

# Rassegna del 27/11/2017

---

Tirreno Pontedera-Empoli

«Puntiamo al rilancio della pasta Caponi»

...

1

# «Puntiamo al rilancio della pasta Caponi»

Cena-evento con le eccellenze del territorio per presentare la produzione della storica azienda di Pontedera

## ► PONTEDERA

La pasta per le lasagne brevettata sicuramente ce l'hanno in pochi. Un vanto per il pastificio Caponi che è stato rilevato da due imprenditori di Calcinaia. Obiettivo: rilanciare l'azienda e i suoi prodotti non solo sui mercati esteri, dove sono già conosciuti, ma anche in Italia e soprattutto in provincia, rivendicando quel ruolo di eccellenza che gli spetta per la qualità.

I fratelli **Federico e Alessandro Pasqualetti**, di Calcinaia, si occupano da anni di meccanica per l'industria conciaria e anche di lavorazione della pelle. Da circa un anno sono i proprietari dello storico pastificio di Pontedera. Un marchio affermato che, nella produzione della pasta all'uovo, è sempre stato una garanzia. Negli ultimi anni forse aveva perso un po' del suo appeal originario anche per scelte legate alla gestione della

piccola azienda, rimasta quasi a conduzione familiare, avendo cinque addetti, oltre ai proprietari. E' così iniziato il lavoro per rilanciare il prodotto fatto a mano e per avere come mercato di riferimento quello di una fascia medio alta, ristoranti, gastronomie e non certo la grande distribuzione. Innovazione e tradizione: tra le dipendenti, c'è una signora che è figlia di una lavoratrice del pastificio Caponi, già nel 1953, quando è stato aperto

Tra le prime decisioni della nuova gestione c'è una linea di pasta senza glutine, prodotto sempre più richiesto. E di riprendere la produzione delle lasagne, il prodotto più conosciuto del pastificio. «Sono lasagne particolari, che addirittura in passato furono brevettate e oggi ne possediamo il brevetto», ha spiegato con orgoglio Federico durante una serata-degustazione organizzata nel vecchio

cinema Roma, che in questi giorni ha ospitato una mostra dedicata al pastificio.

Un evento pensato per raccontare la storia del Pastificio Caponi per riprendere da dove ci si era fermati. Ma anche per presentare i propri "gioielli".

Per la cena i fratelli Pasqualetti si sono affidati allo chef Francesco Chiavacci mettendo insieme - con il sostegno di Banca di Pisa e Fornacette - varie eccellenze, il pastificio Caponi e Savini tartufi, le macellerie Desideri di Pontedera e Davide Balestri di Lari e i vini di Torre a Cenaia. A curare l'allestimento Idea verde love Ponsacco, **Marco Vanni** ha fatto da regista all'operazione. L'occasione giusta per assegnare alcuni riconoscimenti - era presente la vice-sindaco **Angela Pirri**, assessore al commercio - alla famiglia Caponi, che ha fondato l'azienda, ai fratelli Pasqualetti e anche ai dipendenti dell'azienda.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Angela Pirri con il figlio del fondatore del pastificio Caponi e a destra i nuovi proprietari con i dipendenti

