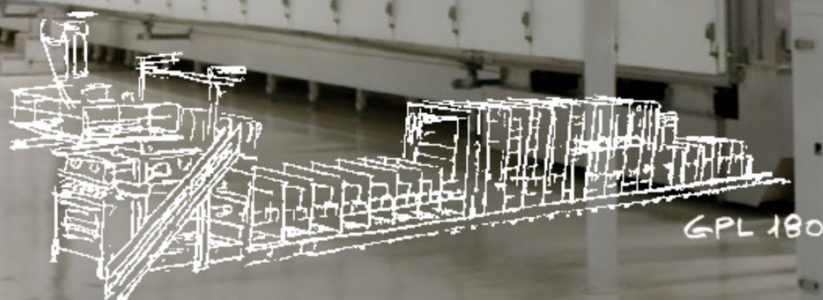


TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

OGGI L'INNOVAZIONE E' GPL 180



GPL 180

FAVA
impianti per pastifici

www.fava.it

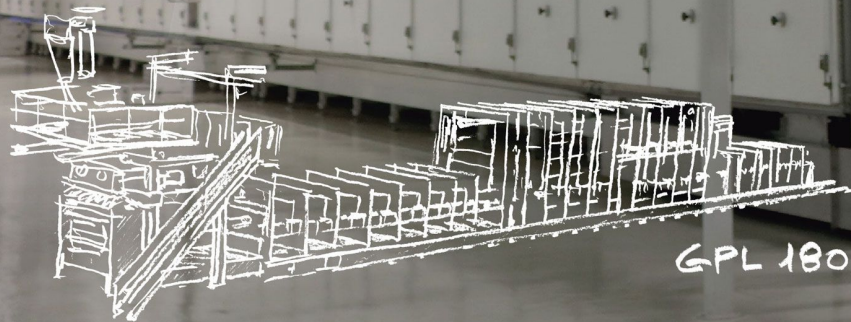


CHIRIOTTI EDITORI



OGGI L'INNOVAZIONE E' GPL 180

Espressione della più avanzata tecnologia e meccanica



GPL 180


la Molisana

Linea pasta lunga 4000 kg/h
installata presso il pastificio La Molisana
che ha scelto la tecnologia GPL 180.

FAVA
impianti per pastifici

www.fava.it



La Molisana inaugura la GPL180

“Una nuova macchina con una tecnologia all’avanguardia che essicca la pasta in metà tempo rispetto al processo tradizionale, restituendo un prodotto di migliore qualità, più resistente in cottura, più tenace ed elastico”, queste le parole dell’ingegnere **Enrico Fava**, durante l’inaugurazione della linea GPL 180 presso **La Molisana**. “Sapere che l’azienda pastaria di Campobasso abbia scelto questa linea è per me motivo di grande orgoglio – ha affermato Fava – dalla prima presentazione alle prove comparative di laboratorio, fino allo studio di fattibilità, tutto è stato vissuto in un clima di crescente entusiasmo. Nel settore della pasta secca gli elementi importanti sono la tenuta in cottura a parità di materia prima, la stabilità di essiccazione, l’assenza di carica batterica e l’aspetto. Tutto ciò interessa il prodotto, mentre l’affidabilità meccanica è fondamentale per assicurare continuità di produzione indispensabile a garantire la qualità del prodotto finale”.

La Molisana investe sempre più in tecnologia avanzata, in persone competenti e in materia prima. “La sapienza della tradizione del pastaio si può solo consolidare con i macchinari all’avanguardia”, afferma l’amministratore delegato, **Giuseppe Ferro**. Oggi La Molisana utilizza solo grano 100% italiano, il Made in Italy supera le crisi e cresce nel mondo. “Il 35% del fatturato viene dalla vendita dei nostri prodotti all’estero – con-

Giuseppe Ferro, amministratore delegato de La Molisana.



tinua Ferro –. Esportiamo in 80 Paesi, tra cui Canada, Giappone, Brasile, Stati Uniti, Nuova Zelanda, oltre che in Europa”.

L’incremento di vendite del 30% ha portato l’azienda al quarto posto nel segmento della pasta secca, restando co-leader nel comparto dell’integrale e leader nella categoria della semola rimacinata di grano duro (Dati IRI Gdo AP marzo 2019). “Siamo estremamente soddisfatti degli ultimi dati – afferma l’ad – e nel 2019 stimiamo di arrivare ad un fatturato di 150 milioni di euro”.