

“Pastai in Maremma”, quando “avere le mani in pasta” è sinonimo di tradizione, qualità, artigianalità

Per lo spazio “Aziende al Top – Storie di imprese e di imprenditori di Maremma” questo mese presentiamo “Pastai in Maremma”, una bella realtà imprenditoriale creata da Roberto Delli, con sede in via Topazio 25 a Grosseto che produce a livello industriale/artigianale la pasta fatta secondo le tradizioni maremmane, proprio come si faceva una volta...

DI ANTONELLA VITULLO

A Maremma Magazine piace riscoprire la storia dei luoghi e delle tradizioni del nostro territorio che si esprime anche attraverso il cibo e quando si tratta di buoni prodotti premiare la genuinità della materia prima e delle aziende che lavorano con passione.

Questo mese non a caso nello spazio “Aziende al Top – Storie di imprese e di imprenditori di Maremma” presentiamo “I Pastai in Maremma”, una bella realtà artigianale di Roberto Delli, sita a Grosseto in via Topazio 25.

In questo Laboratorio ogni giorno viene prodotta a livello industriale/artigianale la pasta fatta secondo le tradizioni maremmane così come una volta la facevano in casa le massaie; è la pasta dei ricordi della nostra infanzia, quella lavorata a mano delle nostre nonne, della tradizione dei piatti che rappresentano il bagaglio gastronomico territoriale: tortelli ripieni di ricotta e spinaci, pici, profumate tagliatelle all'uovo, gnocchi e gnudi, sono i tipi di pasta che per antonomasia esaltano nel mondo la nostra buona cucina casareccia. Autentici sapori che oggi è possibile riscoprire grazie a “I Pastai in Maremma”, sinonimo di genuinità, autenticità e qualità.

“Valorizzare il territorio, promuovere i prodotti locali, sostenere le micro imprese, puntare sulla genuinità, sulla freschezza dei prodotti e sulla produzione a Km 0 è la mia filosofia” sottolinea Roberto Delli mentre mi accompagna in visita al suo laboratorio in cui, non appena si entra, si viene immediatamente catturati da un buonissimo profumo di pasta fresca.

Storia e leit-motiv dell’Azienda

“Pastai in Maremma” nasce nel 2014 dal desiderio di *Roberto Delli*, nato a Seggiano – ma per tanti anni vissuto fuori dalla Maremma – di recuperare la tradizione manuale in chiave aziendale e moderna. Dopo aver maturato varie esperienze professionali nel settore della distribuzione alimentare, ritornato nella sua terra natale ha desiderato creare un’impresa industriale che “parlasse” delle sue usanze attraverso la riscoperta di vecchie ricette e con l’utilizzo di materie legate alla storia territoriale. Dalla mitica Signora *Mara*, la cuoca di un noto ristorante di Seggiano ormai in pensione e che di sfoglie a mano nella sua vita ne ha lavorate davvero tante, si fece svelare i segreti per arrivare a fare un impasto a regola d’arte che si ottiene

solo adoperando diversi tipi di farina a seconda della tipologia della pasta da preparare.

Un buon impasto parla d’amore...

La produzione di pasta fresca richiede la scelta e la conoscenza delle semole a seconda del prodotto finale che si intende produrre. Anche i macchinari sono importanti e per questo *Roberto Delli* per la sua azienda ha scelto impastatrici tradizionali a verme che maggiormente si avvicinano alla lavorazione dell’impasto manuale. Il risultato è un impasto più omogeneo ed elastico, profumato e delicato, integro e pieno di sostanze nutritive.

Qualità e Produzione

Un buon prodotto artigianale deve innanzitutto avere caratteristiche e sensazioni organolettiche particolari. Tutti gli ingredienti, dalla semola alla farina, dalle uova ai ripieni, devono essere freschissimi e garantiti. Pastai in Maremma punta sempre sulla qualità e predilige la provenienza locale di ogni prodotto.

La gamma di produzione è quella della tipica tradizione maremmana: Tortelli di ricotta e spinaci, Pici, Tagliatelle all'uovo, Gnocchi e Gnudi.



