

De Cecco

— Mugnai dal 1831 —



di **De Cecco**
ce n'è **UNA SOLA**





DE CECCO



la **PASTA** *nasce dal grano,* *la* **QUALITÀ** *nasce dal Metodo.*

La pasta è un prodotto che nasce da un solo ingrediente: la semola. Il chicco di grano duro viene macinato per estrarne la semola che quindi viene impastata con acqua e trafilata per darle la forma desiderata. Infine, l'acqua viene eliminata attraverso l'essiccazione per permetterne la conservazione.

È un processo all'apparenza semplice, ma in realtà molto complesso perché a seconda delle materie prime e delle tecnologie di essiccazione utilizzate, si possono produrre tipologie di pasta completamente differenti a livello qualitativo e quindi organolettico.

Per questo abbiamo deciso di raccontarvi il risultato di oltre 135 anni di impegno e rispetto rigoroso di regole dell'arte pastaia tramandate di padre in figlio:

il Metodo De Cecco, un processo produttivo unico grazie al quale viene prodotta una pasta di qualità superiore famosa in tutto il mondo.





Di De Cecco ce n'è una sola e la sua pasta è così buona perché:

all'assaggio si percepiscono solo sapori e profumi fragranti di semola, perché nella macinazione è utilizzata solo la **parte centrale del chicco**, il cuore, e le sue qualità organolettiche si preservano integre grazie al processo di **essiccazione lenta a bassa temperatura**;

la tenuta in cottura è perfetta grazie all'impasto di **semola a grana grossa** di alta qualità con **acqua fredda di montagna** e dall'estrusione ottimale dell'impasto, che rendono la pasta ideale anche nella ristorazione, non temendo affatto lo stress legato alla "doppia cottura";

è consistente ed elastica garantita dal nostro peculiare metodo di produzione, che prevede l'utilizzo di **solì grani duri di qualità con alto contenuto proteico**;

si lega al meglio ai condimenti per la superficie ruvida e porosa dovuta alla **trafilatura in bronzo**;

la semola è fresca e fragrante perché **prodotta nel mulino De Cecco** di Fara San Martino attiguo al pastificio, venendo così impiegata nella pastificazione poche ore dopo la macinazione;

ha un assortimento vastissimo di formati, oltre 250, dove c'è solo l'imbarazzo della scelta per esaltare al meglio qualsiasi tipologia di ricetta.

*Quando preparate
un buon piatto di pasta
a voi servono solo pochi minuti,
a noi invece molte ore
per rispettare questi principi
e potervi offrire in tavola
una pasta di qualità superiore.*



una TRADIZIONE *di qualità* lunga oltre 190 ANNI

La storia di De Cecco è quella di una delle famiglie di imprenditori più longevi del nostro Paese, che prende vita alle falde della Majella, Geoparco naturale patrimonio dell'Unesco.



*Il fondatore
Filippo Giovanni De Cecco*

L'Italia non era ancora unita, quando nel 1831 **Nicola Antonio De Cecco** avvia l'attività di mugnaio nel suo mulino di Fara San Martino dove poi inizia a lavorare giovanissimo anche il **figlio Filippo Giovanni**: il mulino produceva quella che veniva definita la "miglior farina del contado".

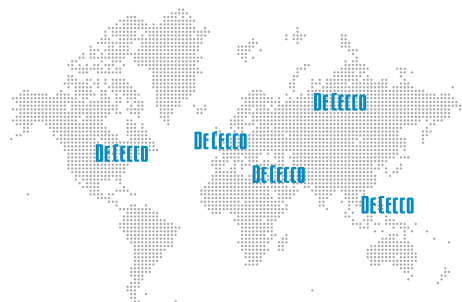
Filippo ebbe l'intuizione di iniziare a produrre pasta avendo a portata di mano gli ingredienti perfetti: la sua semola, appunto, e l'acqua purissima di sorgente del fiume Verde.

Nasce così la pasta De Cecco, divenuta famosa in tutto il mondo.

