

## PASTIFICIO DI MARTINO: IL PROGETTO PROXIMITY DINNANZI ALLA CRISI DEL CORONAVIRUS<sup>1</sup>

*“La vita è una combinazione di magia e pasta”*

Federico Fellini

A fine aprile 2020 era ormai passato un mese e mezzo dalla dichiarazione dello stato di emergenza in Italia, decretata in seguito alla terribile pandemia di Coronavirus che stava colpendo il paese e che di lì a poco si sarebbe diffusa in altri paesi europei e nel resto del mondo. Questo veniva a combaciare con l’inizio della sfida intrapresa dal Gruppo G. Di Martino per il 2020: internazionalizzare il progetto “Proximity”, che comprendeva la distribuzione e la ristorazione (*Restaushop*) e puntava a trovare nuovi modi per approcciare il cliente e diffondere la cultura della pasta in altre parti del mondo.

Questa avventura era iniziata nel 2015 e in seguito al grandissimo successo dell’apertura del Sea Front Pasta Bar di Napoli nel 2017 (che nel 2019 aveva raggiunto il punto di pareggio), il pastificio era pronto per approdare negli USA e in altre metropoli mondiali come Macao.

La propagazione del virus in altri paesi europei e in America veniva a combaciare proprio con l’inaugurazione del nuovo ristorante di Chelsea Market a New York, prevista per il 15 marzo, e di altro negozio a Milano nella famosa via commerciale Corso Buenos Aires, la cui costruzione non era ancora iniziata, in calendario nel secondo trimestre del 2020. Entrambe le aperture erano state impedita dalla chiusura delle attività non essenziali e l’azienda si era vista costretta a posticiparle. L’investimento a New York è stato di 6 milioni di euro e quello del ristorante di Milano è stato stimato in un milione di euro.

Gran parte del segmento target del concetto di New York era costituito dalle migliaia di dipendenti di Google, la cui sede centrale si trovava di fronte a Chelsea Market. L’azienda aveva detto loro che avrebbero lavorato fino all’ottobre 2021.

---

<sup>1</sup> Caso della Divisione di Investigazione dell’San Telmo Business School, Spagna. Preparato dal Miguel Angel Llano Irusta e dall’assistente M<sup>a</sup> Teresa García García, da usare in classe e non come illustrazione della gestione corretta o inappropriata di una data situazione.

Copyright © ottobre 2020 ,Fundación San Telmo, Spagna.

Non è permessa la riproduzione, totale o parziale, di questo documento, ne il suo archivio e/o trasmissione in nessun modo o con nessun mezzo, già sia elettronico, meccanico, fotocopia, registro o altri mezzi, senza l’autorizzazione espressa e scritta de Fundación San Telmo. Per richiedere copie dello stesso o permesso per l’uso di questo caso, per piacere contattare con il dipartimento di “Edición de Casos”, attraverso il telefono +34 954975004 o via email all’indirizzo casos@santelmo.org.

La cancellazione di un grandissimo numero di voli aerei e la chiusura delle frontiere aveva fatto chiudere naturalmente gli aeroporti italiani e il punto vendita del Gruppo Di Martino nell'aeroporto di Napoli.

Il Sea Front Pasta Bar di Napoli aveva dovuto interrompere l'intera attività per via delle restrizioni imposte dalla Regione Campania. Tali restrizioni impedivano la consegna di cibo a domicilio su tutto il territorio. L'unica cosa concessa era la consegna a domicilio di pasta secca. Giuseppe Di Martino, CEO dell'azienda, commentava a tal proposito:

*Il 20 febbraio ho saputo della conferma dei primi casi di positività al Coronavirus a Codogno, una cittadina situata a due Km dallo stabilimento di Sesto ed Uniti, prima area a diventare "zona rossa" a inizio marzo. Nel giro di pochissimo tempo abbiamo creato una specie di unità di crisi per attuare diverse misure volte a garantire la sicurezza dei dipendenti. Abbiamo acquistato mascherine, termometri, DPI, e abbiamo messo in telelavoro più persone possibili. I provvedimenti assunti dalle fabbriche del nord d'Italia sono stati più draconiani rispetto a quelli presi nel sud, dove si registrava un'incidenza minore della malattia.*

*Stiamo vivendo una situazione assurda, dobbiamo fare i conti con un nemico invisibile che ci costringe a osservare una distanza di sicurezza, ci preclude ogni forma di socializzazione. Quanto più durerà il confinamento a livello mondiale, più difficile e lungo sarà il cammino verso la ripresa. Dobbiamo essere pronti a una possibile seconda ondata di contagi.*

