



## DE CECCO PASTA UFFICIALE DI CASA SANREMO 2017

***La pasta De Cecco sponsor dell'evento che si terrà dal 6 all'11 febbraio, in occasione della 67<sup>a</sup> edizione del Festival della Canzone Italiana.***

Si potrebbe parlare a lungo del gusto inconfondibile, della qualità e della cura per il dettaglio che ci sono dietro la pasta De Cecco, ma solo l'assaggio può spiegare, nella sua avvolgente pienezza, il piacere di un sapore inconfondibile.

De Cecco non può che essere al fianco della Casa che si apre per accogliere i protagonisti del Festival di Sanremo, l'evento principe dell'italianità nel mondo, del talento Made in Italy che si fa apprezzare negli anni a livello internazionale.

La pasta De Cecco si potrà degustare nel ristorante di Casa Sanremo e sarà ingrediente fondamentale dei momenti food e dello show cooking di Giovedì 9 Febbraio alle 16.00 con Fofò Ferriere, il "ristoratore" che ci condurrà in un percorso degustativo attraverso la presentazione di ricette e tipicità enogastronomiche.

Nel viaggio del gusto noi porteremo la pasta, la faremo assaggiare per spiegare l'originale processo produttivo che da oltre un secolo ne garantisce il successo. Scoprire le specificità della nostra filiera produttiva rappresenta, infatti, un passaggio fondamentale per comprendere quelle caratteristiche che rendono i prodotti De Cecco unici e inimitabili. Perché di De Cecco ce n'è una sola.



## DE CECCO, UNA STORIA DI QUALITÀ

La storia della **De Cecco** inizia 131 anni fa in Abruzzo, a Fara San Martino. In questo piccolo borgo, don **Nicola De Cecco** produce nel suo molino in pietra "la miglior farina del contado". Da lui, il figlio **Filippo** eredita la passione per questo lavoro e, dotato com'è di particolare spirito imprenditoriale, amplia l'attività alla produzione di pasta, dando vita, nel 1886, al **Pastificio De Cecco**.

Nel 1889, lo stesso Filippo mette a punto un sistema di essiccazione artificiale ad aria calda che rivoluziona il mondo della pasta, permettendone la produzione continuativa. Grazie a questa invenzione, ora la pasta può essere prodotta ed essiccata ovunque, senza più sottostare ai limiti imposti dal clima e dal sole. E' tempo, dunque, di pensare ad espanderne il consumo.

Nel 1893 Filippo, che qualche anno più tardi sarà insignito dell'onorificenza di Cavaliere del Lavoro, decide di partecipare alla World's Columbian Exposition di Chicago. L'obiettivo è far conoscere la pasta De Cecco al grande pubblico e ai nuovi mercati. E' un successo: i "macaroni" e i Vermicelli De Cecco ricevono la medaglia d'oro e il diploma di merito "Per la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura".

Inizia il processo di internazionalizzazione dell'azienda, che da quel momento in poi partecipa a tutte le maggiori manifestazioni mondiali ottenendo, a cavallo del secolo, dieci medaglie e un diploma d'onore. Cambia anche il logo: nel 1908, la contadinella abruzzese con i covoni di grano diventa il nuovo simbolo dell'Azienda.

Dopo la Seconda guerra mondiale, inizia una nuova fase di espansione. Ricostruiti gli stabilimenti distrutti dal conflitto, tra il 1950 e il 1960 il marchio De Cecco registra una costante crescita in Italia e all'estero. Per coniugare qualità e quantità, nel 1965 viene costruito un nuovo mulino al di là del fiume Verde e, così, lo stabilimento produttivo può essere ristrutturato con l'edificazione di un ulteriore piano. Nonostante l'aumento della produzione, la De Cecco non riesce a far fronte alla crescente domanda. La vecchia sede non basta.



Nel 1972 si decide un investimento importantissimo: la costruzione di un nuovo stabilimento a Fara San Martino. L'avvio della nuova struttura, due anni più tardi, è un capolavoro di ingegneria: le linee di produzione vengono trasferite senza perdere un solo giorno di lavoro.

Dodici anni dopo, un'altra tappa importante: la De Cecco decide una diversificazione dei prodotti con la fondazione della Società Olearia, cui fa seguito la commercializzazione della linea di rossi (polpa e passata di pomodoro).

