

PASTA DE CECCO 1886 ENTRA NELL'UNIONE IMPRESE CENTENARIE ITALIANE

30 Marzo 2022



CHIETI – L'Unione Imprese Centenarie Italiane accoglie un nuovo associato: si tratta di De Cecco, la cui storia inizia nel lontano 1886 in Abruzzo, a Fara San Martino, alle falde della Maiella, Geoparco naturale, Patrimonio dell'Umanità Unesco.

In questo piccolo borgo, Nicola De Cecco produceva già nel 1831 nel suo mulino con macina in pietra "la miglior farina del contado". Suo figlio Filippo Giovanni eredita la passione per questo lavoro e, dotato di particolare spirito imprenditoriale, amplia l'attività alla produzione di pasta dando vita nel 1886, al Pastificio De Cecco.

Nel 1889 Filippo De Cecco ebbe un'intuizione epocale, quella di realizzare il primo impianto di essiccazione artificiale ad aria calda, quando questa veniva tradizionalmente effettuata all'aperto. E' un'invenzione che fa storia, riportata anche dall'Enciclopedia Treccani. Tutto il processo diventa più controllato, igienicamente sicuro e non più legato alle variabili meteorologiche: insomma si gettarono le basi per produrre la pasta in modo continuativo aumentandone anche la durata di conservazione, cosa che ha consentito di cominciare ad esportarla.

E infatti già nel 1893 la pasta De Cecco viene premiata negli USA in occasione dell'Esposizione Universale di Chicago, 'per la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura'. Con De Cecco non è soltanto la pasta a valicare i confini della nostra nazione: fra gli antesignani del fenomeno Made in Italy, Filippo De Cecco promuoveva l'identità di un Paese ricco di cultura e votato a una produzione di alta qualità.

È iniziato in questo modo il processo di internazionalizzazione dell'azienda, con il quale De Cecco ha portato la cultura della pasta italiana negli altri paesi d'Europa, in America e fino al Giappone. De Cecco è oggi presente in oltre 100 Paesi vantando volumi da terzo produttore di pasta al mondo, primo nel segmento premium.

De Cecco ha avuto inoltre la capacità di diversificare l'offerta commerciale entrando nei mercati dell'olio extravergine di oliva, dei derivati del pomodoro, dei sughi pronti griffati dallo chef - tre stelle Michelin - Heinz Beck, fino ai prodotti da forno, tutti caratterizzati dall'alta qualità che contraddistingue ogni prodotto De Cecco.

In occasione del 130° anniversario della nascita del pastificio De Cecco, Poste Italiane ha emesso un francobollo celebrativo dedicato alla sua storia, cosa mai accaduta prima a nessun altro pastificio italiano. Lo scorso anno, il Ministero dello Sviluppo Economico ha poi annoverato la De Cecco anche nel recente registro dei marchi storici, anche qui, primo pastificio di pasta secca ad avere il riconoscimento di "Marchio Storico di interesse nazionale".

In oltre 135 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: selezione di grani pregiati, utilizzo di semola fresca dal proprio mulino miscelata con acqua fredda di sorgente, trafile ruvide, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità, tutti fattori che la De Cecco conserva inalterati nel tempo per realizzare una pasta di qualità superiore che preservi il gusto e l'alto valore nutritivo.

Non bastasse il giudizio del palato, la qualità della pasta De Cecco è anche certificata: la società norvegese DNV (Det Norske Veritas), attesta infatti il rispetto di sette specifici parametri tra cui, ad esempio, i tempi di essiccazione tra le 18 e le 36 ore per la pasta lunga.

"La qualità superiore della pasta De Cecco è il naturale risultato di oltre 135 anni di impegno, passione e rispetto di regole tramandateci dai nostri predecessori, di padre in figlio - afferma l'attuale titolare Filippo Antonio De Cecco - Dal 1886 la produciamo con massima dedizione unendo la sapienza dell'antica arte pastaia, alle garanzie di un moderno processo industriale: un impegno che ci ha portato a rifiutare da sempre qualsiasi compromesso che possa anche minimamente lederne la qualità".