

"Mani in pasta", a Montegrotto sette pastifici artigianali raccontano le loro specialità

LINK: <https://www.padovaoggi.it/attualita/pastifici-artigianali-montegrotto-terme-8-ottobre-2026.html>



"Mani in pasta", a Montegrotto sette pastifici artigianali raccontano le loro specialità. La prima edizione dell'iniziativa di **Cna Padova** e **Rovigo** ha riunito sette laboratori delle due province alla Trattoria da Nicola. Tra ricette tradizionali, ripieni stagionali e nuove sperimentazioni, i pastai segnalano costi delle materie prime in aumento e margini in contrazione nel 2026. Francis Turatto 09 ottobre 2026 15:41 09 ottobre 2026 15:41 Giovedì 8 ottobre, alle ore 20, alla Trattoria da Nicola di Montegrotto Terme, sette pastifici delle province di **Padova** e **Rovigo** hanno portato in tavola la pasta di loro produzione, illustrandone gli ingredienti e le tecniche di lavorazione. Un incontro all'insegna della tradizione e dell'innovazione, tra gusti classici e stagionalità, in un 2026 che, dopo tre anni di crescita, si prevede stazionario nei fatturati e

caratterizzato da una flessione dei margini a causa degli aumenti delle materie prime. Ad assaggiare le specialità sono stati i colleghi dei pastai, ma anche amministratori locali, imprenditori e operatori del settore. Un'occasione per raccontare il mestiere del pastaio artigiano, facendo conoscere le persone, le aziende, il lavoro e la tipicità dei prodotti. Tra i prodotti più venduti nei laboratori artigiani continuano a esserci i tortellini classici e i ravioli ricotta e spinaci, ma cresce l'attenzione dei clienti alla stagionalità. Con l'arrivo dell'autunno, vanno per la maggiore i ripieni di zucca, radicchio rosso e salsiccia, insieme ad altre specialità stagionali. La sperimentazione, intanto, non si arresta mai. Tra le proposte più insolite, ma comunque apprezzate, ci sono gli gnocchi di patate al Campari ripieni di olive: una ricetta pensata per accompagnare gli aperitivi

nei locali più attenti all'innovazione. Il lavoro del pastaio artigiano non è sempre semplice, e non soltanto dal punto di vista tecnico. Secondo la categoria, infatti, il 2026 non sarà un anno di crescita, a meno di un Natale particolarmente favorevole. Dopo tre anni di forte crescita, molti operatori si preparano a chiudere il 2026 sostanzialmente in linea con l'anno precedente, nonostante gli incrementi dei costi delle materie prime che, rispetto a settembre 2025, raggiungono il 30% per le uova e la carne e il 20% per i formaggi. Il 2026 sarà quindi un anno di stabilità per quanto riguarda il fatturato, ma di contrazione dei margini. Questo accade nonostante gli aumenti dei prezzi al banco, che variano sensibilmente da un laboratorio all'altro: si va da nessun rincaro fino a un massimo del 10% per alcuni prodotti particolarmente elaborati e

soggetti all'aumento dei costi delle materie prime necessarie alla produzione. Anche in questo contesto, i pastai non smettono di innovare, cercando di intercettare i gusti di una clientela in evoluzione, tra esigenze alimentari e nuovi sapori. "Spesso i nostri clienti hanno idee molto precise e a non pochi continua a piacere il sapore dei tortellini classici, dei ravioli ricotta e spinaci, con i funghi e così via - spiega Claudio Condomitti, titolare del Pastificio Orso dell'Arcella, a **Padova**, e membro del direttivo degli Alimentaristi di **Cna Padova** -. Non mancano però i clienti attirati da gusti nuovi e stagionali: in estate vanno molto i ripieni al basilico, alla burrata e pomodori secchi, alla mortadella e granella di pistacchio. Ora che arriva l'autunno ci prepariamo a sapori più carichi, come il radicchio rosso, la zucca, la salsiccia e friarielli e così via. Ma la ricerca è una nostra passione e proprio ultimamente abbiamo provato a fare degli gnocchi di patate al Campari con ripieno di olive. Un prodotto molto gustoso, facile da scaldare una volta cotto, anche in microonde, e perfetto per accompagnare un aperitivo serale. Nel frattempo crescono le richieste di produzioni per chi ha allergie alimentari o

vere e proprie patologie come la celiachia. Un fenomeno, quest'ultimo, oggettivamente in crescita, ma che prevede laboratori dedicati che solo pochi pastai specializzati decidono di mettere in piedi". Tendenze che si riscontrano anche nel Rodigino. "Siamo un laboratorio in costante crescita e siamo aperti "solo" da una quindicina d'anni", spiegano Sara e Samuele Frigato de Il Tortellaio Matto di Boara Pisani. Samuele Frigato è anche presidente degli Alimentaristi di **Cna Rovigo**. "Da noi i gusti classici vanno ancora molto, ma i nostri clienti sono affamati di stagionalità: i ripieni di zucca, ad esempio, abbiamo iniziato a produrli solo una decina di giorni fa e vanno a ruba. Ovviamente cerchiamo di proporre sapori che non si trovano nella grande distribuzione e scommettiamo tutto sulla qualità. Anche da noi il tema degli allergeni è sempre più sentito, ma se per le intolleranze, per esempio al lattosio, siamo attrezzati e offriamo soluzioni ottime e interessanti a livello di gusto, per questioni come la celiachia non possiamo fare nulla. Le farine sono molto volatili e, per garantire prodotti realmente gluten free, dovremmo attrezzarci con

un laboratorio ad hoc. Per casi come questo ci sono colleghi specializzati che fanno ottimi prodotti".