



Mulino Cirigliano

Lucia Lapenta

Foto di **Marcello Mantegazza**

Un prodotto di eccellenza, in grado di soddisfare le esigenze culinarie più raffinate, non può che essere il frutto di una "sapienza" e di un'arte che si tramanda di generazione in generazione. La pasta che si produce in uno dei pastifici più noti dell'intera Valle dell'Agri rispetta, da oltre vent'anni, criteri e standard di certificazione di altissimo livello, tanto che lucani e non, la scelgono per la propria tavola. Puntare sempre e comunque sulla qualità del prodotto, anche a dispetto della quantità: questo è un vero e proprio diktat per il Mulino di Vito Cirigliano e Figli, una struttura che si trova nel cuore della Valle, in una posizione particolarmente felice, non solo dal punto di vista geografico, quanto in rapporto alla gastronomia nostrana.

"L'azienda fondata vent'anni fa da mio padre - ha spiegato Roberto Cirigliano che insieme ai suoi tre fratelli gestisce il Pastificio omonimo - è situata in Contrada Pantanelle, a metà strada tra Moliterno, il paese del pecorino e del formaggio nei carat-



teristici "fucelli", e Sarconi, la patria del fagiolo Igp. Produciamo pasta alimentare di vari formati, fresca, secca e all'uovo: da quella tipicamente lucana come i 'ferricelli', i fusilli o gli strascinati a quella caratteristica di altre regioni italiane, le orecchiette e i garganelli in primis. Non si tratta di pasta artigianale, cioè fatta esclusivamente a mano, ma è come se lo fosse. Infatti, l'intero processo è seguito secondo criteri e standard certificati, tali da rendere il nostro prodotto dai livelli nutrizionali altissimi, ricco in fibre e in carboidrati, almeno del 70-75 per cento".

"Esportiamo con il nostro marchio - continua Roberto - in tutta Italia e in Svizzera e in altre parti del mondo. Il nostro mercato di riferimento è praticamente quasi del tutto nazionale: il 70 per cento arriva nei ristoranti e nei negozi migliori dell'agroalimentare del Nord, Centro e Sud d'Italia. Solo poco meno del 30 per cento copre le richieste regionali e una piccola percentuale va oltre le Alpi, dove c'è una comunità di concittadini emigrati che mangia esclusivamente lucano". Caso strano, ma



DAI FUSILLI AGLI STRASCINATI,
DAI FERRICELLI ALLE ORECCHIETTE,
UN MULINO CHE PUNTA
ALL'ECCELLENZA DEL PRODOTTO

significativo di come una delle prelibatezze della cucina regionale trovi maggiore spazio al di là dei suoi confini territoriali. Un fatto, questo, che per il giovane imprenditore è presto spiegato: “Purtroppo, da oltre una decina d’anni - ha chiarito Roberto - la Basilicata, particolarmente quella del Sud ha subito un processo di riconversione: le aree votate a frumento sono state convertite a ortaggi, in quanto più redditizio per gli agricoltori locali. La prima e più significativa conseguenza è stato il venir meno della materia prima, vale a dire il grano duro. Noi, per esempio, per le nostre specialità ci rivolgiamo a un paio di fornitori pugliesi”.

Nonostante l’assenza dell’elemento principe, il mulino Cirigliano è all’avanguardia dell’intero ciclo e sistema di produzione della pasta: macchinari tecnologicamente avanzati (formatrici, pastorizzatori, essiccatori, sterilizzatori, confezionatrici automatiche, pesi campione, rilevatori di percentuali di gas, due automezzi a cella per il trasporto) permettono all’azienda di

raggiungere utili di tutto rispetto e “sforare” due mila quintali annui di paste, circa 180 quintali in un mese. Una quantità che, seppure sostanziosa, rimane comunque al di sotto di quella prodotta nella grande distribuzione.

“La ragione – ha continuato Roberto Cirigliano - è sempre la stessa. La qualità della nostra pasta è inconfondibile: anche se si superano i tempi di cottura, rimane sempre al dente. Il merito è, oltre che della giusta miscela di grani australiani e canadesi ad alto indice proteico con quelli nazionali con indici relativamente più bassi, del processo di lavorazione. Ad esempio, la pasta secca deve prima passare nelle formatrici, poi nei pastorizzatori ad una temperatura di cento gradi per poi rimanere negli essiccatori dalle trentasei alle quarantotto ore a condizioni termiche notevolmente più basse. Per la pasta fresca il processo è lo stesso, ma cambiano i tempi: un paio d’ore negli essiccatori, lavorata per quarantacinque minuti negli sterilizzatori a 95 gradi centigradi e poi raffreddata per 24 ore circa al fine di ➔



➡ eliminare la carica batterica". Procedimenti diversi che equivalgono, ovviamente, a costi di gestione e prezzi differenti. "Il prezzo finale della nostra pasta - ha sottolineato ancora il gestore dell'azienda di famiglia - non può essere come quello dei formati classici, ad esempio, della Barilla. I nostri costi di gestione si aggirano tra i 400 e i 500 mila euro annui e non possiamo paragonarci alla grande industria".

