

Nata nel 1993 a Flumeri (AV) in prossimità delle principali aree di coltivazione del grano duro, De Matteis Agroalimentare SpA è oggi uno dei principali player nel mercato della pasta secca in Italia e nel mondo. L'azienda esporta in 45 Paesi, dal Nord America all'Asia, circa l'80% della produzione realizzata nei 2 Stabilimenti di Flumeri (Avellino) e Giano (Perugia).

2

Stabilimenti produttivi in Campania a Flumeri (Avellino) e uno in Umbria a Giano (Perugia).

3

Marchi di proprietà: Pasta Armando commercializzata in Italia e in altri 10 Paesi nel mondo, Baronina e Donna Vera destinati principalmente all'export.

16

Linee produttive con una capacità produttiva annua di 182.000 tonnellate.

45

Paesi serviti come distribuzione in 5 continenti (principali Usa e Germania).



De Matteis Agroalimentare

A.S.I. Valle Ufita
83040 Flumeri (AV)
Tel +39 0825 4212
Fax + 39 0825 421238
www.dematteisfood.it

Fin dalle origini, De Matteis Agroalimentare SpA ha progressivamente impostato la sua filosofia aziendale sul miglioramento qualitativo dell'intera filiera del grano duro nazionale, sostenendo e valorizzando l'agricoltura italiana con il suo patrimonio di cultura e tradizione. La pasta prodotta è espressione di un sistema produttivo integrato tra industria e agricoltura che si fonda su principi e valori tesi a garantire lo sviluppo del territorio e la salvaguardia dell'equilibrio tra uomo e ambiente.

Questo impegno è stato alla base, nel 2010, della creazione della Filiera Armando – nata su intuizione del presidente Cavaliere del Lavoro Armando Enzo De Matteis – che coinvolge centinaia di aziende agricole italiane e prevede un rigoroso disciplinare di coltivazione, fondato su pratiche agricole virtuose e un accordo diretto con ogni singolo coltivatore. Con lsa firma del "Patto Armando" l'agricoltore si impegna a seminare le varietà di grano duro concordate con il pastificio De Matteis e a coltivarle nel rispetto di un rigoroso disciplinare finalizzato al raggiungimento di un elevato contenuto proteico (almeno 14,5% contro il valore minimo del 10,5% stabilito dalla legge) e di un alto indice di glutine: due elementi essenziali per la produzione di una pasta di alta qualità, tenace e gustosa, commercializzata con il marchio Pasta Armando. Il disciplinare regolamenta



Lo stabilimento di produzione di Flumeri (Av)



Il Fusillone firmato Pasta Armando

anche l'utilizzo dei fitosanitari in campo: un accordo a tutela del prodotto, del consumatore finale e dell'ambiente. Grazie alla cura che gli agricoltori mettono nei campi, alla disponibilità di un impianto di molitura integrato al pastificio e a un sofisticato sistema di controlli che rende tracciabile il grano in tutto il suo percorso, l'azienda può garantire i più elevati standard di sicurezza e qualitativi. Questo ha permesso nel 2020 di ottenere la Certificazione di Metodo Zero residui di pesticidi e glifosato per due sue linee di prodotto: la linea di pasta di

semola di grano duro e le Pastine. Tra i marchi di pasta di semola prodotti con grano proveniente da agricoltura convenzionale, Pasta Armando può infatti dichiarare lo

zero tecnico di residui (meno dello 0,00001 g) dei più diffusi prodotti fitosanitari utilizzati nella coltivazione e conservazione del grano duro impiegato per produrla. Il tutto è certificato, oltre che dai numerosi controlli interni, dall'ente terzo Bureau Veritas®. La linea di Pasta Armando di semola oggi conta 30 formati, inclusi i 3 nuovi

appena lanciati: la Mezza Penna rigata, il Treccione e la Linguina, tutte realizzate con grano duro 100% italiano della Filiera Armando e certificata "Metodo zero residui di pesticidi e glifosato".

Sul fronte della sostenibilità, il pastificio è inoltre intervenuto sull'impatto ambientale del packaging riducendo l'impiego di materie plastiche, e sostituendole, ove possibile, con materiali biodegradabili e smaltibili nella carta. Gli obiettivi futuri sono rivolti all'efficientamento della produzione. A marzo, sotto il marchio Armando è stata lanciata una novità che va ad ampliare e diversificare l'offerta dell'azienda. Si tratta della linea "I Rossi di Armando" composta da tre prodotti esclusivamente a base di pomodori datterini 100% italiani da filiera tracciata e certificata.

IN EVIDENZA

- ✓ Tradizione e innovazione: da oltre 25 anni De Matteis produce pasta nel rispetto di una filosofia che mira a integrare la tecnologia con la tradizione, l'industria più sviluppata con il sapere agricolo.
- ✓ Sostenibilità: sin dalla sua nascita l'azienda investe in progetti che creano valore sul territorio e salvaguardano l'equilibrio tra uomo e ambiente.

I NUMERI

Nel 2020 il fatturato è stato di **175** milioni di euro, con un incremento pari al **+13%** sull'anno precedente.

l' **80%** export del fatturato aziendale.



IL MANAGEMENT

PRESIDENTE, Armando Enzo De Matteis

AMMINISTRATORE DELEGATO, Marco De Matteis