Da circa due secoli la famiglia De Cecco, arrivata oggi alla quinta generazione, è la prima e unica famiglia di pastai che ha sempre assicurato continuità di gestione del Mulino e Pastificio di famiglia, tramandando di padre in figlio il proprio saper fare senza aver mai abbandonato i legami con il luogo d'origine.

La pasta De Cecco è prodotta completamente in Italia, in Abruzzo, negli unici due stabilimenti produttivi in provincia di Chieti, a Fara San Martino e Ortona.

Oggi De Cecco è il terzo produttore di pasta al mondo, presente in più di 100 Paesi.



^ L'unità produttiva di Fara San Martino:
pastificio, molino e silos di stoccaggio.

Lo stabilimento di Ortona
con lo sfondo della Majella. ^





il **METODO** *De Cecco*

Per ottenere una pasta di qualità superiore bisogna partire da materie prime pregiate. In De Cecco impieghiamo solo i **migliori grani duri che abbiano un alto contenuto proteico**, in modo da produrre una pasta con una percentuale di glutine che la rende **tenace ed elastica**.

In Italia si coltivano grani duri che possono vantare caratteristiche d'eccellenza, ma le condizioni climatiche sempre più instabili influiscono sulla qualità del raccolto limitandone qualità e quantità. Inoltre, in Italia produciamo non più del 70% del fabbisogno nazionale di grano duro.

Da qui l'esigenza di reperire sul mercato mondiale grano duro che abbia almeno il 15% di proteine e una qualità di glutine tale che nelle semole in pastificazione garantisca il parametro qualitativo fissato e certificato maggiore o uguale a 70.

A tal fine, e per la massima soddisfazione del consumatore, De Cecco da sempre si impegna su due fronti:

- in primo luogo, un **grande investimento di De Cecco nella filiera italiana del grano duro di alta qualità per migliorare la qualità e la quantità dei grani nazionali a disposizione** da utilizzare per la produzione di pasta. L'impegno di De Cecco in Italia per il grano duro italiano di alta qualità coinvolge oltre 2.000 aziende agricole per oltre 23.000 ettari;
- in secondo luogo, una parte del **grano duro di alta qualità impiegato dall'Azienda proviene da Stati Uniti ed Australia**. In particolare, **in Arizona e California, De Cecco promuove una filiera ultratrentennale**, unica in Italia, grazie alla quale veicola sui campi le migliori varietà, ne traccia gli spostamenti in purezza dai magazzini dei fornitori fino all'imbarco delle navi per il trasporto e l'arrivo nei silos di Fara San Martino.

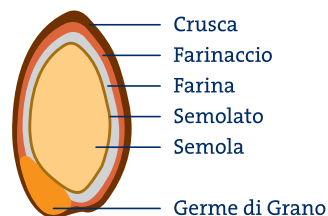
Maciniamo il grano direttamente nel nostro mulino, per assicurarci sempre una semola fresca garantita all'origine, a differenza di chi invece l'acquista da mulini esterni: non è una differenza marginale perché la semola è un "prodotto vivo" che nel tempo tende ad alterarsi e perdere le **proprietà originarie**.

Utilizziamo solo il “cuore” del chicco di grano, la parte più pregiata.

Durante la molitura, i chicchi di grano vengono “spogliati” dei loro strati superficiali, fino ad arrivare alla parte più centrale, la più pregiata.

Ed è la scelta di andare “dritti al cuore” che spiega la nostra **bassa resa** di macinazione: 100 kg di grano per ottenere circa 67 kg di semola, pur potendone ricavare fino a 80.

Solo così siamo certi di realizzare una pasta davvero degna del nome De Cecco.



Il risultato è una pasta dal **sapore fragrante** come quello del grano, privo di altri odori che invece si possono riscontrare con pasta in cui si macinano anche le parti più esterne del chicco. **La semola è macinata con una granulometria grossa** per evitare che la riduzione in granelli più piccoli comprometta la qualità del glutine.