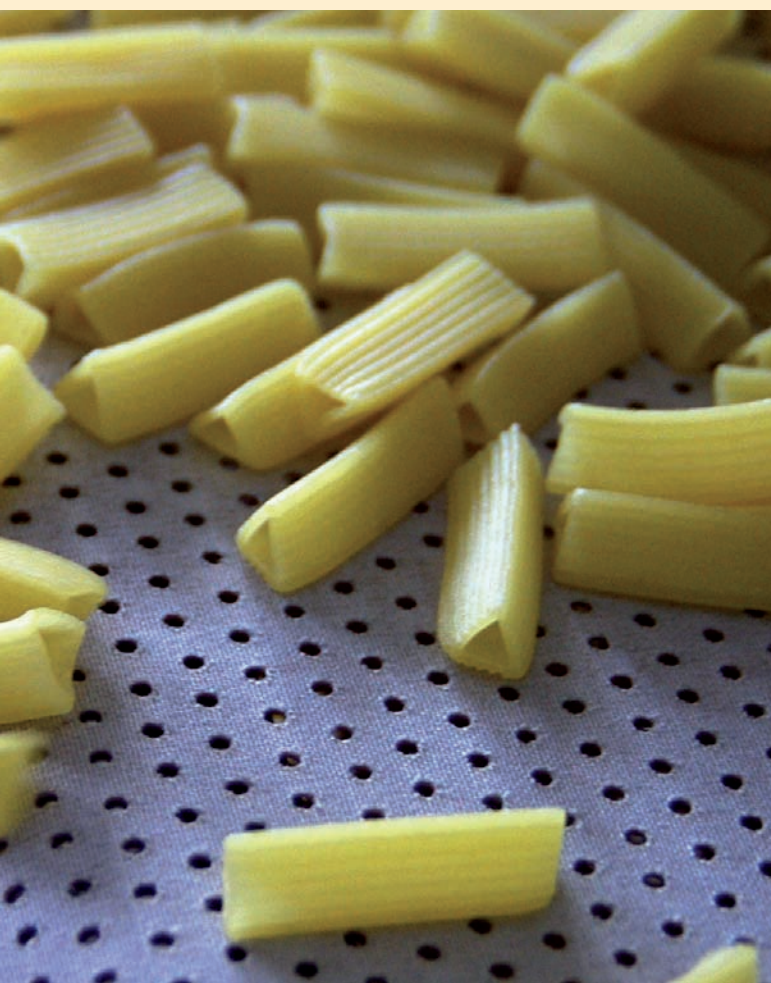
Sette dipendenti, due amministratori, tre fratelli alla guida e l'insostituibile papà Vito che, nonostante l'età, fa fatica a tirarsi fuori da quella che è, a tutti gli effetti, la sua "creatura".

"Da quel primo panificio che mio padre aprì a Moliterno - racconta il figlio Roberto - fino all'attuale struttura abbiamo fatto investimenti di anno in anno, dopo che ci siamo resi conto di quanto la nostra pasta fosse gradita, sia a livello locale che fuori regione, in particolare nel Lazio e nelle Marche. Partecipiamo sempre con i nostri stand ad uno tra gli appuntamenti più rinomati di settore, il Cibus di Parma per farci conoscere e tentare di aprire ulteriori canali di commercializzazione. Certo, ritorni a livello economico non ce ne sono molti. Per noi sarebbe davvero d'aiuto se la Regione finanziasse totalmente la partecipazione delle aziende a tali manifestazioni, che sono delle preziose vetrine. Un aiuto indispensabile per le nostre attività, specialmente adesso che la crisi attuale è reale e per nulla psicologica. I guadagni aziendali sono calati vistosamente di almeno



un trenta per cento e il sogno di far “sbarcare” i nostri prodotti oltreoceano non si potranno realizzare, almeno fino a quando anche il mercato internazionale non si riprenderà”.

L'unica cosa certa è che il pastificio “Cirigliano” continuerà a seguire un'unica linea, quella di prodotti a base di semola di grano duro: il top della qualità da presentare sulle tavole lucane, ma non solo. ●



Pasta, with a capital P, is the synthesis of many elements: selection of raw material, processing by certified criteria and standards, competence and obviously, passion. These are the ingredients which characterise a pasta factory, that of Vito Cirigliano and Sons which is located in the middle of Val d'Agri, fortuitously situated not only from a geographical point of view. Between Moliterno and Sarconi, the path of taste crosses Contrada Pantanelle where twenty years ago Vito, the father, started a small but productive mill for the production of several types of pasta: from fresh to that made with egg pasta confectioned in several shapes.

Their pasta is not handmade, but seems as if it were. The level of quality of their product is the result of a certified production system, carried out through last-generation, technologically advanced machinery.

Roberto Cirigliano, one of the three brothers who manage the pasta factory created by their father Vito, explained that – “We produce anything from typical pasta to the traditional pasta of other Italian regions. From Lucanian fusilli to ferricelli, from garganelli to gnocchi and orecchiette from Apulia: a range of pastas able to satisfy the most demanding palates. Our products are appreciated everywhere, especially outside our region”.

The reference market of this pasta factory is, in fact, almost completely national: 70 % covers the demand from the several Italian regions, north to south, while the remaining is local and European. Their pasta also reaches Switzerland, where there is a fervent community of migrants from Moliterno.

“The secret of the goodness of our pasta – the young entrepreneur said – is in the correct mixture of Australian and Canadian wheat with a high protein index with the national one, with relatively lower indices. Moreover, the quality is recognizable by virtue of the fact that, even if overcooked, our pasta still remains firm”.

Seven staff members, two managers, the three brothers and the tireless dad Vito: this company, small if compared with the big industries of the sector, is however a reality, with good figures. Every year the pasta factory “churns out” two thousand quintals a year of pasta, about 180 quintals in a month; it takes part in fairs at a national level and has the objective to conquer international markets, especially the American one.

Like other companies of the same kind the Cirigliano mill also suffers from general problems: the economic crisis which has lowered the corporate profit by at least 30%; the difficulty in recovery of international economic markets; the transformation of local lands used for wheat into areas for vegetable cultivation. Among the consequences of which is the lack of quality raw material for the production of pasta to a standard necessary to distinguish it from other products.

Despite their sacrifices and difficulties, the Ciriglianos aim to continue along the same lines as always: maintaining the quality and excellence of all their food products.