



Oltre cent'anni fa, in Abruzzo, aveva origine una storia che, come ogni grande impresa, è fatta di uomini e passioni. È la storia del Molino e Pastificio dei Fratelli De Cecco, che da oltre 127 anni produce una pasta che è sinonimo di qualità. Oggi il Gruppo festeggia l'avvio di due nuove linee di produzione che applicano le 'mild technologies': processi delicati che preservano al meglio il patrimonio qualitativo della materia prima

Dal 1886, De Cecco sceglie esclusivamente le migliori varietà di grano duro. In seguito, i chicchi vengono accuratamente puliti, e quando non rimane nient'altro che grano, si passa alla molitura, che avviene da sempre nel Molino De Cecco. Solo con un molino di proprietà è possibile utilizzare sempre semola fresca.

Con la molitura, il grano viene 'spogliato' di tutti i suoi strati, fino ad arrivare al cuore, la parte più nobile. Dopo la macinatura si passa all'impastamento della semola fresca con acqua fredda di sorgente e alla trafilatura al bronzo che dà vita alle diverse forme della pasta De Cecco che dopo una lunga essiccazione è pronta per essere degustata. Nel 2012, il fatturato di De Cecco supera i 393 milioni di euro, con un +5 rispetto all'anno precedente. L'anno scorso il Gruppo ha prodotto oltre 1.567 migliaia di quintali di pasta, diventando il terzo gruppo pastaio a livello mondo.

Pur mantenendo sempre lo stesso amore per la tradizione, De Cecco ha continuato negli anni a migliorare le tecnologie produttive. Ne è un esempio l'inaugurazione, avvenuta lo



1 - Filippo Antonio De Cecco di fronte al pulsante che avvia la nuova linea di Ortona

2 - Nuova linea di produzione Fava





3 – Particolare del nuovo impianto

scorso 10 aprile, di due nuovi impianti presso lo stabilimento di Ortona, uno dei due siti produttivi in Abruzzo (l'altro è collocato a Fara San Martino). L'investimento del Gruppo è significativo, ammonta a 30 milioni di euro, e consentirà di aumentare la produttività mantenendo nel contempo ferme le caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie della tradizione aziendale. 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. Con queste premesse l'inaugurazione è diventata un modo per guardare oltre la crisi economica globale, confermando a dipendenti e collaboratori che De Cecco crede in loro e li considera partner di questo sviluppo. De Cecco ha voluto infatti che questa innovazione fosse collocata nel cuore del territorio che l'ha vista nascere e crescere: sono passati oltre 125 anni da quando il Cavaliere del Lavoro Filippo De Cecco, nel 1886, creava il Molino e Pastificio De Cecco iniziando la produzione di paste alimentari. Da allora, anno dopo anno, la famiglia ha continuato nelle grandi idee destinate a cambiare la storia della pasta e di questa Regione: dal sistema di essiccazione artificiale ad aria calda del 1889 al modernissimo Centro De Cecco Il Molino, con cui De Cecco realizza, nel 2007, uno straordinario intervento di riqualificazione urbana nel cuore di Pescara.

I nuovi impianti a Ortona

A partire dagli anni '70, De Cecco ha costantemente investito in sempre più evoluti impianti di produzione per la pasta.

Nello stabilimento di Fara San Martino sono stati installati nuovi impianti fino a saturare gli spazi disponibili con ben 13 linee di produzione; parallelamente, nello stabilimento di Ortona, operativo dal 1997, sono state installate 11 linee di produzione.

In queste operazioni, con linee arrivate a produzioni medie singole di 12-15 quintali all'ora, l'azienda non ha mai dimenticato di applicare le mild technologies, ovvero processi delicati che preservano al meglio il patrimonio qualitativo della materia prima, certezza che ha sempre contraddistinto la pasta De Cecco. Le due nuove e innovative linee di produzione sono state costruite su misura da Fava 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. I due nuovi impianti abruzzesi, uno per i formati lunghi e uno per i formati corti, aumenteranno la capacità produttiva di 2.000 quintali in 24 ore, la produzione arriverà quindi a 1.200.000 quintali annui nel solo stabilimento di Ortona.

Un aumento di produttività reso necessario dall'aumentata 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 dell'antica tradizione pastaia di cui De Cecco è fedele interprete. 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 e 24 quintali all'ora di pasta lunga, sono state progettate specifiche vasche impastatrici, viti di

compressione e testate con dimensioni tali da assicurare il rigoroso rispetto di tutti i parametri elencati: uno speciale connubio tra gli aspetti che caratterizzano il prodotto De Cecco come 'top quality' e le specifiche di realizzazione di questi moderni impianti di produzione che sono tra i più grandi al mondo.

Più grande però non significa più veloce: se si confrontano con gli impianti di Fara, infatti, questi possono contare su impastatrici molto più grandi e, nel caso della pasta lunga, su trafilare a 6 canne che assicurano una velocità di estrusione bassissima. I tempi d'impasto, i giri delle viti nell'impastatrice, le velocità di estrusione dai fori delle trafilare, i tempi di essiccazione sono tutti parametri rimasti invariati, ovvero nei valori della tradizione.

De Cecco non ha ceduto alla tentazione, che i moderni impianti offrono, di produrre di più con macchine delle stesse dimensioni perché aumentare la velocità significa anche aumentare l'attrito, il calore e lo 'stress' dell'impasto, quindi diminuire la qualità.

Nuove linee produttive... nuovi prodotti nel mercato del bakery

Nati per rispondere a una precisa esigenza del mercato, ovvero colmare un vuoto d'offerta sugli scaffali di prodotti a base grano, che abbiano un ruolo premium riconosciuto dai consumatori, De Cecco entra oggi nel mercato dei sostituti del pane con un posizionamento di fascia premium. 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. Secondo le stime elaborate dall'ufficio marketing di De Cecco su dati Nielsen (a.t. agosto 2012), il mercato del bakery ha

superato la soglia dimensionale dei 4 miliardi di euro, con un tasso di crescita a valore del +2,8% negli ultimi 12 mesi e toccando i 4,37 euro di prezzo medio per prodotto. Anche a sostegno dell'evoluzione di questo mercato, l'azienda di Fara San Martino (CH) ha deciso d'integrare la propria offerta con la nuova linea di prodotti sostitutivi del pane, per confermarsi anche in questa categoria sempre più come leader di qualità e tradizione. L'obiettivo strategico di De Cecco è diventare in cinque anni il secondo brand del mercato.

Lancio della linea 'I Grani De Cecco'

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 I Grani De Cecco 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, a cominciare dal concept, salutato come la naturale evoluzione del brand De Cecco e della sua capacità di selezionare le materie prime migliori e di farne prodotti di qualità. 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.

4 – La nuova
linea 'I Grani
De Cecco'

