



0 euro

# Sua Eccellenza Italia 2013

*Protagonisti* Masaharu KOHNO Vittorio SANGIORGIO Alberto ZAMPINO Erika PEDRINI Alessandro FUSACCHIA Claudio QUARTA Camillo GURGO DI CASTELMENARDO Harald SCHRAFFL Giuseppe PRESTIA Enzo FOI Francesco DE FRANCO Christian BELLEI Marco VIOLA Lorenzo TERSI Massimo FABRIZIO e Jacopo CHIRICI Giulio DI GROPELLO Dario LOISON Antonio CAPALDO Pierpaolo DI FRANCO e Davide FASOLINI Federica MORRICONE Marisa SAGGIO Ghila DEBENEDETTI e Simona LIMENTANI Damiano AMICI Tanya GERVASI

**GAMBERO ROSSO**

PER AVER SVILUPPATO L'AZIENDA DI FAMIGLIA,  
AMPLIANDO LA FILIERA CON IMMUTATA QUALITÀ

*Alberto  
Zampino*  
*pastificio Gentile*



## Metodo Cirillo. Come essiccare la pasta al Sud

Classe 1976 e 1978. Alberto e Pasquale Zampino rappresentano la terza generazione di un'attività pastaia d'impianto antico e sapore tradizionale. Papà Natale, ancora attivo, la seconda. Pasquale è il responsabile della produzione, sotto l'occhio vigile del padre, Alberto il titolare commerciale e marketing.

Il *pastificio Gentile* è più che altro un laboratorio di produzione di pasta artigianale di Gragnano e la particolarità e l'unicità dell'azienda «è rappresentata essenzialmente dal nostro metodo di asciugatura e di essiccazione denominata Cirillo, in onore dell'ingegnere campano che creò questo metodo di asciugatura» spiega Alberto. In un passato lontano, l'asciugatura della pasta avveniva sulla strada, all'aria aperta, utilizzando proprio quel microclima favorevole che caratterizza Gragnano. Poi, agli inizi del Novecento, è stata trasferita all'interno dei locali dove la pasta in precedenza veniva solamente pressata, torchiata dentro grosse stanze in cui il calore del sole e il soffio del vento della costa sorrentina che si incrociava con le correnti provenienti dai Monti Lattari, è stato sostituito dai termosifoni. Prima ancora c'erano le ventole e le pale, inizialmente mosse a mano e successivamente - con l'energia elettrica - in maniera meccanica.

«Dal 2008 l'azienda ha avuto un cambio di passo» dice Alberto. Mentre papà Natale è sempre stato un artigiano che si è molto dedicato alla produzione di pasta di qualità, «ma con una commercializzazione molto, molto locale», con l'approdo dei figli nel 2008 il *Pastificio Gentile* cambia la propria immagine mantenendo i capisaldi del prodotto. Immagine di mercato che ha un suo corrispettivo nel mercato, nelle vendite, nella proposta. «Per questo obiettivo abbiamo lavorato 24 ore su 24 e ci siamo buttati anima e corpo». Oggi *Gentile*, per quanto sia un'azien-

da che produce 25 quintali di pasta al giorno, «che nel settore è veramente poco», conta però all'interno del proprio pacchetto di vendite circa 27 paesi al mondo. Obiettivo export realizzato attraverso la *Gusto srl*, che in cinque anni ha avuto risultati commerciali e visibilità. «La fortuna - spiega ancora Alberto - è stata quella di essere due fratelli che, oltre ad avere un amore familiare fortissimo l'uno verso l'altro, siamo agli antipodi l'uno dell'altro: Pasquale è un grandissimo uomo pragmatico, molto competente della produzione a mano, caratterialmente più introverso rispetto a me, e che mal si sarebbe posto nei confronti di un ruolo commerciale, mentre io - meno competente sulla parte pratica della lavorazione - sono un più estroverso e socievole, aperto all'esterno. Ci siamo così ritagliati questi due ambiti diversi ma complementari, senza mai entrare l'uno negli spazi e nelle competenze dell'altro. Solo confronto per il bene comune».

E l'innovazione? «Sempre nel 2008, il nostro anno zero, abbiamo creato un nuovo concetto di azienda, affiancando alla produzione di pasta altre due linee di prodotto: una è una produzione in *house*, sulla base delle competenze di mia mamma, linea di conserve San Nicola dei Miri, fatte in un'ottica imprenditoriale e sfruttando la tradizione delle cose fatte in casa con la nonna, dal pomodoro San Marzano d'origine protetta alla percoca del Cilento in sciroppo. L'altra linea è l'olio. Abbiamo acquistato una quota di un frantoio piccolo, con la filosofia familiare come la nostra, dove si produce un monovarietale campano molto famoso e di grande qualità, che è il *Larice*, sotto il marchio *Antico Frantoio dei Gran Rossi*, in continuità con la produzione di grano e pasta, che restano comunque caposaldi e faro di tutta la nostra attività».

[[www.pastagentile.it](http://www.pastagentile.it)]

**IL CAMBIO  
DI PASSO  
E DI IMMAGINE  
DI UNO STORICO  
PASTIFICIO  
A GRAGNANO**