Gli anni seguenti sono contraddistinti da grandi investimenti: lo stabilimento di Fara San Martino viene ampliato e profondamente rinnovato e viene realizzato il nuovo molino di Fara che, interno all'azienda, è in grado di lavorare 11.000 quintali di grano al giorno. Nel 1997 c'è l'inaugurazione del nuovo stabilimento di Ortona, mentre il mulino e il pastificio di Pescara sono protagonisti di uno straordinario intervento di riqualificazione urbana che porta, nel 2007, alla realizzazione del modernissimo **Centro De Cecco Il Molino**.

Nel 2011, la De Cecco acquisisce il gruppo russo Pmk, con impianti a Mosca, Smolensk e San Pietroburgo. Quindi, nell'aprile 2013, presso lo stabilimento di Ortona, vengono inaugurate due nuove linee di produzione, che aumentano notevolmente la capacità produttiva.

Nel 2016, in occasione, della ricorrenza dei 130 della fondazione, il Ministero dello Sviluppo economico ha emesso il francobollo "De Cecco 130 anni". Mai, fino ad allora, in Italia un pastificio aveva avuto l'onore di avere un francobollo dedicato.

In 131 anni sono stati molti i cambiamenti che hanno contrassegnato il successo della De Cecco, ma immutata è rimasta la volontà di tramandare, salvaguardare e consolidare i principi produttivi del Fondatore Filippo De Cecco: miscela di grani pregiati, semola fresca dal proprio molino, trafile in bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità. Principi inviolabili difesi e applicati ai nostri giorni dai discendenti del fondatore: **Filippo Antonio, Saturnino e Giuseppe Aristide De Cecco**. Oggi, come nel 1886, tutto nasce da una fortissima passione e dall'instancabile ricerca della qualità scritta con la maiuscola.



## DE CECCO, BONTÀ CERTIFICATA

La bontà della pasta **De Cecco** è certificata. Infatti, **De Cecco** è il primo produttore di pasta in Italia ad aver ricevuto la **Certificazione di Prodotto** rilasciata dalla società norvegese **DNV, Det Norske Veritas**, ente di certificazione tra i più autorevoli al mondo, che va ad implementare un percorso già avviato da anni con l'adozione del Sistema Qualità **ISO 9001**. La certificazione di prodotto attesta che la pasta è conforme alle caratteristiche di eccellenza dichiarata dal soggetto certificato. Nel caso di **De Cecco**, essa garantisce il rispetto di 7 parametri specifici accertati scientificamente e periodicamente controllati, pena la perdita della certificazione stessa.

### I 7 parametri che garantiscono la qualità De Cecco:

#### **La resa dell'estrazione della semola da grano non superiore al 60%**

La certificazione attesta la resa tecnica di estrazione della semola come rapporto quantitativo fra la quantità di semola che viene ottenuta nella molitura e la quantità di grano rilevata dalle bilance di controllo. In questo modo si garantiscono anche una migliore resa in cottura e un valore di ceneri più basso rispetto ai limiti di legge spogliando ogni chicco di grano delle sue parti esterne. Solo il 60% del grano acquistato diventa quindi semola.

#### **Indice di glutine non inferiore al 70%**

L'analisi effettuata sul glutine contenuto nella semola **De Cecco** segnala un indice mai inferiore al 70%, un valore rilevante in una scala di valori che va da 0 a 100. Una presenza così forte di glutine assicura un alto contenuto proteico, tenacità ed elasticità della pasta e, di conseguenza, un'elevata tenuta di cottura.

#### **Granulometria delle semole: la percentuale di semola sulle presse con granulometria superiore ai 425 micron di diametro è superiore al 40%**

Il DPR n. 187 del 09/02/2001 ammette l'utilizzo di semola con granulometria inferiore ai 180 micron e in una percentuale non superiore al 25%. **De Cecco**, invece, ha certificato parametri di gran lunga superiori a quelli di legge, anche se l'utilizzo di granulometria grossa richiede un impasto più umido e tempi di essiccazione più lenti e dispendiosi.



Il risultato è una semola di migliore qualità, che non presenta danni nella struttura degli amidi come, invece, può accadere nel caso delle semole a granulometria fine, che subiscono numerosi passaggi durante la lavorazione.

