

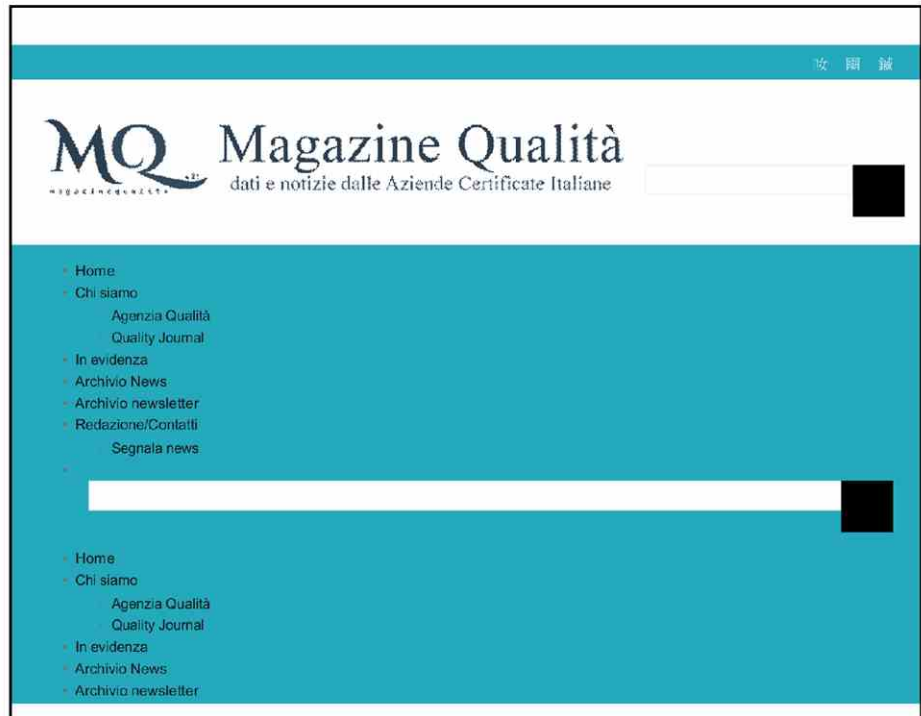


PASTIFICIO GUIDO FERRARA: 134 ANNI DI QUALITÀ

Il Pastificio Ferrara, giunto alla sua quinta generazione imprenditoriale, vanta 134 anni di passione e competenza.

La Pasta Ferrara è conosciuta nei cinque continenti sia per la qualità della pasta, sia per il sapore e la capacità di mantenere la cottura.

E' sulla rintracciabilità di filiera agroalimentare l'ultima certificazione ottenuta dall'azienda campana che lavora ogni giorno per accrescere ulteriormente i suoi elevati standard, e la nuova certificazione ISO 20005:2008 lo dimostra.



Attraverso il suo laboratorio qualità interno il Pastificio effettua controlli serrati e continui lungo tutto il processo, dalle semole di grano duro fino al pacco di pasta confezionato.

Da Nola, alle porte di Napoli, nel suo ampio stabilimento di produzione di circa 100mila metri quadrati, ben 38mila sono destinati alla lavorazione che esperienza e innovazione, nel corso dei decenni, hanno consentito all'azienda ottenere quattro brevetti di processo e cinque formati di pasta brevettati.

Non è per nulla semplice raggiungere l'esclusiva di un formato di pasta, eppure il Pastificio Guido Ferrara, con la sua sedimentata cultura, ha cinque formati brevettati: Pietre del Vesuvio Tirasugo Di 5 in 5 Siamesi Bucatini elicoidali. Con gli oltre 150 formati di pasta disponibili, il Pastificio produce sia con brand propri (tra cui "Pasta Ferrara"), sia con marchi dell'industria e della distribuzione organizzata italiana ed estera.

Oltre all'Italia, tra i principali mercati di vendita emergono il Regno Unito, la Germania, gli Stati Uniti, il Giappone, la Cina, la Corea del Sud, l'America latina, alcuni Paesi africani e l'Australia.



In questa strategia di avanzata internazionalizzazione, le 8 certificazioni di qualità di cui l'azienda è in possesso delineano gli elevati standard produttivi garantendone l'affidabilità sul piano della sicurezza alimentare.

International Food Standard, British Retail Consortium, Uni 11381:2010, Uni En Iso 9001:2008, Uni En Iso 22005:2007, Iso 22000:2005, certificato biologico e per ultimo Uni En Iso 20005:2008 sono le attestazioni di qualità del Pastificio Guido Ferrara.

In merito al processo di lavorazione, le semole di grano duro selezionate vengono scaricate dalle autocisterne nei 14 silos di stoccaggio.

Successivamente la semola, prontamente analizzata e ritenuta conforme agli standard aziendali, viene convogliata nell'impastatrice ed opportunamente dosata all'acqua.

Si ottiene così l'impasto, che spinto da una vite senza fine alle trafile, si tramuta in formati di pasta.

Il percorso diventa più delicato con il processo di essiccazione.

Dal suo andamento dipendono le principali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto finito; insomma il sapore e la bontà della pasta.

Il tragitto della pasta continua col confezionamento dove viene immessa nei pacchetti, che subito dopo, mediante la fardellatrice, vengono inseriti nei cartoni.

Questi a loro volta con l'ausilio dei pallettizzatori sono sistemati su pedane che, prelevate da navette laser guidate LGV – laser guide vehicle, sono avviati ai magazzini automatici di stoccaggio prodotto finito pronti per essere caricati e spediti in tutto il mondo.

Al fine di garantire un prodotto sicuro e di qualità ai suoi consumatori, ogni giorno un team di professionisti svolge numerosi controlli analitici, chimici, fisici, visivi su ciascuna fornitura di semola che giunge nel Pastificio Guido Ferrara e su ciascun lotto di pasta prodotto.

Solo se la materia prima ha superato con esito positivo tutti i severi controlli va in lavorazione e solo se il prodotto finito soddisfa tutti i requisiti, e chiaramente le specifiche pattuite con i clienti, ne viene consentito il confezionamento: questo perché il principale obiettivo è quello di garantire in maniera continua la piena soddisfazione dei nostri consumatori.

In un'impresa in cui all'innovazione viene destinato il 5% del fatturato annuo le novità non possono che rincorrersi.

L'ultima, in ordine cronologico troviamo la nuova linea "Pasta Ferrara, 100% grano italiano, trafilata al bronzo" (nella foto) nata per valorizzare ancor di più l'italianità della cucina.