Impastiamo solo con acqua fredda di montagna a una temperatura inferiore ai 15°C. Questo comporta tempi molto più lunghi rispetto alla prassi, ma insieme all'utilizzo di semole grosse, garantisce le condizioni ideali per la formazione del glutine (rispetto a chi utilizza nell'impasto semole fini e acqua più calda) migliorando la **tenuta in cottura**. **Utilizziamo trafile ruvide al bronzo per ottenere una pasta dalla superficie tale da essere ideale per l'assorbimento dei condimenti ed essere gradevole al palato.**



La sorgente d'acqua della Majella di Fara San Martino



DE CECCO

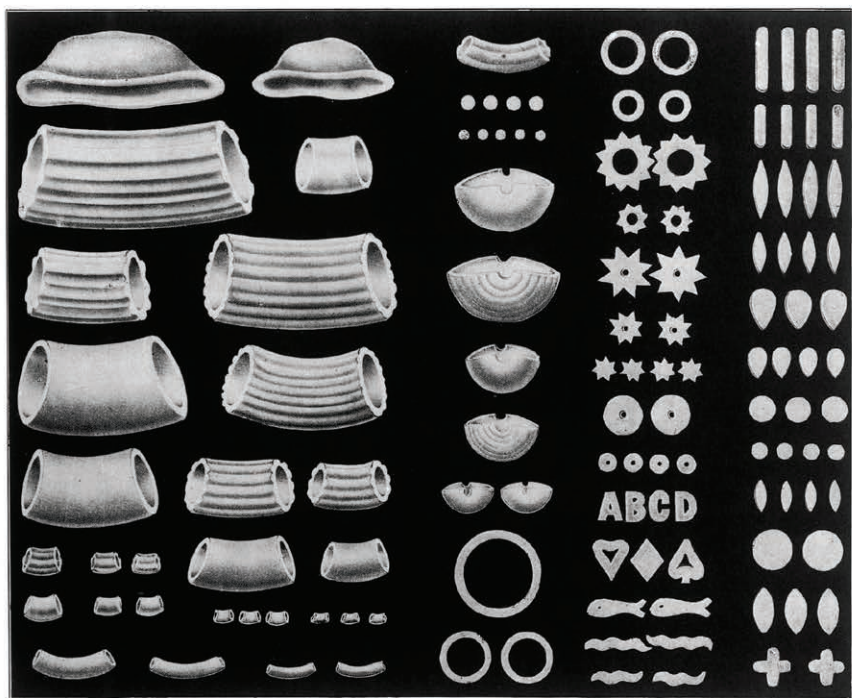


Fig. 2 - FORMATI DI PASTA CORTA

in Sicilia, quella della fabbricazione della pasta divenne un'industria di tipo moderno perché, sebbene l'organizzazione dei piccoli pastifici conservasse carattere artigianale, i loro metodi di fabbricazione offrivano fino da allora un esempio di quella che poi fu detta lavorazione in massa.

Mentre il consumo della pasta si diffondeva, le macchine che servivano a produrla venivano a poco a poco perfezionate. Il pastificio Buitoni di Sansepolcro, fondato nel 1827, risulta il pastificio meccanico più antico d'Italia e quindi del mondo. R. Rovetta riferisce di aver veduto a Vasto due torchi accoppiati, di costruzione relativamente buona, che a detta dei proprietari risalivano al 1830-40. Verso il 1870 la ditta C. e T. Patton di Napoli costruì i primi torchi idraulici e press'a poco nella stessa epoca furono introdotte le granole di tipo moderno e le impastatrici meccaniche. Il primo apparecchio per l'essiccazione artificiale fu la giostra,

di numerosi brevetti. Nel 1889 F. De Cecco fece un impianto di essiccazione per mezzo dell'aria calda nel proprio pastificio di Fara S. Martino (prov. di Chieti); nel 1896 l'italiano G. Aloatti ne fece un altro nel pastificio Yberty di Clermont-Ferrand; infine, nel 1898 V. Tommasini prese il suo primo brevetto. Dopo il 1900 gli impianti di essiccazione artificiale furono perfezionati e si diffusero largamente.

