

Pastificio F.LLI Setaro S.R.L. in Torre Anunziata

Die Pastificio Setaro ist einer der letzten ursprünglichen Pasta-Hersteller. Sie liegt ca. 10 km von Neapel entfernt, in Torre Annunziata nahe bei Pompeji, inmitten einer Wohnhausreihe. In der dritten Generation stellen die Brüder Setaro die Pasta noch genauso her wie vor 80 Jahren, nämlich in Handarbeit und mit viel Erfahrung und Geduld. Bei unserem letzten Besuch führte uns Giovanni Setaro durch die relativ kleine, auf drei Stockwerken errichtete Manufaktur und wir konnten die teils 80 Jahre alten Maschinen und Bronzeformen bestaunen. Giovanni Setaro berichtete, dass es zur Gründerzeit noch 200 Pasta-Manufakturen in Torre Annunziata gab und nun seien sie die einzigen. Die Region eignet sich hervorragend für die Pasta-Herstellung, denn die in Torre Annunziata erbauten Häuser am Rande des Vulkans Vesuv sind fast ausschließlich aus Tuffstein gebaut. Tuffstein ist wie kein anderer Stein nicht nur ideales Baumaterial, es ermöglicht auch einen idealen Feuchtigkeitsaustausch. Damit ist die Pasta-Manufaktur in Mauern errichtet, die perfekt sind für die langsame Trocknung von Pasta. 20 Mitarbeiter sind in der Manufaktur beschäftigt – hauptsächlich Familienmitglieder. Seit Jahrzehnten wird die Pasta nur mit diesen Produktionsmaschinen hergestellt. Die alten Bronzeformen sind für die Aufrauungen der Pasta verantwortlich. Die Setaro Brüder verzichten bewusst auf eine Ausweitung der Produktionskapazitäten, um die maximale Qualität der produzierten Pasta zu gewährleisten.

Bei unserem Besuch konnten wir vieles über den Trocknungsprozess erfahren - neben der Auswahl des optimalen Hartweizengrieß und dem Haus eigenen Quellwasser eine wichtige Komponente, um die hervorragende Qualität der Pasta zu erzielen und den Nährwert zu bewahren. Die Setaro Pasta bleibt auch nach langem Kochen al dente und behält ihre Form. Die Manufaktur stellt über 100 verschiedene Formate her. Drei bis vier Nudelsorten können täglich in eingeschränkten Mengen produziert werden.

Und das Beste ist:

Die Pasta schmeckt wie ein Traum!

