

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**Focus**  
**Vini rossi**  
**identità**  
**del territorio**

**Emergenti**  
**Nuova Zelanda**  
**enologia**  
**rampante**

**Ospitalità**  
**La Suite**  
**raffinato rifugio**  
**procidano**

**Tecnologie**  
**Il futuro**  
**irrompe**  
**in cucina**

# FOOD & BEVERAGE

Foto di Alex Parodi



**Lorenzo Cogo**

# Giovani galletti crescono a El Coq







TRA NAPOLI E GRAGNANO NASCE UNA INSOLITA COLLABORAZIONE TRA DUE ECCELLENZE. LA CASA MARINELLA, MARCHIO LEADER DELLA CRAVATTA SARTORIALE NEL MONDO, E LO STORICO PASTIFICIO GENTILE DI GRAGNANO SI UNISCONO NEL NOME DELLA MIGLIORE QUALITÀ ARTIGIANALE ITALIANA

## Lo Spaghettone con la cravatta

Irene Catarella



OSA PUÒ AVERE IN COMUNE UNO SPAGHETTONE di 2,7 millimetri prodotto da grano italiano con una cravatta di pura seta *jacquard*? Se si parla di Gentile, uno dei pastifici storici di Gragnano, e Marinella, la cravatta più famosa nel mondo, il comune denominatore si chiama qualità, di quelle con la "Q" maiuscola, incentrate sull'esperienza data dal tempo e sull'amore per quello che si fa, con le mani e con il cuore. Così, Maurizio Marinella un giorno incontra la famiglia Zampino, proprietaria dello storico pastificio Gentile dal 1948, scopre il vecchio laboratorio artigianale dove viene ancora oggi prodotta e confezionata la pasta secondo i segreti del processo naturale di essiccazione "Cirillo" e, senza alcun dubbio, si convince che Gentile è il *partner* giusto per investire in un'azienda pastaia autentica, che avesse come prerogativa i valori della sua impresa: territorio, famiglia, artigianalità e qualità.

"Siamo orgogliosi di questa *liason* con un nome che nel mondo rappresenta una delle più belle storie di successo napoletane", spiega Alberto Zampino, titolare con la famiglia del Pastificio Gentile. "L'unione fra questi due importanti marchi partenopei rappresenta anche il riscatto di una terra che a volte, fortunatamente, viene ricordata anche per le sue eccellenze e per i valori che stanno dietro a questi grandi risultati: il successo di entrambi nasce da una grande passione, da una competenza

data dall'esperienza quotidiana sul campo ma anche da una rigorosa cultura del lavoro che abbiamo imparato dai nostri padri".

Spinti da queste affinità i due marchi daranno vita nei prossimi mesi ad alcuni specifici progetti che mirano a evidenziare queste due eccellenze campane. Già in molti casi la pasta Gentile e le cravatte Marinella si accompagnano in comuni ed esclusivi canali commerciali. Inoltre, a breve sarà inaugurato uno *show room* del pastificio proprio accanto al negozio storico Marinella alla Riviera di Chiaia, nel cuore di Napoli. Qui verranno esposte anche le linee di conserve a marchio San Nicola dei Miri che nascono nel laboratorio artigianale di famiglia a Gragnano: il Pomodoro San Marzano Dop, gli ortaggi tipici come il carciofino Violetto di Castellammare, le confetture di Albicocca del Vesuvio, la Percoca campana.

Dal prossimo anno sarà anche possibile acquistare la pasta Gentile prodotta con la pregiata varietà di grano duro Senatore Cappelli che, grazie al suo colore e profumo, è considerato "il re del grano duro". La nuova produzione nasce in collaborazione con l'azienda Scaraià, sementificio in esclusiva del grano duro Senatore Cappelli coltivato negli incontaminati campi della Basilicata. Un ulteriore passo verso l'eccellenza del prodotto, sempre più autentico ed elegante. Come un vecchio artigiano, con la cravatta.

F&B



Alberto Zampino, titolare con la famiglia del Pastificio Gentile, e Maurizio Marinella, creatore delle cravatte famose in tutto il mondo: li accomunano gli stessi valori che puntano all'eccellenza