A poco a poco, accanto ai piccoli pastifici erano sorti grandi stabilimenti, il cui sviluppo non si arrestò neanche quando le reti di distribuzione di energia elettrica misero a disposizione della piccola industria una forza motrice a buon mercato.

La pasta divenne così una vivanda economica che - analogamente a quelle in scatola - ha bisogno soltanto di una facile e breve cottura per essere portata in tavola. Per gli Italiani del Mezzogiorno, della Liguria e di qualche altra regione italiana, essa già nel sec. XIX aveva finito per costituire la pietanza principale di uno dei due pasti della giornata;

sebbene per molto tempo i contadini meridionali la considerassero quasi come un cibo di lusso, appunto perché si trattava di un prodotto industriale che doveva essere comprato a contanti. Nella maggior parte dell'Italia settentrionale il suo consumo non si diffuse che negli ultimi decenni del secolo. Ormai esso è generale fra le classi meno agiate di tutta Italia; si va riducendo invece fra le classi ricche.

Nella Svizzera, l'industria delle paste alimentari risale al 1830, ma si sviluppò dopo il 1870. Anche in Francia e nella Spagna essa è relativamente antica e già prima della guerra mondiale alimentava una notevole esportazione. A poco a poco, aiutata dalla domanda degli emigrati italiani, essa si sviluppò in Germania, in Inghilterra, e in molti altri paesi, e specialmente negli Stati Uniti.

CLASSIFICAZIONE E FORMATI. - Le paste alimentari vengono classificate secondo la composizione e il formato. Si distinguono *semplici*, prodotte meccanicamente e fatte soltanto di semola di grano duro (o di semola di grano duro e acqua), le *glutinate*, le *ricche*, le *speciali*, ecc. La distinzione fra paste comuni e paste speciali non è netta: secondo alcuni, queste ultime comprendono soltanto le paste nella cui composizione entrano ingredienti diversi dal semolino e dalla farina; secondo altri, anche certe paste di solo semolino o farina, ma di formati non ordinari, o anche di formati ordinari, ma di lavorazione particolarmente curata.

I *formati* delle paste sono numerosissimi: quelli correnti sono una cinquantina ma, secondo R. Rovetta, complessivamente se ne contano forse più di 600. I formati delle paste tagliate sono di gran lunga più numerosi di quelli delle paste lunghe. Parecchi di questi formati sono indicati con nomi diversi da regione a regione d'Italia.

