Rummo, concerto di Natale e buone notizie

rummo1-0b707287

È quasi Natale e al pastificio Rummo si sta facendo il massimo per riprendere le normali attività dopo l'alluvione che ha colpito Benevento il 15 ottobre scorso. *«Abbiamo lavorato incessantemente fin dal giorno successivo all'alluvione per pianificare e realizzare i lavori di ripristino nel minor tempo possibile. La pulizia del sito è stata conclusa in tempi brevi e con l'inizio del nuovo anno riprenderemo la produzione* rassicura **Cosimo Rummo**, presidente e AD Rummo SpA. *Con l'occasione, stiamo anche realizzando interventi di efficientamento energetico, un modo per essere sempre più rispettosi verso l'ambiente».*

RummoIl sostegno spontaneo ricevuto da Rummo in seguito all'alluvione ha dato una forte spinta a riprendere la produzione prima possibile: sono 150.000 le persone che hanno aderito all'iniziativa #SaveRummo, che comunicato il loro affetto e il piacere che provano nel mangiare la pasta prodotta con il metodo esclusivo a Lenta Lavorazione, testimoniato anche dalle bellissime foto e illustrazioni (oltre 5000 quelle postate solo su Instagram) create per l'occasione. Molti chef pluripremiati, tra cui anche le due nuove stelle Michelin, Lorenzo Cuomo e Cristian Torsiello, hanno condiviso le loro gustose ricette realizzate con la pasta Rummo, così come tanti altri amanti della buona pasta. Privati, aziende, associazioni, manifestazioni culturali fino ad alcune scuole e un gestore di mense scolastiche hanno aderito alla campagna spontanea nata sul web ed hanno iniziato ad acquistare la pasta Rummo. Questo gesto è stato un ulteriore riconoscimento della qualità del prodotto, nonché motivo di soddisfazione per la proprietà e per tutti i collaboratori.

E per lanciare un ulteriore segnale che la solidarietà è reciproca e mostrare che anche lo stabilimento sta tornando alla normalità la famiglia Rummo ha accolto la richiesta dei suoi dipendenti di organizzare oggi martedì 22 dicembre alle ore 17 nella sede di Ponte Valentino, uno dei luoghi simbolo dell'alluvione, uno spettacolo di beneficenza. Dal titolo "Rialzati Sannio", il concerto di Natale, corredato da una rappresentazione teatrale, è stato organizzato da CGIL Benevento e dal Conservatorio di Musica di Benevento Nicola Sala per raccogliere fondi a favore degli alluvionati.

RUMMO SPA

Rummo produce dal 1846 un’ampia gamma di formati di pasta (140 tra secca, biologica, integrale, all’uovo e senza glutine) per soddisfare i gusti evoluti e le abitudini contemporanee. Ha recentemente ideato nuovi formati che vengono prodotti nel rispetto della tradizione degli artigiani pastai campani e dei tempi lenti della natura per preservare materie prime di alta qualità lavorate con il metodo brevettato della Lenta Lavorazione, l’esclusivo metodo che offre numerosi benefici agli chef: tiene la cottura, conserva la forma originaria una volta cotta e non si ammassa nel piatto, anche dopo il salto in padella e nel tempo di attesa prima di essere servita. Una pasta tenace e resistente alla masticazione, con il profumo tipico del grano duro, perché nasce solo da miscele di grani duri fra i migliori al mondo, scelti ogni anno secondo la qualità del raccolto di stagione. Ogni lotto di produzione, di ciascun formato, è inoltre sottoposto a severi controlli e prove di assaggio da parte di due chef per verificarne l’effettiva rispondenza ai parametri certificati. Grazie a sette certificazioni internazionali – è la prima e l’unica pasta ad aver ottenuto una certificazione di prodotto (Certificazione Bureau Veritas N. 385/003) per la tenuta in cottura - e due stabilimenti RUMMO esporta i suoi prodotti in 45 nazioni dei 5 continenti. La quota delle esportazioni è del 35% e i principali mercati stranieri sono gli Stati Uniti d’America, il Giappone, la Francia, la Gran Bretagna e la Germania.