

Arte & Pasta sceglie Storci

a cura di Storci

L’arte nel fare la pasta, seguendo le antiche tradizioni, è la filosofia di Arte & Pasta. L’impresa di Boscoreale (Na) è gestita dalla famiglia Ferraro. Nasce negli anni ’90 ed è in fase di crescita. Produce un centinaio di formati di pasta, utilizzando semole italiane di qualità. Prodotti top di gamma, grazie anche alla metodologia di lavorazione e ai macchinari di Storci. Ecco cosa ci racconta, in merito, Salvatore Ferraro, presidente di Arte & Pasta.

Presidente Ferraro, cosa rende inconfondibile la vostra pasta? e che significato date all’artigianalità?

Le sue caratteristiche d’eccellenza sono dovute alla scelta e al controllo della materia prima: in una ricetta semplice come la nostra - cioè semola ed acqua - è determinante per la qualità del prodotto finale. Naturalmente diamo la giusta importanza anche all’impasto, alla trafilatura in bronzo, all’essiccazione lenta. Tutto



questo esprime il nostro concetto di artigianalità: «Rispetto dei tempi necessari, senza fretta».

Producete pasta da più di vent’anni; ora siete pronti a investire nella creazione di un nuovo impianto produttivo. Cosa vi aspettate da questa iniziativa?

La scelta è stata in parte dettata da motivi di spazio e di produzione. Ovviamente, ci auguriamo che il progetto, oltre a soddisfare le necessità dei nostri clienti storici ci permetta di acquisirne di nuovi, e di conquistare una maggiore fetta di mercato, anche in nuovi Paesi. Inoltre, siamo legati al territorio e ci piace pensare che grazie alle nostre scelte, dieci nuove famiglie possano contare su un posto di lavoro.

Per quale motivo avete scelto i macchinari di Storci?

Con Storci abbiamo ormai un rapporto commerciale consolidato: già in passato abbiamo avuto modo di sperimentare la sua grande competenza nel settore degli impianti per pasta. Inoltre, apprezziamo che l’azienda - nonostante i numeri molto alti di fatturato - abbia mantenuto una dimensione familiare e umana. ■



Impianto Storci realizzato per Arte & Pasta