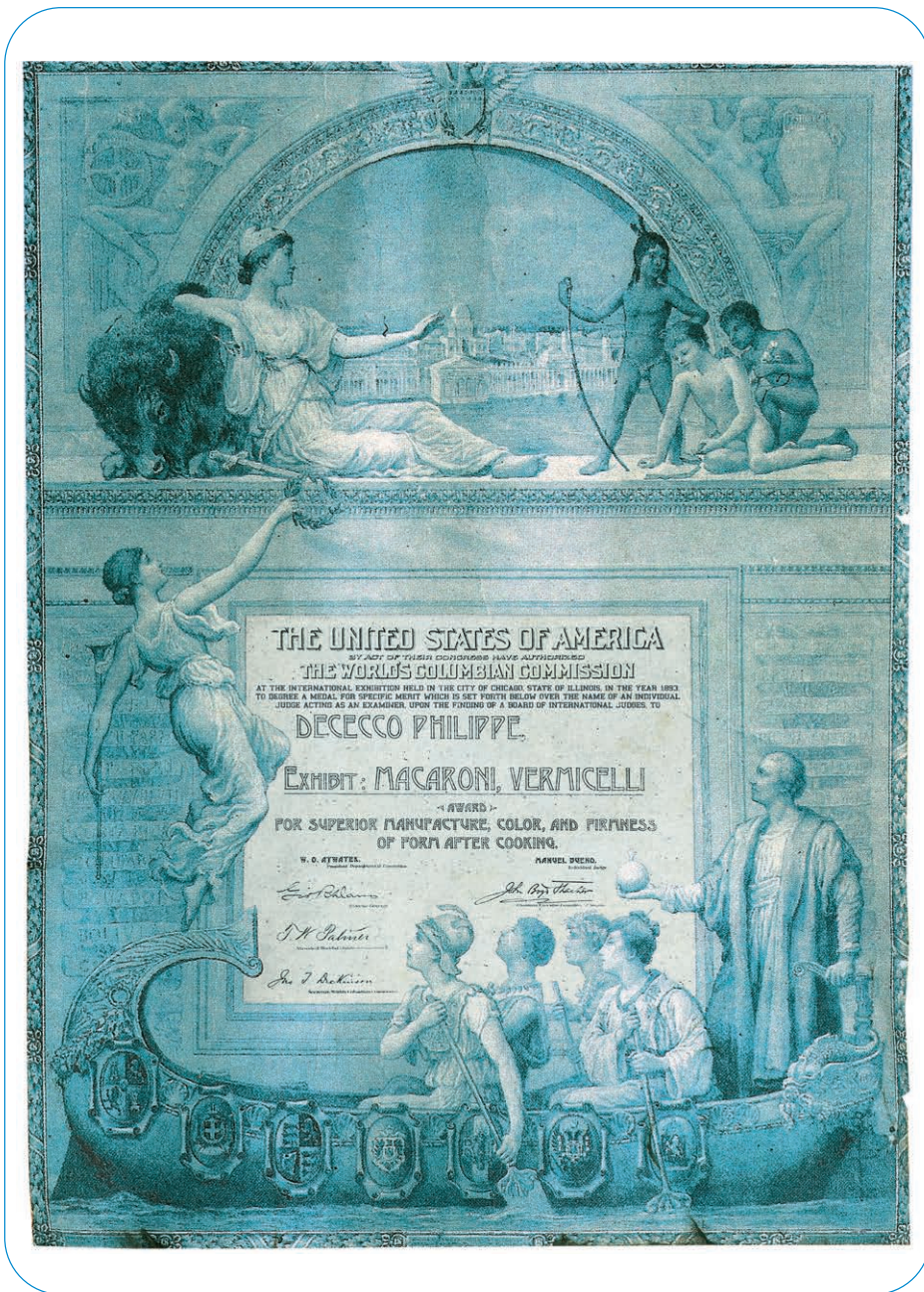
Essiccazione della PASTA

La caratteristica peculiare del Metodo De Cecco è il sistema di **essiccazione lenta e a bassa temperatura** brevettato dal fondatore Filippo De Cecco nel 1889, citato anche nell'Enciclopedia Treccani.



Grazie a questa invenzione il processo diventò più controllato, igienicamente sicuro e non più legato alle bizzarrie del tempo: si gettarono così le basi per produrre la pasta in modo continuativo e aumentarne la durata di conservazione, cosa che ha consentito di cominciare a esportarla nel mondo. 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".

La pagina dell'Enciclopedia Treccani dove si cita
il sistema di essiccazione inventato da Filippo De Cecco.



*Diploma ottenuto dalla pasta De Cecco
alla World's Columbian Exposition di Chicago nel 1893.*

L'**essiccazione** è l'ultima fase del processo produttivo, fondamentale per garantire tutte le qualità costruite lungo la filiera.

La pasta prima di questa fase ha un'umidità del 32-35% e deve essere essiccata per avere un'umidità finale inferiore al 12,5% (come impone anche la legge) per potersi conservare.

Tale fase può essere realizzata velocemente ad alta temperatura (anche superiore a 90°C) che negli impianti più moderni mediamente impiega dalle 2,5 alle 7 ore a seconda del formato o, come **De Cecco e pochi altri piccoli produttori fanno, in modo dolce e lento a bassa temperatura** (inferiore a 65°C) con alternanza di fasi di essiccazione e rinvenimento, per garantire al meglio le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della pasta.

Questo processo richiede tempi molto lunghi e notevolmente maggiori rispetto alla gran parte dei pastifici che essiccano ad alte temperature.

