

Direttore Responsabile : Catello MASULLO

**“I mulini ad acqua: risorsa
di ieri e di domani”
Pereto (AQ) sabato 24 luglio
2010**



Eleonora Rossi Drago 1955

Le origini della pasta, chiamata con altri nomi, risalgono invece quasi all'età neolitica (circa 8000 a.C.) quando l'uomo cominciò la coltivazione dei cereali che ben presto imparò a macinare, impastare con acqua e cuocere o seccare al sole per poterli conservare a lungo.



Totò “Misericordia e Nobiltà” 1954

La testimonianza più antica, databile intorno ai 4000 anni fa, è data da un piatto di spaghetti di [miglio](#) rinvenuti nel nord-ovest della [Cina](#) presso [Lajia](#) sotto tre metri di sedimenti. L'invenzione cinese viene tuttavia considerata indipendente da quella occidentale perché all'epoca i cinesi non conoscevano il [frumento](#) caratteristico delle produzioni europee e arabe.

Si possono trovare tracce di paste alimentari già tra gli [Etruschi](#), [Arabi](#), [Greci](#) e [Romani](#)



Totò “Miseria e Nobiltà”

Inoppugnabile la testimonianza per gli Etruschi fatta a [Cerveteri](#) dalla tomba della *Grotta Bella*, risalente al [IV secolo a.C.](#), dove alcuni rilievi sono a raffigurare degli strumenti ancora oggi in uso per la produzione casalinga della pasta come [spianatoia](#), [mattarello](#) e [rotella per tagliare](#).



Alla fine del XVI secolo comparvero i primi pastifici a conduzione familiare nella città di Gragnano, favorita da particolari condizioni climatiche, come una leggera aria umida che permetteva la lenta essiccazione dei "maccheroni".



**Gli abitanti di Gragnano
avevano da sempre
dimestichezza a lavorare la
farina e a farne un'attività
economica : lo
testimoniano gli scavi
archeologici con i
ritrovamenti di grandi forni
(come quello di via
Carmiano),**



Nonché i pani ritrovati fossilizzati dopo l'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. a Pompei ed Ercolano e marchiati con la lettera G della Gens Grania, la famiglia romana che diede il nome all'attuale territorio di Gragnano.

Antico Corso Sancio inizio '800 ideale per asciugare la pasta al naturale



**Nella zona di
Varano furono poi
ritrovati degli
stampi per la
farina, del tipo di
quelli scolpiti nella
tomba etrusca di
Cerveteri**



Con la crisi del settore tessile, dalla metà del [XVII secolo](#) la maggior parte dei gragnanesi venne impiegata nell'industria pastaia per la quale furono costruiti ben 30 mulini ad acqua, i ruderi dei quali si possono ammirare nella "valle dei mulini". La produzione della pasta, in particolare dei "maccaroni", rese famosa nel mondo Gragnano che nell'Ottocento conobbe la sua epoca d'oro. La via Roma e la piazza Trivione, con i maccheroni appesi ad essiccare, diventarono così il centro della città.



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!
(E LA
PAZIENZA...)**