

STORICO PASTIFICIO

Garofalo



Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.

Sede Sociale e Stabilimento
80054 Gragnano (Na) Italy - Via dei Pastai 42
Tel. +39 081 801 10 02 Fax +39 081 801 2937
e-mail info@pastagarofalo.it
www.pastagarofalo.it

Garofalo: storia partenopea e geografia del gusto

*L'antico pastificio di Gragnano aggiunge alla collezione delle Ricette della Tradizione 4 nuovi prodotti:
Past' episelli – Past' elenticchie – O' scarpariello – O' Raù*

Gragnano, 29 novembre 2007. Il pastificio Garofalo, azienda capace di trasformare la propria passione in sfida, presenta oggi il completamento della linea **"Le Ricette della Tradizione"**, sughi e basi per ricette assolutamente uniche, nate per accompagnare più che una semplice pasta, ma *l'essenza* della vera pasta di Gragnano. **O'Scarpariello, O'Raù, la Past' episelli e la Past' elenticchie** saranno disponibili a breve sulle tavole degli italiani.

Il Pastificio Garofalo ha scelto di restituire alla notorietà nazionale che meritano ricette classiche della tradizione napoletana, rispettandone e riproducendone la qualità. Un percorso iniziato circa due anni fa con il lancio della **Genovese**, una ricetta tradizionale dal sapore forte e dal carattere deciso, che ha rappresentato anche una reale novità: non esisteva, e non esiste tutt'oggi, un prodotto simile sul mercato, e il grande successo con cui il prodotto è stato accolto ha permesso a Garofalo, in un certo senso, *"di prenderci gusto"*. Poco dopo, infatti, è stata lanciata la base per cucinare la **past' eppatate**, una vera e propria innovazione, sia nella scelta della ricetta, e ancor di più, nel metodo di preparazione. Non si tratta infatti di un sugo pronto, ma piuttosto della base per preparare uno dei grandi classici della tradizione partenopea. Stesso metodo di preparazione anche per le due nuove basi: la **past' episelli** e la **past' elenticchie**, due "minestre", piatti irrinunciabili della cultura enogastronomica partenopea.

Piselli, cipolle e pancetta: un profumo che chiunque sia nato a Napoli conosce bene, testimonianza di una cucina popolare, quotidiana, di una città che ama la ritualità di gesti e consuetudini. Come quasi tutte le minestre, pasta e patate inclusa, la pasta e piselli è oggetto di discussioni interminabili che culminano in vere e proprie prese di posizione fra chi la preferisce densa ("azzeccata") o, più o meno, asciutta. Forse l'unica minestra che non rispetta questa "regola" non scritta, è la pasta e lenticchie, che abbastanza univocamente viene preferita densa, dopo una pigra *"pippiatura"* in cui le lenticchie lentamente finiscono per prevalere sugli altri ingredienti della ricetta: **pomodoro, alloro, cipolla e sedano.**

Le novità della linea **"le ricette della tradizione"** però non riguardano solo le basi per minestre ma anche due nuovi sughi pronti: lo **Scarpariello** e **o'Raù**, sicuramente il più celebre di tutti i condimenti, napoletani e non. Due ricette profondamente diverse fra loro ma accomunate **"dall'oro rosso"** di Napoli, il pomodoro, elemento imprescindibile della cultura e della storia gastronomica partenopea. Da un lato una ricetta in cui pochi elementi, **pomodorini del pendolo, tanto pecorino**

e un pizzico di peperoncino, riescono a dar corpo ad un sugo veloce sì, ma con tanto carattere; dall'altro una vera e propria istituzione, riverito e celebrato come uno degli elementi principali di tutta la cucina campana. **Il ragù**, rito pagano di una società che cambia, ma mai fino in fondo, celebra il mistero della "*sparizione della carne*", in cui *braciolo* e *tracchie* si consumano fino a sublimarsi e successivamente spariscono, servite in un *Secondo* momento. Ore e ore di *pippiatura*, riescono a compiere il miracolo e contribuiscono a creare un sugo che va oltre il condimento e che diventa poesia, vera e propria liturgia in cucina.

I nuovi prodotti Garofalo saranno disponibili a breve presso le principali insegne della GDO in Italia, in una comoda confezione con due vasetti da 190 grammi l'uno, al prezzo di 3.60 Euro. Tutti quelli che invece non hanno voglia di aspettare possono visitare l'e-shop del Pastificio e scegliere online i prodotti o le ricette che preferiscono, naturalmente 24 ore al giorno e con consegna a domicilio.