Per evidenziare questo aspetto, De Cecco ha deciso di **certificare i tempi di essiccazione** dei suoi formati riportandoli sulle confezioni: si passa dalle 9 ore per i formati corti, alle 18 ore per i formati lunghi, fino ad arrivare a ben 36 ore per quelli lunghi bucati.





L'essiccazione a bassa temperatura, essendo delicata, non altera la struttura della pasta e quindi non ne condiziona la performance in cottura. Pertanto una perfetta tenuta in cottura si avrà solo se tutta la filiera produttiva è ottimizzata e la qualità del grano è ottima, come avviene in De Cecco.

Nella pasta essiccata ad alta temperatura invece, la tenuta in cottura è influenzata dal trattamento termico, tanto che è possibile utilizzare materie prime qualitativamente inferiori rispetto a quelle che si utilizzano con la bassa temperatura, a parità di cottura finale.

La ricerca scientifica ha dimostrato che nella pasta essiccata ad alta temperatura si rileva un danno termico sulla pasta che ne impoverisce le qualità organolettiche e nutrizionali.

(fonti: Resmini - Processo di pastificazione e qualità - Tecnologie Alimentari 1995; Pagani, De Noni, Resmini - Filiera produttiva e danno termico della pasta alimentare secca - Tecnica molitoria 1996)

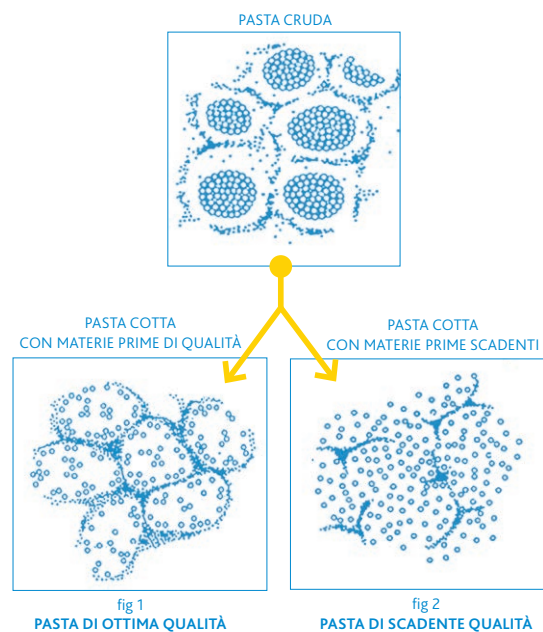


*Pasta essiccata
con alta temperatura*

La pasta essiccata ad alta temperatura presenta inoltre un colore più intenso e ambrato dovuto proprio ai composti innaturali che si formano a causa delle temperature elevate di essiccazione; mentre **nella pasta essiccata a bassa temperatura come De Cecco, il colore è giallo paglierino come quello della semola**, a dimostrazione che la pasta ha conservato praticamente integre le qualità della materia prima.

la PASTA prima e dopo la COTTURA

*Cambiamenti strutturali nella pasta Prima e Dopo la cottura,
a seconda della materia prima utilizzata.*



Con l'essiccazione a bassa temperatura e l'utilizzo di ottima materia prima, si ottiene una **pasta eccellente** dove il reticolo glutinico riesce a trattenere il rigonfiamento dei granuli di amido anche in cottura (fig. 1), cosa che non avviene con una **materia prima scadente** dove la dispersione dei granuli di amido determina inevitabilmente una **pasta di mediocre** qualità (fig. 2).

All'assaggio la **pasta De Cecco** è **consistente** ed **elastica**, con una resistenza uniforme e **piacevole alla masticazione**, senza sfaldarsi in superficie e attaccarsi ai denti, sprigionando gli aromi naturali della semola, un sapore delicato che si mantiene con persistenza.

La pasta De Cecco ha la capacità di mantenere per diverse ore queste caratteristiche, infatti **sostiene brillantemente** anche lo stress da **"doppia cottura"** spesso impiegata nella ristorazione moderna e/o dal prolungato riscaldamento richiesto in alcune ricette.