*Per superare questa emergenza dovremo collaborare, perché stiamo parlando di una crisi mondiale. Dopo l'11 settembre era successa una cosa analoga, il mondo dei trasporti aveva subito una fase d'arresto fino a quando i cittadini non si erano sentiti nuovamente sicuri di viaggiare. Siamo sopravvissuti a due guerre mondiali, alla prima bomba atomica. Ora questa pandemia sembra una montagna insormontabile, soprattutto perché non siamo in grado di prevedere la durata di questa emergenza.*

## **La Pasta di Gragnano**

### Gragnano

La città di Gragnano, ai piedi dei monti Lattari e affacciata sulla costiera amalfitana, era forte di un'importante eredità: era il luogo in cui era nata la pasta secca. Mentre il nord della penisola era famoso per la pasta fresca (tortellini e tagliatelle), il sud era rinomato per il prestigio della sua pasta secca (spaghetti e maccheroni).

Posizionata a sud del Vesuvio e nei pressi di Sorrento, Gragnano era riparata dagli Appennini e godeva allo stesso tempo della brezza marina e dell'umidità proveniente dalla costa (Allegato 1). Inoltre, la presenza di mulini ad acqua aveva sempre creato le condizioni ideali per produrre ed essiccare una pasta unica.

## La storia della Pasta di Gragnano

Anche se diverse testimonianze dimostravano che già i Greci preparavano sfoglie d'impasto fatte di farina di grano e lattuga tritata, il primo documento in cui viene descritta la pasta moderna risale all'Italia del XIII secolo. Fino al XVI secolo la pasta veniva prodotta in casa, essendo questo il prodotto più consumato nelle famiglie di tutto lo Stivale. Proprio nel corso del XVI secolo questo alimento era diventato un prodotto industriale.

Gragnano era stato uno dei pochi territori in cui si era iniziato a produrre su grande scala l'"oro bianco" (così i cittadini di Gragnano chiamavano la pasta). Tuttavia, nonostante il promettente avvio della produzione industriale, una serie di eventi nefasti come carestie, epidemie e siccità, avevano impedito che l'attività si sviluppasse ulteriormente.

Solo nel XVIII secolo la Pasta di Gragnano aveva iniziato a riscuotere davvero molto successo. Veniva commercializzata nelle regioni più vicine alla Campania e poi poco a poco nel resto del paese. La produzione industriale di pasta era cresciuta tanto che l'urbanistica della città era stata riprogettata aprendo una nuova via, via Roma, per facilitare il passaggio della brezza marina e della sua umidità e per massimizzare l'esposizione al sole.

Nel XIX secolo la città era diventata famosa in tutto il mondo per la qualità dei suoi maccheroni, fabbricati in quel periodo in più di 100 stabilimenti. Era stata la prima città in Campania a ottenere un collegamento ferroviario diretto con Napoli.

Il XX secolo aveva segnato l'inizio della globalizzazione per la Pasta di Gragnano, che cominciava a oltrepassare i confini nazionali per raggiungere il resto del mondo. Siamo nella fase della sua industrializzazione, innovazione tecnologica e aumento della produzione.

## L'Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Col nuovo millennio erano arrivati i frutti del duro lavoro e nel 2013 la Pasta di Gragnano aveva ottenuto la certificazione europea di IGP<sup>2</sup>, il che significava che rispondeva a tutti i criteri scientifici necessari per differenziarsi in questo senso. L'IGP garantiva il successo della produzione, l'origine e la qualità di un prodotto. Nel caso della Pasta di Gragnano era anche la testimonianza di una tradizione centenaria.

Le linee guida stabilite dalla Commissione Europea definivano criteri precisi per l'IGP, criteri che andavano oltre il luogo di produzione, come ad esempio l'uso esclusivo di

---

<sup>2</sup> L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è una denominazione di qualità stabilita a livello di Unione Europea che fa riferimento a un prodotto alimentare originario di un certo luogo, regione o paese e con una qualità specifica o caratteristica legata essenzialmente alla sua origine geografica, o con almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione svolta nella zona geografica in questione. È necessario rispettare i requisiti previsti dal Regolamento Comunitario in materia di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. L'IGP è un tratto distintivo dell'UE, creato nel 1992. All'inizio tale denominazione veniva applicata unicamente ai vini (e ad alcune bevande alcoliche). Le denominazioni IGP sono tutelate legalmente in tutta l'Unione Europea.