Pastificio Granarolo, tre generazioni di passione

pasta-granarolo-73398789

La storia del Pastificio affonda le sue radici nel lontano 1919, anno in cui Evaristo Girotti apre nel centro di Bologna una bottega di pasta e pane. Nel 1969 i fratelli Mattei, nipoti di Evaristo, trasferiscono l'attività nel nuovo stabilimento di Granarolo dell'Emilia, e danno il nome del paese di Granarolo al Pastificio. Il paese di Granarolo, il cui nome deriva dalle coltivazioni di grano della zona, vanta una storia antichissima, che risale alla fondazione di Bologna da parte degli Etruschi, quando già i primi insediamenti si dedicarono alla coltivazione dei cereali. Non a caso fu definito il granaio di Bologna, patria delle tagliatelle famose in tutto il mondo fatte ancora oggi dal Pastificio Granarolo con la stessa cura e l'esperienza di un'antica tradizione.

pastificio-granarolo-_logoPastificio Granarolo oggi produce e commercializza pasta all'uovo e di semola di grano duro di alta qualità e vanta una presenza importante su diversi mercati (esportando in Germania, Belgio, Canada, Inghilterra, Svezia, Svizzera, Brasile, Australia, Giappone e Hong Kong) anche attraverso partnership con importanti operatori del settore. Il Pastificio nel 2015 ha realizzato un fatturato di circa 10 milioni di Euro – di cui circa il 70% da prodotti venduti nel segmento della pasta all'uovo in segmenti "premium". Circa il 16% del fatturato della società è realizzato all'estero con grandi potenzialità di sviluppo.

La mission di Pastificio è ambiziosa e in linea con la strategia aziendale del gruppo: diventare l'azienda di riferimento in Italia e all'estero nella produzione di pasta secca all'uovo e di paste speciali nel rispetto dell'artigianalità e della tradizione emiliana. Due sono le caratteristiche distintive della Pasta all'uovo Granarolo: materie prime attentamente selezionate e trafilatura al bronzo. Nella pasta di semola è inoltre presente una linea speciale "selezione Gourmet" dedicata alla Ristorazione e all'Horeca. I prodotti del pastificio Granarolo sono molto apprezzati dalla Ristorazione per la perfetta tenuta alla cottura e l'ottima " resa" nel piatto.

L’assortimento è molto ampio dalle tagliatelle alle fettuccine, dai garganelli a tradizionali paste speciali come la gramigna, dalle pastine alle pappardelle. Prodotti in grado di soddisfare i gusti, le esigenze e il palato del consumatore italiano.

www.pastificiogranarolo.it