

## PASTIFICIO GIANNOBILE, ARTIGIANALITÀ E GUSTO NEL CUORE DELLA VAL DI SANGRO

13 Aprile 2021



PERANO – Trafilatura in bronzo, lunga essiccazione e grano 100 per cento italiano. Sono questi i punti di forza della pasta Giannobile. Il pastificio artigianale che la produce si trova nel cuore della Val di Sangro, a Perano (Chieti), ed è nato dall'idea di cinque fratelli che, dopo anni di lavoro fuori regione, hanno deciso di tornare alle origini, nella loro amata terra d'Abruzzo, per creare una piccola eccellenza.

**Massimo, Carlo, Gabriele, Felice e Luciano Giannobile** sono originari di Monteferrante, piccolo borgo in provincia di Chieti, e hanno lavorato nel mondo dell'alta ristorazione romana. In particolare Massimo che ha gestito diversi ristoranti nella Capitale e che a *Virtù Quotidiane* racconta: "Sono cresciuto in questo settore e ho sempre desiderato di realizzare una pasta artigianale di qualità. Un sogno che due mesi fa è diventato realtà".

Il pastificio Giannobile, che si compone di un laboratorio e di un punto vendita, produce 500 kg di pasta per ogni ciclo produttivo che presto diventeranno 1.000 al giorno. Non di più. Perché in questa piccola azienda, dove sono impiegate solo sei persone, l'artigianalità è una

scelta irrinunciabile.

“Tutte le fasi della produzione – spiega Massimo – sono eseguite a mano. Per noi non potrebbe essere altrimenti. L’obiettivo è quello di limitare la distribuzione ad un mercato di nicchia che apprezzi il prodotto di qualità e che creda fortemente nel made in Italy, così come ci crediamo noi”.

La pasta Giannobile, con i suoi 12 formati di semola di grano duro e i vari formati speciali, ha già conquistato botteghe e ristoratori del centro Italia. Tra rigatoni, paccheri, fusilli e calamarate, spiccano le paste speciali realizzate con le eccellenze dei territori. Peperone dolce di Altino, nero di seppia e curcuma sono gli ingredienti selezionati dai pastai per le tre linee speciali. Un tripudio di sapori e colori ai quali molto presto se ne aggiungeranno anche altri.

“La nostra pasta – dice Massimo – ha tutte le caratteristiche che il consumatore chiede: qualità, gusto, tenuta di cottura e digeribilità”.

Peculiarità che nascono da un minuzioso processo di lavorazione. Partendo dalla fase di produzione, che avviene per un formato alla volta e che prevede la trafilatura in bronzo che dà al prodotto consistenza e ruvidità, necessarie per trattenere il condimento ed esaltare le ricette. L’acqua utilizzata è quella della sorgente del Verde, un valore aggiunto per una pasta al crocevia tra naturalezza e gusto. Poi si passa all’essiccazione, dalle 48 alle 72 ore, a bassissima temperatura, in modo da non intaccare i valori organolettici e nutrizionali del prodotto che diventa così più digeribile, poiché non compromesso da alte temperature. A seguire la prova di cottura.

“Vogliamo una pasta presente, ecco perché la tenuta di cottura è un aspetto fondamentale – spiega Massimo – ogni giorno testiamo il prodotto per evidenziare eventuali punti di rottura”.

Infine si procede alla fase di stabilizzazione e al confezionamento, anche questo fatto rigorosamente a mano.

Materie prime di alta qualità, artigianalità e gusto sono facilmente distinguibili nelle paste Giannobile che possono diventare un’ottima scelta per la preparazione dei primi piatti della tradizione gastronomica italiana.

Il pastaio Massimo propone per *Virtù Quotidiane* alcuni abbinamenti. “La prima ricetta che mi viene in mente – dice – è la classica carbonara con guanciale, pecorino romano e i nostri rigatoni, il primo formato prodotto e al quale siamo affettivamente molto legati. Poi consiglio

rigatoni al peperone dolce di Altino con baccalà in bianco e peperone crusco. E infine una bella calamarata con i mezzi paccheri al nero di seppia, calamari e vellutata di piselli”.

Difficile non essere d'accordo con questo trionfo di sapori, tutti rigorosamente made in Italy.

## LE FOTO







