# La Molisana, pasta solo da grano italiano

la-molisana-311629e4

Dallo scorso settembre sugli scaffali di tutta Italia è iniziata la distribuzione de La Molisana con le nuove confezioni contrassegnate dalla scritta “Solo grano italiano”. *“Per il piano di filiera 100% italiana* – spiega **Giuseppe Ferro**, Amministratore Delegato de La Molisana, *abbiamo investito molto nella ricerca per trovare i semi italiani migliori con un contenuto proteico fino al 17% e per continuare a creare una pasta che riflette il nostro ideale di eccellenza. Con le tecnologie della smart agriculture osserviamo a distanza via web il comportamento del seme nei campi di Puglia, Molise, Abruzzo e Marche e in Lazio durante tutto il ciclo vegetativo, aggiorniamo le competenze degli agricoltori puntando a migliorare così la qualità del raccolto. È questa la via maestra da percorrere per ottenere rese migliori sia sul piano quantitativo che qualitativo. Anche la Gdo ha accolto bene tutta l’operazione: metà delle insegne addirittura con autentico entusiasmo”.*

Infatti, è grazie a questa rinnovata promessa di marca che l’azienda cresce nel mercato in recessione della pasta secca di semola e registra ottime performance anche nel segmento delle integrali. Un’escalation ottenuta grazie a un importante piano di investimenti: oltre 25 milioni di euro negli ultimi tre anni e a una strategia di sviluppo meticolosa e ‘ferrea’ sia sul piano produttivo che commerciale e di marketing. *“Fondamentale* – aggiunge Giuseppe Ferro – *è anche l’impegno dedicato al migliora mento qualitativo della materia prima che coinvolge l’ingrediente fondamentale della pasta integrale: la crusca. Abbiamo messo a punto un processo di lavorazione che riduce a 20 secondi i tempi di impasto della crusca, proteggendo la fibra alimentare ed evitando che ‘degeneri’ in lignina. La pasta così ha gusto morbido e non ‘acido’ e mantiene consistenza e tenacità. Aspetti differenzianti molto apprezzati dai consumatori che in questa categoria sono particolarmente attenti alla qualità ed esigenti”*.

Un impegno che manteniamo anche nel segmento del fuori casa dove esprimiamo una linea professionale di paste con un indice proteico medio del 14% per garantire tenacità e consistenza sia in cottura espressa che in doppia cottura. Un parametro che, nel mondo della ristorazione, definisce la qualità della pasta e che La Molisana può certificare scientificamente con il riscontro del “dinamometro”. Tra i formati alcuni “pezzi unici” distintivi del brand molisano, come lo spaghetto

quadrato, la farfalla rigata, l’orecchietta rigata e le nuovissime Quadrate, che testimoniamo l’innegabile dinamismo dell’azienda nel voler raccogliere la domanda di innovazione del food service. Un valore aggiunto è infine il sodalizio con Apci che supporta La Molisana nella formazione e nella ricerca.