

Pastifici e riserie

Pasta & rice industries



Grande festa alla DE CECCO per l'inaugurazione di due linee produttive ad Ortona

Il 10 aprile scorso la De Cecco ha grandiosamente festeggiato l'inaugurazione di due nuove linee produttive installate presso lo stabilimento di Ortona (CH), dando vita ad un evento istituzionale, culinario, di marketing ed anche di identità aziendale, intitolato "De Cecco - Il futuro fra tradizione e innovazione".

Per un giorno, infatti, ai fornelli delle mense aziendali di Fara San Martino, Ortona e Pescara si sono cimentati tre chef stellati per un pranzo destinato a festeggiare, insieme a tutti i dipendenti e gli ospiti del mondo politico e della filiera, un investimento che guarda all'economia italiana con positività e fiducia.

Questo investimento del Gruppo De Cecco è stato significativo - 30 milioni di euro - e l'inaugurazione arriva 18 mesi dopo l'acquisizione del gruppo russo della pasta Pmk che - con i suoi 600 addetti negli stabilimenti a Mosca, Smolensk e San Pietroburgo - produce circa 1 milione di quintali di pasta all'anno. A questo si aggiunge

l'annuncio di una nuova linea di prodotti da forno che sarà sugli scaffali proprio dal mese di maggio.

L'inaugurazione

Il cavalier Filippo Antonio De Cecco è stato il primo a prendere la parola sul palco allestito nel cuore del sito produttivo e proprio a ridosso della linea appena installata. Nel suo intervento ha snocciolato dati e cifre di un gruppo in significativa crescita: «Il fatturato di De Cecco è di 411,6 milioni di euro nel 2012, con un +5 rispetto al 2011. L'anno scorso De Cecco ha prodotto 1567,6 migliaia di quintali di pasta, diventando il terzo gruppo pastaio nel mondo».

Tra gli intervenuti ha preso la voce anche l'ing. Enrico Fava - dagli anni '60 fornitore degli impianti De Cecco - che ha ripercorso l'evoluzione tecnologica dell'azienda e ha sottolineato le caratteristiche tecniche del nuovo investimento: un impianto che potrebbe realizzare anche un quantitativo

Pastifici e riserie

doppio di prodotto nello stesso tempo, ma che De Cecco ha scelto volutamente di far lavorare a velocità ridotta per preservare gli stessi parametri produttivi che dalla fondazione hanno reso celebre la qualità dei prodotti.

È poi anche salito sul palco Saturnino De Cecco, che ha ricevuto formalmente la certificazione DNV dei nuovi impianti.

Al termine dei discorsi ufficiali, è stato lo stesso cavalier Filippo Antonio De Cecco a premere il pulsante di attivazione delle due linee.

La festa è continuata soprattutto a tavola, con un evento che ha coinvolto tutti e tre i siti aziendali abruzzesi del gruppo. Nella mensa della sede di Ortona ha cucinato Mauro Uliassi (Ristorante Uliassi di Senigallia, 2 stelle Michelin), nella sede direzionale di Pescara si è espresso Heinz Beck (La Pergola di Roma, 3 stelle Michelin) ed a Fara San Martino, dove De Cecco è nata nel 1886, è stata la volta di Gennaro Esposito (Torre del Saracino di Vico Equense, 2 stelle Michelin) ed ovviamente la regina della tavola è stata la pasta De Cecco.



Filippo Antonio De Cecco preme il pulsante che avvia la nuova linea di Ortona.

Le nuove linee

Con i due nuovi impianti abruzzesi, uno per i formati lunghi ed uno per quelli corti, la capacità produttiva viene aumentata di 2.000 quintali in 24 ore, raggiungendo così una produzione annuale di 1.200.000 nel solo stabilimento di Ortona. Un aumento di produttività reso necessario dalla crescente domanda di pasta De Cecco in tutti i mercati mondiali in cui l'azienda è presente, ma che non toglie nulla agli standard qualitativi propri della De Cecco dato che anche i nuovi impianti applicano le mild technology.

Le due nuove e innovative linee di produzione sono state costruite su misura per De Cecco, proprio con l'obiettivo di mantenere inalterati gli standard tecnici e i parametri qualitativi e tecnologici che hanno contraddistinto da sempre la tradizione aziendale. Non è stata cambiata la configurazione della pressa e non sono stati modificati il tempo di impasto, i giri delle viti, le velocità di trafilazione ed i tempi di essiccazione e le basse temperature.

Così, per produrre 40 quintali all'ora di pasta corta, la pressa ha un'impastatrice principale lunga 3,5 m, 4 viti da 210 mm di diametro e trafile circolari da 600 mm. Per produrre 24 quintali all'ora di pasta lunga, la pressa ha 4 viti da 160 mm, trafile larghe 300 mm, per alimentare 6 canne lunghe 2.550 mm.

De Cecco oggi può essere considerata una fra le aziende della pasta tecnologicamente più avanzate nel mondo, che impegna i costruttori in continue personalizzazioni per aumentare le capacità produttive nel rispetto dei parametri definiti dal Gruppo stesso.

Pastifici e riserie



Linee di produzione del pastificio De Cecco di Ortona.



Pastifici e riserie

I prodotti bakery della De Cecco

Il Gruppo entra nel mercato dei sostituti del pane con un posizionamento di fascia premium, coerente con la storia dell'azienda e la sua brand image. L'obiettivo strategico dichiarato è quello di diventare in cinque anni il secondo brand del mercato, dopo Mulino Bianco.

Nella prima fase di lancio, la linea "I Grani De Cecco" è composta da nove referenze: tre Pan Soffice nel segmento dei pani morbidi, due item di Grissini, due di Cracker, uno di Grissinotto e uno di Tarallini nei secchi. Caratterizzati tutti dalla varietà e qualità dei cereali utilizzati: grano duro, grano tenero, kamut, grano saraceno. Tutte le referenze della linea sono "Fonte di Fibra", realizzate con grani selezionati e di pregio e solo olio extravergine d'oliva, senza grassi idrogenati, coloranti e ogm.

L'accoglienza dei buyer della gdo è stata molto positiva ed il lancio dei sostituti del pane - che nel portafoglio prodotti di De

Cecco si affiancano alla pasta, ma anche a farine, riso, olio, aceto, sughi e derivati del pomodoro - sarà supportato da attività in store, con la creazione in ipermercati e superstore di corner di assaggio per far provare le novità ai consumatori di tutta Italia.

Dopodiché partirà l'export: entro la fine del 2013 "I Grani" verranno presentati in alcuni Paesi europei, tra cui Francia, Spagna, Regno Unito, Svizzera, Belgio, Olanda e Russia.

La macrocategoria dei prodotti sostitutivi del pane fresco - che comprende pani morbidi, pane in cassetta, cracker, grissini, panetti croccanti, taralli e schiacciatine - è tra le più performanti attualmente in Italia, malgrado la crisi dei consumi. Difatti, secondo le stime elaborate dall'ufficio marketing di De Cecco su dati Nielsen, il mercato del bakery ha superato la soglia dimensionale dei 4 miliardi di euro, con un tasso di crescita a valore del +2,8% e toccando i 4,37 euro di prezzo medio per prodotto.



Le referenze della nuova linea bakery "I Grani De Cecco".