

## Pastai in Brianza: specialità della tradizione per veri buongustai

Una grande passione per le specialità di pasta fresca della tradizione regionale italiana, una vocazione per l'alta qualità, un approccio alla produzione ancora per molti versi artigianale, un'organizzazione moderna ed efficiente: in estrema sintesi, questi sono i punti di forza di Pastai in Brianza. La società – o meglio, il gruppo di aziende che a essa fanno capo – è stata fondata all'inizio degli anni Novanta da tre soci: Luigi Perego, Giuseppe Penati e Giorgio Zatelli. In effetti, alla capofila fanno riferimento altre tre aziende – Pastai in Emilia, Pastai in Valtellina e Saponi Portofino (con il marchio Pastai in Liguria) – nella cui compagine sociale figurano

anche produttori locali, che ben conoscono le tradizioni del territorio in cui operano.

Il gruppo opera con un "meccanismo" apparentemente complesso, ma in realtà assai collaudato.

Pastai in Brianza, oltre a produrre alcuni formati, cura la selezione delle materie prime e di tutto ciò che occorre al confezionamento e si occupa della commercializzazione dei prodotti. Dal canto loro, le altre tre aziende producono le specialità tipiche dell'area in cui sorgono: Pastai in Emilia lavora soprattutto formati dalla sfoglia sottilissima, come le pappardelle e le tagliatelle, i tortelli fatti a mano o gli anolini; Pastai in Valtellina produce preva-

lentemente specialità al grano saraceno come i pizzoccheri e i ravioli alla bresaola e al bitto; Saponi Portofino si dedica invece a salse tipiche, quali il pesto ligure, il pesto rosso e la salsa di noci, in formati per il pubblico e per la ristorazione.

### Alta qualità senza compromessi

A guidare i tre soci di Pastai in Brianza in un'attività che, così com'è congegnata, potrebbe dunque sembrare a prima vista complicata e gravata da costi ingentissimi, è un'incrollabile passione per l'alta qualità, corroborata naturalmente

dai risultati. Basti pensare che, a dispetto dei numeri della produzione, ancora oggi buona parte dei prodotti viene lavorata a mano, con l'obiettivo di realizzare specialità di grande pregio.

In questi 18 anni di attività, Pastai in Brianza ha costantemente rafforzato e ampliato il proprio business, esplorando con successo anche alcuni mercati europei. Tanto che oggi il 60% della produzione è commercializzata all'estero, in Paesi quali Germania, Austria, Svizzera,

Belgio, Slovenia, Spagna e Olanda.

A breve, il gruppo potrà vantare le certificazioni IFS e Brc, attualmente in via di acquisizione.



Pastai in Brianza srl  
Via Marco Biagi, 44/46 – 23871 Lomagna (Lc)  
Tel. 039.9278178 – Fax 039.9278899  
info@pastaibrianza.it