AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

DE CECCO: “AVVENTURA NATA DA BREVETTO RIVOLUZIONARIO”, PASTIFICIO PUNTA AL MILIARDO DI FATTURATO

8 Novembre 2024



PESCARA – “Siamo arrivati dall’altra parte del mondo perché ci siamo inventati un sistema rivoluzionario che ancora oggi è invariato. E non siamo mai più tornati indietro. Senza quell’innovazione industriale il nostro cognome non sarebbe noto nel mondo”.

A raccontarlo è il patron della De Cecco – terzo produttore mondiale di pasta – Filippo De Cecco, in una lunga intervista in esclusiva al direttore de ‘Il Centro’ Luca Telese, ricordando la storia del pastificio nato nel 1831 e l’intuizione del nonno Filippo, inventore del brevetto mondiale per il processo di essicazione.

L’idea nasce dalla richiesta di un compaesano emigrato in America che scrive al nonno Filippo di ‘mandare la nostra pasta’ oltreoceano. E il nonno “si mette a pensare e inventa: non solo le camere di essiccazione progressiva, ma anche un nastro meccanico che muove la pasta appesa dentro le camere. E le attraversa – sottolinea De Cecco – come in una catena di montaggio. Ma soprattutto pensa ad una centrale idroelettrica per alimentare gli essicatoi. La realizza nel 1905. A questo punto entra in campo la nostra arma invisibile, l’acqua di fonte di Fara, e in più c’è la tecnologia. Ci inventiamo la ‘lava-grano’, per togliere le fibre, gli scarti di raccolta, le impurità: immagini una lavatrice con dentro il grano che gira al posto dei vestiti. Solo quel laser l’ha sostituita”.

Tornando all’oggi, il patron della De Cecco, 80 anni, ha in mente di raggiungere il traguardo di un miliardo di euro di fatturato.

“Per anni – spiega nell’intervista – ho dormito con un blocco A4 a quadretti sul comodino. Mi svegliavo sempre la notte, e ogni notte partivo da due numeri disegnati sul foglio, e cercando di unirli con dei calcoli: ‘Oggi sono a 300 milioni di fatturato, come arrivo a 600?’. Ora c’è scritto l’ultimo traguardo: da 600 a un miliardo. Ci arriviamo presto. Ho fatto un piano quinquennale: nuovi silos, 12 milioni di euro. Una nuova fabbrica (progetto dall’architetto Cucinella di Bologna) e il potenziamento di quella esistente. In tutto spenderemmo 100 milioni e, con nuove produzioni (gnocchi e pasta ripiena), arriveremo al fatturato di un miliardo. Una ampia parte dell’intervista è dedicata alle modalità di selezione del grano e alla sua conoscenza, al modo e ai tempi di produzione della pasta, e anche alle dispute tra i produttori. Per De Cecco la questione del ‘Solo grano italiano’ è “una stupidaggine, per tanti motivi”.

“Se la miscela fosse solo italiana – sottolinea – non basterebbe l’intera produzione nazionale per coprire l’enorme fabbisogno

di pasta di questo Paese”. Inoltre “quest’anno, per colpa del clima, il raccolto italiano è stato disastroso”.

“Il grano – puntualizza – è come una spia accesa sul cruscotto del clima. Io devo avere sempre una qualità perfetta, e quindi ricorro ai migliori grani del mondo, per mantenere alto e costante il livello della nostra semola. Ogni giorno. È per questo che mi faccio mettere tutti i campioni qui, su questo tavolo del mio ufficio. E poi… li palpo”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli