEL GRANO E DEGLI INGREDIENTI

La qualità del Made in Italy parte dalla scelta di ingredienti tracciabili e di altissimo livello:

Al **Molino De Vita**: La materia prima è il grano duro (sia moderno che grani antichi), selezionato da coltivazioni 100% italiane e in gran parte biologiche, monitorate per evitare pesticidi e micotossine.

Al **Panificio Maselli**: Si utilizzano farine locali e semole rimacinate, acqua, sale e, come elemento fondamentale, il lievito madre vivo, che richiede rinfreschi quotidiani.

Al **Pastificio Ducato d'Amalfi**: Si impiega esclusivamente semola di grano duro di alta qualità (spesso proveniente proprio dai mulini di Foggia) unita all'acqua pura delle sorgenti dei Monti Lattari, elemento storico e fondamentale del disciplinare di Gragnano.



LA TRASFORMAZIONE PRIMARIA: DAL CHICCO ALLA SEMOLA

Il ciclo produttivo del Molino De Vita è un perfetto esempio di automazione industriale applicata alla qualità:

Il grano grezzo arriva in stabilimento e subisce una pulitura approfondita (pre-pulitura e pulitura ottica) per eliminare ogni impurità.

Segue il condizionamento (bagnatura) per preparare il chicco alla macinazione.

La molitura avviene attraverso una serie di passaggi nei laminatoi a rulli e nei passini (plansister), che separano la crusca dal cuore del chicco, fino a ottenere la semola della granulometria desiderata dal cliente.



LA TRASFORMAZIONE ARTIGIANALE: L'ARTE DEL PANE

Al Panificio Maselli il processo è dominato dalla manualità e dal fattore tempo:

- **Impasto e Lievitazione:** Gli ingredienti vengono lavorati nell'impastatrice, ma il controllo della consistenza è visivo e tattile. La lievitazione è lenta, guidata dall'azione naturale del lievito madre.
- **Formatura e Cottura:** Ogni pezzo di pane, focaccia o tarallo viene formato a mano dagli artigiani. La cottura avviene in forni professionali regolati per garantire lo sviluppo della crosta e il mantenimento dell'umidità interna ottimale.



LA TRASFORMAZIONE D'ECCELLENZA: LA PASTA IGP

Il Pastificio Ducato d'Amalfi segue le rigide tappe della tradizione gragnanese:

- **Impasto e Gramolatura:** La semola viene miscelata con acqua fredda in modo lento per non surriscaldare il glutine.
- **Trafilatura al bronzo:** L'impasto viene spinto attraverso trafile in bronzo che graffiano la superficie della pasta, rendendola opaca e porosa.
- **Essiccazione lenta:** La pasta viene disposta su telai e inserita in celle statiche a bassa temperatura per un tempo che va dalle 24 alle 48 ore. Questo preserva il colore, il profumo di grano e i valori nutrizionali.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

NELLE TRE AZIENDE

Tutte e tre le imprese dimostrano che l'innovazione non cancella il passato, ma lo protegge:

The Mill lusses computers (to show the exact field wheat comes from.



Thmilt cecat werluttorn that control drum for the ronnalture polliaion....



The Bakery uses moderny) centtroir temperattes down the milimeters.



The Pasta Medilatiendly worlldwiide



- **Il Molino usa il computer (la Blockchain) per far vedere al cliente da quale campo preciso arriva il grano, e usa i pannelli solari per non inquinare.**
- **Il Panificio usa forni moderni che controllano la temperatura al millimetro.**
- **Il Pastificio usa i social network per farsi conoscere nel mondo e usa confezioni che rispettano l'ambiente.**



IL VALORE DELLE COSE FATTE BENE

**Questa pasta e questo pane costano un po' di più
rispetto a quelli del supermercato perché:**

**Il grano italiano costa più di quello che arriva sulle navi dall'estero.
Ci vuole tanto tempo (aspettare che il pane lieviti o che la pasta si
asciughi blocca la fabbrica per ore, ma il prodotto è più buono).
Danno lavoro alle persone del nostro territorio.**

IL NOSTRO PENSIERO SULLA FILIERA

Abbiamo visto tutta la strada che fa il grano: nasce nei campi della Puglia, il Molino lo trasforma in semola, il Panificio ci fa il pane per tutti i giorni e il Pastificio crea un prodotto di lusso da spedire nel mondo.

Questo modo di lavorare è promosso dal nostro indirizzo (Made in Italy) perché rispetta la natura e crea cose uniche.



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!**

ILARIA GENTILE

2^AM