

CAVALIERI, ARTIGIANI DELLA PASTA IL SEGRETO? MATERIA PRIMA E HITECH

All'inizio del Duemila una famiglia italiana consumava all'anno circa 40 chili di pasta. Nel 2013 siamo scesi alla soglia dei 30, per raggiungere oggi il livello di 22. Ma siamo ancora un popolo di mangiatori di pasta e su questo alimento, simbolo della nostra cucina, non ci accontentiamo facilmente.

Siamo i primi consumatori del mondo e, al di là del trend complessivo del comparto, continuano a crescere le piccole griffe artigianali di alta e altissima qualità. A fare la differenza sono il rango dei grani e i tempi lenti di lavorazione, che garantiscono un sapore e una consistenza superiore. Dice Benedetto Cavalieri, patron del Pastificio Benedetto Cavalieri, dalla sua fabbrica di Maglie, in terra d'Otranto: «È il cibo più amato dagli italiani per le virtù nascoste. La pasta è viva. Dona energia e buon umore. Unisce la famiglia e incoraggia le amicizie».

Sulla base di un'attività di famiglia risalente alla fine dell'Ottocento, quando i Cavalieri coltivavano e commerciavano il grano duro, il fondatore Benedetto Cavalieri inaugura nel 1918, in un edificio *art nouveau*, il «Mulino e Pastificio» che porta il suo nome. La scelta strategica e fondativa è puntare sugli ingredienti del territorio locale per mantenere alti gli standard produttivi e per fare essiccare la pasta al coperto anziché per strada (con il metodo che ancora oggi si chiama metodo Cirillo).

Il metodo

La tradizione non si è mai interrotta e oggi la pasta Cavalieri viene fatta con grano duro proveniente dalle colline delle Murge e della Basilicata, coltivato senza il massiccio e consueto uso di fertilizzanti chimici che aumentano le rese a scapito della qualità, con esposizione al sole e al vento che incidono sulle proprietà organolettiche del prodotto. Il metodo di lavorazione è definito delicato, perché basato su una prolungata impastatura a freddo, una lenta gramolatura e pressatura che permettono una distribuzione omogenea del glutine e dell'amido.

La trafilatura al bronzo non stressa l'impasto al momento dell'estrusione e, unitamente alle basse temperature di essiccamento, fa sì che il prodotto finale sia poroso, permeabile a qualsiasi tipo di condimento.

Nella sede di Maglie escono 38 formati di pasta di semola e sette di semola integrale; i principali cavalli di battaglia sono gli spaghetti lunghi 110 centimetri (pluripremiati nelle fiere alimentari in tutto il mondo e presenti in carta nei migliori ristoranti stellati), che rappresentano quasi il 26% della produzione, seguiti dai paccheri, dalle orecchiette, dai minchiari eddi e dalle ruote pazze, che devono il loro nome alla irregolarità del loro aspetto. Prodotti confezionati nel classico cartoncino blu, sinonimo di produzione artigianale.

Oggi l'azienda, modernamente attrezzata con impianti studiati non per incrementare le quantità prodotte ma per massimizzare la quali-

tà in ogni fase di processo, con un fatturato in crescita e 18 dipendenti, è nelle mani della terza generazione, il nipote del fondatore omonimo del nonno, che guida l'azienda con tenacia da 40 anni, insieme al figlio Andrea.

Benedetto, oggi presidente della società, non ha ereditato dal nonno solo il nome ma anche l'attenzione alla qualità. A cominciare dalle materie prime. «La nostra pasta la cuoci, la annusi e ti senti in un campo di grano — dice Benedetto Cavalieri —. È stata una vera sfida. Quando tutti i pastai italiani aumentavano la produzione e le dimensioni, diventando veri industriali. Noi avevamo due scelte: gettare la spugna oppure puntare su una produzione piccola ma di alto livello. Non abbiamo mollato». E la reputazione del Pastificio Benedetto Cavalieri è oggi riconosciuta dall'intero settore, se è vero che l'impresa svolge per il prodotto pasta il ruolo di learning center dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. E i Cavalieri sanno cogliere le opportunità del mondo globale: Presenti in America, Australia, Giappone, Europa e recentemente nel Sud-est asiatico, sanno bene come promuovere il loro tesoro gastronomico *made in Salento* fuori dai confini nazionali.

Dice infatti Andrea Cavalieri: «La mente è coraggiosamente aperta alle sfide del futuro, senza mai dimenticare le nostre vocazioni e quel patrimonio di esperienze maturate nel tempo, che ci guidano nelle scelte di ogni giorno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Severino Salvemini**

Fatturati in crescita ed export in salute per il pastificio pugliese attivo dal 1918 e guidato dalla terza generazione: Benedetto (come il fondatore) insieme al figlio Andrea. Impianti modernizzati per valorizzare la qualità del prodotto e della filiera corta

«Siamo presenti in molti mercati esteri: America, Australia, Giappone, Europa e di recente siamo entrati nel Sud-est asiatico»

MADE IN ITALY



La famiglia

Da sinistra, Benedetto e Andrea Cavalieri, terza e quarta generazione del pastificio pugliese di alta gamma

«Quando i competitor si sono trasformati in pastai industriali, noi abbiamo puntato su una produzione piccola ma di alto livello»

