

Cento anni di tradizione e modernità

a cura di **Storci**

Nel 2018 il Pastificio Benedetto Cavaliere ha celebrato il 100° anno di attività e oggi è alla quarta generazione di maestri pastai. Un pastificio che non ha bisogno di presentazioni e che ha ricevuto diversi prestigiosi riconoscimenti: ben due Oscar al Fancy Food Show di New York e il premio della rivista Wine Spectator (la bibbia dei gourmet) come migliore pasta italiana. Ne parliamo con Andrea Maria Cavaliere (nella foto), che gestisce il pastificio insieme al padre Benedetto Maria.

Qual è il segreto del vostro successo?

È semplice: quattro generazioni al servizio di



1918: la famiglia Cavaliere il giorno dell'inaugurazione del pastificio

un'idea forte, quella del mio bisnonno Benedetto che, all'inaugurazione del pastificio, il 7 luglio 1918, così comunicò il progetto agli 83 dipendenti: «Abbiamo i più moderni ed efficienti impianti (2 impastatrici, 2 gramole e 4 presse della S.A. Meccanica Lombarda di Monza - ora conservate al Museo della Pasta), l'innovativo sistema Cirillo per l'essiccamento; inoltre, abbiamo i migliori grani duri "fini selezionati"

delle colline di Puglia e Basilicata per fare la migliore pasta possibile. Questa pasta porterà il mio nome e il mio cognome, il prestigio e la reputazione della mia famiglia e della Terra d'Otranto!».

Qual è stato il contributo di Storci?

Siamo grati ad Anzio Storci, ai suoi figli e ai

suoi collaboratori per aver fortemente contribuito al successo della nostra pasta; in particolare, per le soluzioni mirate alla riduzione del danno meccanico a carboidrati e glutine e per l'affidabile e preciso preimpasto automatico. Consentitemi di dire che Anzio Storci è "Patrimonio universale del Pianeta Pasta", una miniera di esperienze su cui ha costruito sistemi tecnologici all'avanguardia realizzati con intelligenza, pragmatismo e rigore. Di questo, mio padre ed io siamo testimoni da decenni.

Quali i progetti per il futuro?

A breve l'impiego di celle di essiccazione statica per i formati speciali. Inoltre, l'immobile che dal 1918 è la nostra sede, con la sua ciminiera (in origine alta 30 metri), le sue grandi cisterne vetrificate, non potrà ospitarci ancora a lungo ma, quando accadrà, sapremo a chi affidarci.