Roberto Delli





• • • •

Roberto Delli: “Valorizzare il territorio, promuovere i prodotti locali, sostenere le micro imprese, puntare sulla genuinità, sulla freschezza dei prodotti e sulla produzione a Km 0 è la mia filosofia”

Nel caso dei tortelli con il marchio 100% Maremma, il fiore all’occhiello dell’azienda e che si aggiunge alla linea tradizionale, va precisato che la provenienza di ogni singolo ingrediente che rendono unico ed inimitabile questo prodotto è al 100% locale. “*oltre all’utilizzo dei grani antichi per la sfoglia, la semola il Senatore Cappelli e il Monococco, per il ripieno dei tortelli - mi spiega Roberto Delli - ci serviamo della tipica ricotta di Stribugliano dosandola in quantità maggiore rispetto agli spinaci (della Valpiana), in modo da poter riconoscere l’inconfondibile bontà del suo sapore: solo in questo caso si può ottenere e parlare di un tortello maremmano al 100%*”.

L’importanza della farina giusta

Per Roberto Delli è fondamentale utilizzare i grani antichi per la produzione

della pasta. Il motivo ce lo spiega così: “*Come detto, sia per la semola (quelle de il Senatore Cappelli e il Monococco) che per la farina di grano tenero (il Gentil Rosso e l’Autonomia) usiamo le diverse qualità di grani classificati antichi coltivati nei campi della Maremma poiché con la molitura a pietra si mantiene il germe all’interno del chicco di grano che conferisce sapore e colore alla farina e conseguentemente all’impasto. Oltre ad un intenso e purissimo profumo, i grani antichi sono ricchi di proteine e di fibre. Ho selezionato personalmente i produttori locali di grano, auspicando la valorizzazione e riqualificazione della nostra agricoltura maremmana e con l’intento di portare sulle nostre tavole una pasta buona e soprattutto sana*”.

Lavorazione del tortello maremma-





no: dall'impasto al confezionamento

Per produrre un buon tortello, oltre all'utilizzo di materie prime di alta qualità, occorre rispettare precisi e determinati processi di lavorazione.

L'impasto avviene con acqua fredda per conservare le proprietà nutritive della semola ed eseguito con lavorazione laminata, i rulli d'acciaio sono paragonabili a quelli delle macchinette per fare la pasta in casa.

Una volta stesa la sfoglia ed eseguito il ripieno a base di ricotta e spinaci, i tortelli necessitano di una fase di pastorizzazione al termine della quale si passa al raffreddamento utilizzando abbattitori di temperatura per evitare la proliferazione batterica. Questo procedimento consente di raffreddare rapidamente il prodotto e di mantenere inalterate le caratteristiche visive e gusto-olfattive.

Successivamente i tortelli vengono confezionati in atmosfera modificata per garantire un prodotto salubre e conservabile in frigorifero (a temperatura +4°) per una quindicina di giorni.

A questo punto il prodotto è pronto per essere venduto presso la Grande Distribuzione non solo territoriale, ma anche nazionale tra cui la Conad.

Mani in pasta con nuovi progetti in mente: dal "made in Maremma" al made in Tuscany...

La ricerca imprenditoriale di Roberto Delli punta non solo all'eccellenza dei prodotti di qualità, ma anche al riconoscimento del diritto di appartenenza territoriale del prodotto.

Infatti, dopo aver fondato il Consorzio dei Produttori del Tortello Maremmano e creato *Pastai in Maremma*,

Roberto Delli è pronto per nuove imprese nel campo della pasta DOC territoriale, come quella di *Pastai in Terre di Siena* e di *Pastai in Versilia*, ognuna di queste aziende caratterizzate da un proprio marchio identificativo. Il comune denominatore di tutte è come sempre la valorizzazione territoriale e tradizionale della pasta, simbolo indiscusso della buona cultura culinaria regionale che ci rappresenta nel mondo!

Mentre il suo viaggio continua, non ci resta che portare sulle nostre tavole i piatti delle sue autentiche specialità di pasta fresca. In ogni occasione "Pastai in Maremma" sarà sicuramente un successo: "Parola di Roberto Delli"!

Info: Pastai in Maremma - Via Topazio, 25 - Grosseto | Tel. 0564 454381 | Mail info@pastaiinmaremma.it