### **Temperatura dell'acqua di impasto inferiore ai 15° C**

La certificazione attesta l'utilizzo di acqua a bassa temperatura durante la fase dell'impasto, per rendere più delicato il sapore della pasta, per garantire una perfetta tenuta in cottura e una solida struttura proteica del glutine, evitando che i granuli di amido fuoriescano nel corso della cottura, rendendo l'acqua torbida e la pasta collosa.

### **Tempi di essiccazione tra le 18 e le 36 ore**

Da oggi sono certificati i tempi di essiccazione per molti dei principali formati **De Cecco**, tra cui Spaghetti (18 ore) e diversi formati complessi quali Zite, Mezze Zite, Zitone e Candele (36 ore). L'essiccazione lenta preserva l'integrità delle proteine e potenzia la tenuta in cottura. Si evitano, inoltre, reazioni chimiche riscontrabili a fronte di temperature più elevate che generano composti innaturali, a volte anche nocivi, e che danno alla pasta un colore giallo intenso, a volte tendente al rossastro, che rischia di essere scambiato dal consumatore per un indice di qualità.

### **Tenuta alla sovracottura degli Spaghetti**

La pasta **De Cecco** può cuocere il 20% in più rispetto al tempo indicato sul pacchetto. La pasta, una volta cotta, non si ammassa né si incolla.

### **Utilizzo delle trafile in bronzo**

L'utilizzo delle trafile in bronzo esige un processo di lavorazione della pasta lungo e costoso, ma assicura ruvidità e porosità ai formati che riescono così a trattenere qualsiasi condimento.



## LE CERTIFICAZIONI ETICO, SOCIALI E AMBIENTALI DE CECCO

L'eccellenza cui si ispira il modello produttivo **De Cecco** va oltre la qualità del suo prodotto. Si riflette anche nel suo intento di operare nel massimo rispetto dei principi di trasparenza ed equità, tutelando la salute, il benessere e la sicurezza delle persone e adottando le misure necessarie alla salvaguardia dell'ecosistema.

Una lunga lista di certificazioni garantisce al consumatore la qualità e l'affidabilità del lavoro e dei prodotti De Cecco. Fra queste, solo per citarne alcune: **ISO 9001:2000**, **H.A.C.C.P.**, secondo la Linea Guida **UNI 10854:1999**, **BRC** (British Retail Consortium), **IFS** (International Food Standard), **Kosher** e **Halal**.

Dopo la **Certificazione SA8000:2001**, relativa al rispetto dei criteri etici e sociali nella gestione dei lavoratori, e la **Certificazione ISO14001**, relativa al rispetto delle normative ambientali e all'attuazione delle politiche di miglioramento per l'impatto sull'ambiente, la **De Cecco** ha quindi ottenuto la **Dichiarazione Ambientale di Prodotto EPD**, che informa consumatori e distributori circa gli effetti sull'ambiente della produzione della pasta di semola di grano duro.

Per mettere a punto questa dichiarazione è stata utilizzata la metodologia **LCA – Life Cycle Assessment** (*Analisi del Ciclo di Vita*), che quantifica tutti i carichi ambientali durante tutte le fasi di vita di un prodotto. Sono quindi misurati non solo i consumi di materie prime, acqua ed energia, e le emissioni nell'ambiente, ma anche la partecipazione ai principali processi di inquinamento, ad esempio le emissioni di gas serra. Queste valutazioni hanno riguardato l'intera filiera della pasta **De Cecco**, a partire dalla semina, alla coltivazione e raccolta del grano e al suo trasporto, fino ai processi “*downstream*”, che comprendono la cottura della pasta e il riciclaggio o smaltimento dell'imballaggio primario dopo l'uso, includendo i processi “*core*”, cioè quelli relativi alla produzione della pasta, al trasporto della pasta ai vari distributori, fino alla depurazione delle acque di scarico. Misurare gli impatti ambientali è, infatti, un passo indispensabile per contenerli e ridurli.

Fra i più importanti produttori di pasta al mondo, **De Cecco** conferma la sua grande attenzione all'ambiente. Attraverso una serie di progetti mirati, l'ottimizzazione dei propri processi produttivi e il controllo di tutte le risorse utilizzate lungo la filiera, si impegna a minimizzare l'impronta ecologica dei suoi prodotti per contribuire efficacemente a salvaguardare l'ecosistema.