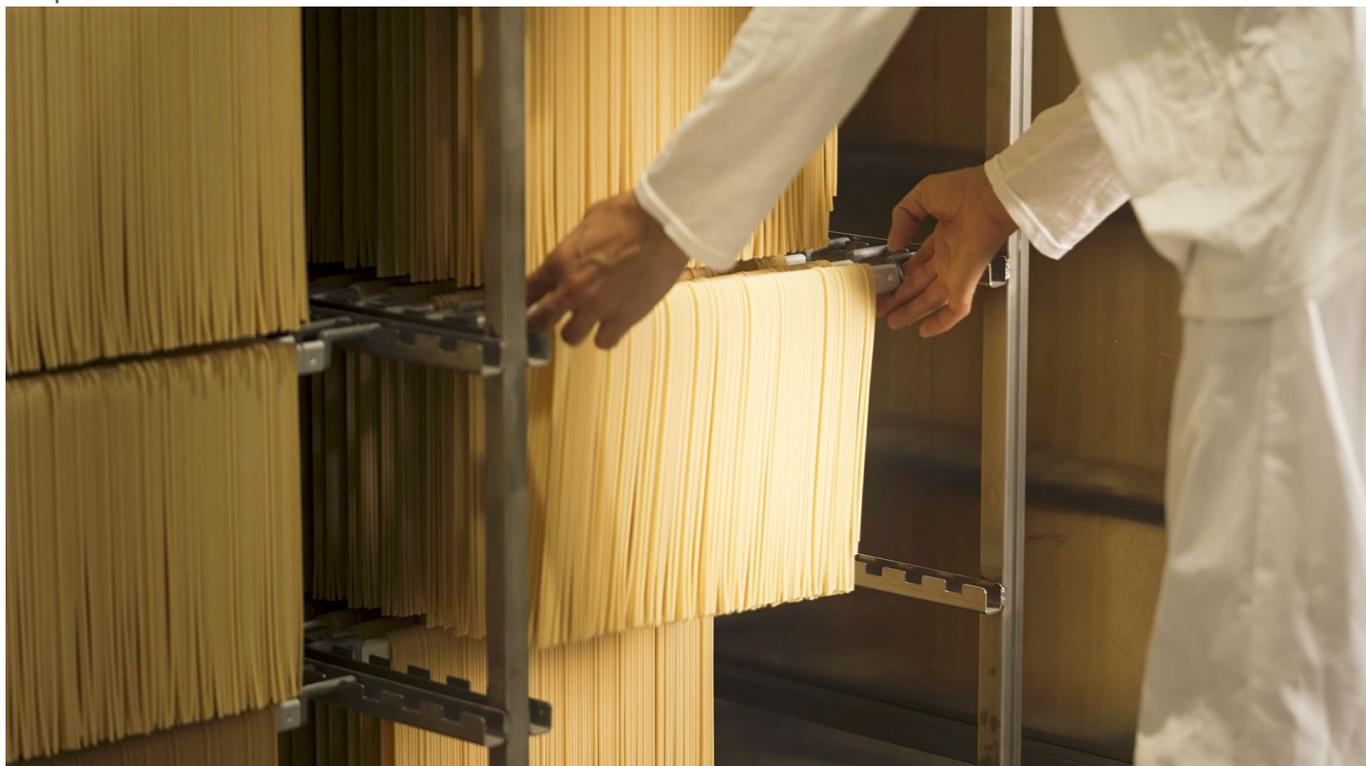


Pasta italiana, lezione aperta all'Unint con Nerina Di Nunzio ed Elena Elefante su made in Italy, food design e sostenibilità

7 Aprile 2025



ROMA - L'Università degli Studi Internazionali di Roma Unint, in occasione della Giornata nazionale del Made in Italy, organizza un incontro dedicato alla pasta artigianale italiana, simbolo della tradizione gastronomica e dell'eccellenza produttiva del nostro Paese.

L'evento intitolato "La Pasta prodotto italiano per eccellenza: Made in Italy, Sostenibilità e Food Design", si terrà il 14 aprile, a partire dalle 13,00 in aula 8 e in live streaming sulla piattaforma Everywhere.

L'incontro, accreditato dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy, prevede una lezione/laboratorio guidata dalla prof.ssa **Nerina Di Nunzio**, esperta di enogastronomia e docente Unint, e ospite d'eccezione sarà **Elena Elefante**, amministratore delegato del pastificio 28 Pastai, che racconterà la storia e l'innovazione dietro la prima pasta di Gragnano tracciata in blockchain e certificata Zero Pesticidi e glifosato.

Gli argomenti di cui si discuterà saranno la storia della pasta; la sostenibilità, innovazione e Made in Italy; e l'importanza nella gastronomia italiana e nel resto del mondo: chef, piatti e

ricette.

L'evento è aperto a tutta la comunità Unint e al pubblico esterno. Gli studenti di tutti i corsi di laurea potranno seguire la lezione in presenza o in diretta streaming cliccando su <https://everywhere.unint.eu/> mentre il pubblico esterno potrà partecipare in presenza previa registrazione al seguente link

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-la-pasta-prodotto-italiano-per-eccellenza-1309767151809?aff=oddtcreator>.

28 Pastai è un piccolo pastificio artigianale situato a picco sulla Valle dei Mulini di Gragnano (Napoli), e risalente al 1934 in quello che era il molino e pastificio di **Emidio Di Nola**, terza generazione di artigiani pastai, ed oggi arrivato nelle mani di Elena Elefante, a capo dell'azienda.

La semola utilizzata per la produzione della pasta firmata 28 Pastai proviene da un'accurata selezione dei migliori grani duri italiani, coltivati lungo la costiera adriatica centrale, tra Abruzzo e Molise, sulle colline frentane. Una terra di grano, vigneti e uliveti, solcata da fiumi e torrenti, dove il dolce alternarsi delle brezze del mare e di terra esaltano la vocazione di questo territorio per la coltivazione di frumento di alta qualità che non necessita di pesticidi.

La pasta viene lavorata con metodi tradizionali, trafile di bronzo e una vera essiccazione lenta a basse temperature. Tramite il QR Code presente su ogni confezione, il consumatore può seguire, in piena trasparenza, tutti i passaggi tecnici nel dettaglio. Per questo la pasta di 28 pastai è la prima pasta di Gragnano la cui filiera è tracciata con una certificazione digitale in blockchain.

Il prodotto ha ottenuto fin da subito l'Indicazione geografica protetta (Igp) "Pasta di Gragnano", riservata alle paste alimentari che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. La "Pasta di Gragnano" è, dunque, il prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale.

Inoltre, la pasta è certificata da Bureau Veritas con Zero Pesticidi e Zero Glifosato, la cui salubrità è dovuta anche da una maglia glutinica protettiva che intrappola l'amido traducendosi in una pasta più digeribile e con un indice glicemico più basso. Infine, la pasta di 28 Pastai è sostenibile poiché vengono realizzati pack realizzati in carta e bio-plastica, 100% riciclabili.