

Pasta Voiello, storia di un'eccellenza col quartier generale nel casertano

 casertanews.it/social/voiello-storia-eccellenza-marcianise.html

social Marcianise

La tradizione Voiello ha oggi il suo centro nevralgico nel pastificio di Marcianise, costruito 55 anni fa e da allora punto di riferimento per l'occupazione e per l'innovazione del territorio

Nessun nonno svizzero, le origini di pasta Voiello, da 50 anni marchio del Gruppo Barilla, sono tutte Italiane. Lo rivela lo studio condotto da ricercatori del Centro Studi Storici "Nicolò D'Alagno" di Torre Annunziata, che recuperando documenti inediti conservati presso il prezioso Archivio Storico Barilla e numerosi archivi del territorio, hanno individuato in Andrea Voiello (figlio di Teodoro Voiello e Rachele Liucci) il capostipite della famiglia e quindi nonno di Giovanni. Un percorso lungo 140 anni che parte dalla Bottega di Torre Annunziata e arriva all'attuale pastificio di Marcianise, eccellenza produttiva e sostenibile del Mezzogiorno che dà lavoro a 140 famiglie.

Nel mezzo di questa storia c'è Barilla, che dal dicembre 1973 ha acquisito la maggioranza del marchio per rilevarlo in toto due anni dopo, assicurando continuità e sviluppo al brand e alla sua tradizione pastaria. L'opera di ricostruzione genealogica è stata realizzata da Antonio Papa, Vincenzo Marasco e Salvatore Cardone all'interno dell'Archivio Storico Barilla - che dal 1987 custodisce le testimonianze di vita, dei progetti, delle strategie e dei prodotti degli uomini che hanno operato in Barilla e nelle realtà del Gruppo - e che oggi viene raccontata nel libro "I Voiello Storia di una famiglia di Torre Annunziata pioniera e eccellenza dell'arte bianca italiana" la cui presentazione è in programma il prossimo 11 novembre alle ore 11.00 a Napoli presso l'Archivio di Stato, in occasione della Settimana della Cultura di Impresa promossa da Museimpresa. Il libro, nato dall'amore dei tre studiosi per il proprio territorio, persegue finalità divulgative e senza scopo di lucro ed è richiedibile presso il Centro Studi Storici "Nicolò D'Alagno".

Le origini di Pasta Voiello tra mito e realtà

Il libro sfata la tradizione popolare, che vedeva il capostipite di Casa Voiello in August Van Vittel, ingegnere di origini svizzere giunto in Italia per la costruzione della ferrovia Napoli-Portici e innamoratosi della bella figlia di un pastaio. Storia che oggi non trova più riscontro nei fatti. Secondo quanto ricostruito dagli studiosi, Giovanni Voiello, fondatore dell'omonimo pastificio, era figlio di Teodoro e Rosa Carotenuto; Teodoro a sua volta figlio di Andrea e Maddalena Ramirez e infine, Andrea figlio di Teodoro e Rachele Liucci, convolati a nozze nel 1822. Senza traccia del "nonno svizzero". Ma la ricostruzione è risalita indietro nel tempo, approdando a Bracigliano, un piccolo paesino nell'Agro-Nocerino-Sarnese, in cui alle soglie

del Settecento nasce Emanuele Gaudiello, che possiamo considerare come il capostipite da cui parte, attraverso vari passaggi, trasferimenti ed errate trascrizioni anagrafiche, la dinastia dei Voiello.

A Marcianise presente e futuro di Voiello: innovazione e sostenibilità 'Made in Sud'

Se le origini dei Voiello sono state un mistero per oltre 200 anni, la storia del marchio è, senza alcun dubbio e da sempre, annoverata tra le eccellenze campane dell'arte pastaria. Un'epopea che il nuovo libro documenta anche attraverso foto e immagini d'epoca della produzione, ripercorrendo gli interni dello stabilimento Voiello di Via Maresca a metà anni Cinquanta, i primi stand espositivi e i macchinari impiegati. Presenti anche scatti dedicati alla famiglia e pubblicità storiche, come la locandina con i formati di pasta in uso nel 1956 e una serie di cartoline litografiche promozionali Molino Voiello Pastificio.

La tradizione Voiello ha oggi il suo centro nevralgico nel pastificio di Marcianise, costruito 55 anni fa e da allora punto di riferimento per l'occupazione e per l'innovazione del territorio. Con una produzione nel 2022 di ben 104.153 tonnellate di pasta pari a oltre 500.000 pacchi al giorno, quello di Marcianise è un centro d'avanguardia anche dal punto di vista della sostenibilità. Dal 2010 ad oggi, nello stabilimento si è registrata infatti una riduzione dei consumi di acqua per tonnellata di prodotto di oltre il 40%, una diminuzione del 25% delle emissioni di CO₂ e, contestualmente, un aumento della percentuale del riciclo dei rifiuti generati fino al 98%.

Un percorso di eccellenza che ruota tutto attorno alla qualità della pasta (che viene prodotta ancora oggi con la tradizionale trafilatura al bronzo e parte dalla sementiera "Produttori Sementi Bologna") e alla pregiatezza della materia prima: il grano Aureo, caratterizzato da un contenuto proteico "top quality" e dal fatto di essere coltivabile con il ricorso a contenuti volumi di acqua. Voiello lo semina nel sud Italia in zone vocate alla produzione del grano duro, come Puglia, Abruzzo, Molise, Basilicata e Campania, nel Beneventano e viene poi macinato ad Altamura. Una sfida vinta che delinea il futuro (italiano, di qualità e rispettoso delle risorse naturali e dell'ambiente) dello storico marchio Voiello. Senza dimenticare memoria e storia.