

DE CECCO, LE NOVITA' A CIBUS 2014

Nell'importantissimo palcoscenico di Cibus 2014, una delle più significative fiere europee dell'alimentare, a Parma dal 5 all'8 maggio, è naturalmente la pasta uno dei prodotti d'orgoglio del cibo made in Italy, forte di una tradizione secolare di produttori, come l'abruzzese premium De Cecco di Fara San Martino che, con l'occasione, ha tenuto a ribadire la presenza storica dell'Abruzzo nel mondo della pasta, annunciando il lancio dei nuovi "spaghettoni quadrati", ispirati alla pasta alla chitarra della più risalente storia alimentare regionale, un "formato" da sempre riconoscibile nelle case abruzzesi.

«Quello che per altre aziende del settore di fuori regione è solo un recente prodotto di audace marketing, ovvero il formato di pasta lunga a sezione quadrata, per gli abruzzesi è una piacevole e gustosa consuetudine familiare che si perde nel tempo - dichiara Marco Camplone, responsabile delle relazioni esterne del Gruppo De Cecco. Peraltro De Cecco, abruzzese nell'anima e con una spiccata vocazione internazionale - prosegue Camplone - ha da decenni nella sua ricca offerta di referenze altri tre tipi di pasta lunga a sezione quadrata: maccheroni alla chitarra, di semola e all'uovo, e la chitarrina abruzzese all'uovo».

Il Gruppo De Cecco, guidato dal presidente Filippo Antonio De Cecco - il cui nome figura tra le recenti proposte di laurea honoris causa avanzate dal rettore dell'Università di Teramo Luciano D'Amico accanto ad altri personaggi fra cui Nancy Pelosi - e dagli amministratori delegati Saturnino e Giuseppe Aristide De Cecco, è forte di oltre 1.200 dipendenti di cui ben 800 in Italia ed ha chiuso il bilancio 2013 con un fatturato di 411 milioni di euro, prevedendo per il 2014 di posizionarsi a quota 461 milioni, con un Ebitda attestata a circa 50 milioni di euro e un utile netto di 13 milioni di euro in previsione di crescita di ulteriori 2 milioni nel 2014, per un volume di vendita complessivo di pasta che si attesta su 2.317.000 quintali.

L'azienda di Fara San Martino, impegnata al Cibus con un innovativo ed elegante stand, ha colto l'occasione fornita dalla frequentatissima fiera di Parma per ribadire anche la propria leadership nazionale nella produzione di pasta a base di grano Khorasan a marchio Kamut, presentando come novità la farina di Kamut. Un'altra novità è invece stata presentata nell'ambito della nuova linea di sostitutivi del pane "I grani" - recentemente eletto Prodotto dell'anno 2014 - ovvero i Grissinotti di Kamut. Questi nuovi prodotti nel giro di pochi mesi avranno inoltre altre referenze, già fortemente richieste da un mercato che ha risposto in termini lusinghieri all'offerta De Cecco, fedele all'alto livello qualitativo della tradizione aziendale contemplando solo olio extravergine di oliva e dimenticando ovviamente coloranti, conservanti e grassi idrogenati, un'offerta che per l'anno in corso dovrebbe toccare un fatturato di 7,5 milioni di euro, con le referenze di Grissini e Pan soffice a farla da padrone.

E al Cibus De Cecco ha confermato che non c'è solo la pasta tra i prodotti aziendali trainanti, perché nel comparto oleario il Gruppo, ormai terzo produttore nazionale di olio, annuncia di proiettarsi per il 2014 verso i 114.000 quintali di produzione.