Tra l'altro, proprio l'ottima **tenuta alla sovracottura** degli Spaghetti è uno dei parametri certificati della pasta De Cecco: se infatti la cottura viene prolungata per oltre il 20% del tempo completo, gli Spaghetti mantengono inalterate elasticità e consistenza e non si "incollano". Alla vista ed al tatto è una pasta riconoscibile per il **tipico colore giallo paglierino** e per la pronunciata ruvidità al tatto.



DE CECCO



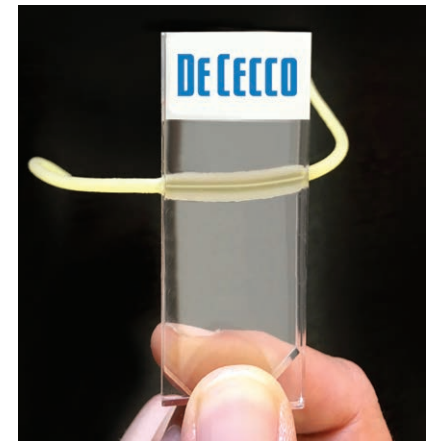
Cottura della PASTA

La cottura della pasta è un fatto soggettivo perché ciascuno può degustarla come meglio crede.

Ma il **vero sapore** e la **reale capacità di tenuta in cottura** si apprezzano solo quando la pasta è completamente cotta, senza che al suo interno vi sia ancora una parte cruda a sostenerla, perché è necessario che in pentola sia stata **idratata per intero**.

Per questo, quando ci viene chiesto quale sia il giusto punto di cottura, la risposta è una sola: "a scomparsa dell'animella".

La cottura perfetta che noi verifichiamo con il "metodo del vetrino", è una prova che si può fare anche a casa tagliando a



metà un singolo pezzo di pasta, in modo da vedere se al suo interno è ancora presente una parte bianca.

In De Cecco, per venire incontro alle esigenze di chi è ai fornelli, abbiamo scelto di dare una **duplice indicazione di cottura sulle confezioni**, riportando anche il tempo di cottura "al dente" con l'obiettivo di fornire la **tempistica corretta di ogni singolo formato per il cosiddetto ripasso in padella**.



i 7 pilastri della QUALITÀ DE CECCO



1

Elevata qualità delle proteine per garantire costantemente, nonostante la variabilità dei raccolti, una pasta tenace alla masticazione.



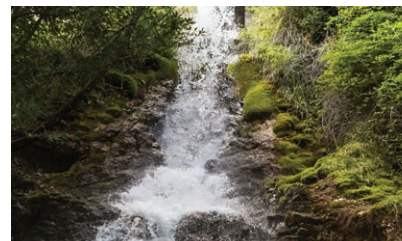
2

Una **semola** più pura **che nasce solo dal cuore del chicco di grano** (resa di estrazione della semola minore del 67%), la parte più buona e più ricca, per un sapore più dolce.



3

Lavorazione con semola "grossa" per preservare l'integrità del glutine ed ottenere una pasta sempre al dente.



4

L'acqua fredda d'impasto (minore di 15° C) **della Majella** per contribuire ad una perfetta tenuta in cottura.



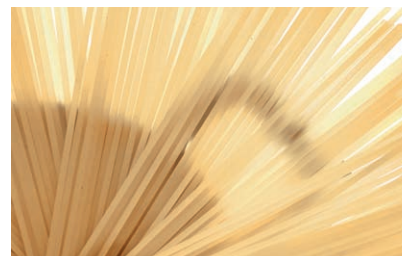
5

Trafilatura ruvida al bronzo per garantire la porosità ottimale a catturare al meglio i condimenti.



6

Essiccazione lenta a bassa temperatura (per alcuni formati fino a 36 ore) così da preservare le caratteristiche organolettiche e conservare al meglio sapori e profumi del grano e il colore naturale della semola.



7

L'ottima tenuta alla sovracottura.
Se la cottura degli spaghetti viene prolungata per oltre il 20% del tempo completo, mantengono inalterate elasticità e consistenza e non si incollano.

di **De Cecco**
ce n'è **UNA SOLA**





dececco.com