

Con un giro d'affari superiore al mezzo miliardo di euro, leader mondiale del segmento premium con distribuzione in oltre cento Paesi, De Cecco vanta una storia secolare che sfida il tempo. Dal 1886, alle pendici della Majella, geoparco naturale patrimonio dell'Unesco, viene prodotta la pasta famosa in tutto il mondo.

2

siti produttivi (Fara San Martino e Ortona)

6

sedi commerciali estero

18

certificazioni internazionali tra cui Certificazione di Prodotto, EPD, SA8000

45%

valore delle esportazioni in oltre 100 Paesi

1.071

dipendenti nel mondo

1.200.000

confezioni di pasta prodotte al giorno



F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino Spa

Sede: Via F. De Cecco 66015 Fara San Martino (CH)

Uffici Commerciali: Via G. Misticoni 5 - 65127 Pescara (PE)

Tel. +39 085.457861

Fax. +39 085.45486385

www.dececco.com

segreteria@dececco.it

Quella di De Cecco è una storia secolare che sfida il tempo. Alle falde della Majella, geoparco naturale dichiarato patrimonio dell'Unesco, viene prodotta la pasta che l'azienda ha reso famosa e apprezzata in tutto il mondo. Il "Metodo De Cecco" rappresenta il segreto di un orientamento all'eccellenza che si fonda sulla ricerca costante della qualità, in ogni passaggio del processo. Tutto ha inizio nei campi, dove i migliori grani vengono selezionati e coltivati in sistemi di filiera in Italia e all'estero seguendo stringenti protocolli che prevedono parametri qualitativi rigorosi. Questi stessi grani, una volta maturati e raccolti, vengono poi valutati mediante severi controlli presso il laboratorio interno e presso enti esterni accreditati, in modo da garantire la massima salubrità e rispondenza ai più elevati standard qualitativi. Questa pregiata materia prima viene avviata quindi alla macinazione che viene effettuata presso il molino di proprietà, a Fara



Il packaging evidenzia la lenta essiccazione

San Martino dove, sulla base di criteri oggi tecnologicamente avanzati, si opera ancora secondo l'antica arte mugnaia tramandata di padre in figlio fin dal 1831, anno in cui nasceva appunto lo storico "Molino De Cecco". Il prodotto della molitura è una semola di grande qualità, a grana grossa, ottenuta con basse rese in estrazione e solo dalla parte più nobile del grano. Quest'ultima viene impastata con acqua fredda di montagna, a una temperatura inferiore ai 15 gradi centigradi. Semola a grana grossa e temperatura fredda dell'acqua costituiscono parametri fondamentali per consentire lo sviluppo di un glutine forte che conferirà alla pasta la giusta tenacità e una perfetta tenuta in cottura. La trafilatura ruvida



IN EVIDENZA

- ✓ De Cecco con il suo Metodo si fa portavoce del gusto mediterraneo nel mondo.
- ✓ Garantisce ai consumatori che ogni pacco di pasta sia la sintesi fra tradizione e impiego dei più moderni sistemi produttivi.
- ✓ Il senso di responsabilità ambientale è connotato fin dalle origini nel Geoparco della Majella, patrimonio Unesco.

conferirà la porosità ideale a catturare ogni condimento. Il "Metodo" termina con la fase di essiccazione, lenta e a bassa temperatura, caratteristiche di un processo che De Cecco ha scelto di preservare, perché fattore portante nella definizione della garanzia delle qualità organolettiche e del valore salutistico della pasta.

Ancora oggi De Cecco utilizza

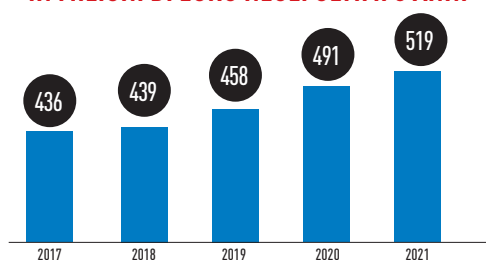
la lenta essiccazione che rispetta la qualità della pasta preservandola dal "danno termico" caratteristico delle essiccazioni veloci ad alta temperatura ed è in grado di esaltare i sapori, i profumi e il colore naturale dei grani utilizzati nel ciclo di lavorazione, valorizzandone le specifiche proprietà organolettiche e nutrizionali. Questa è la narrazione di una storia di tradizione, di ricerca della qualità senza compromessi e di passione che continua da decenni, per portare sulle tavole di tutto il mondo una pasta di qualità superiore.



Un "scatto" della produzione



TREND DI FATTURATO IN MILIONI DI EURO NEGLI ULTIMI 5 ANNI



IL MANAGEMENT

- Filippo Antonio De Cecco PRESIDENTE DEL C.D.A.
- Carlo Aquilano DIRETTORE COMMERCIALE
- Gianluca Sabatini DIRETTORE OPERATIVO