

De Cecco Pasta ufficiale di Casa Sanremo 2023

Una piacevole riconferma quella di De Cecco, che non può non essere anche quest'anno al fianco della Casa che si apre per accogliere i protagonisti del Festival di Sanremo, l'evento principe dell'italianità nel mondo, del talento Made in Italy che si fa apprezzare negli anni a livello internazionale.

Durante la settimana festivaliera, la pasta De Cecco si potrà degustare nel Roof di Casa Sanremo e sarà ingrediente fondamentale di tutti i momenti food a cura di **Fofo' Ferriere**, il "**ristoratore**" che condurrà gli ospiti in vari percorsi degustativi, attraverso la presentazione di ricette e tipicità enogastronomiche.

La storia della De Cecco inizia 133 anni fa in Abruzzo, a Fara San Martino. In questo piccolo borgo, don Nicola De Cecco produce nel suo molino in pietra "*la miglior farina del contado*". Da lui, il figlio Filippo eredita la passione per questo lavoro e, dotato di particolare spirito imprenditoriale, amplia l'attività alla produzione di pasta, dando vita, **nel 1886, al Pastificio De Cecco.**

In 133 anni sono stati molti i cambiamenti che hanno contrassegnato il successo della De Cecco, ma immutata è rimasta la volontà di tramandare, salvaguardare e consolidare i principi produttivi del Fondatore Filippo De Cecco: **miscela di grani pregiati, semola fresca dal proprio molino, trafile in bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità.** Principi inviolabili difesi e applicati ai nostri giorni dai **discendenti del fondatore: Filippo Antonio, Saturnino e Giuseppe Aristide De Cecco.**

Oggi, come nel 1886, tutto nasce da una fortissima passione e dall'instancabile ricerca della qualità scritta con la Q

maiuscola. Si potrebbe parlare a lungo del gusto inconfondibile, della qualità e della cura per il dettaglio che ci sono dietro la pasta De Cecco, ma solo l'assaggio può spiegare, nella sua avvolgente pienezza, il piacere di un sapore inconfondibile. **Sette, infatti, i parametri che garantiscono la qualità De Cecco:**

- **La resa dell'estrazione della semola da grano non superiore al 60%**
- **Indice di glutine non inferiore al 70%**
- **Granulometria delle semole: la percentuale di semola sulle presse con granulometria superiore ai 425 micron di diametro è superiore al 40%**
- **Temperatura dell'acqua di impasto inferiore ai 15° C**
- **Lenta essiccazione a bassa temperatura**
- **Tenuta alla sovracottura degli Spaghetti**
(La pasta De Cecco può cuocere il 20% in più rispetto al tempo indicato sul pacchetto. Una volta cotta, non si ammassa né si incolla)
- **Utilizzo delle trafile in bronzo**

Fra i più importanti produttori di pasta al mondo, De Cecco, inoltre, conferma la sua grande attenzione all'ambiente: attraverso una serie di progetti mirati, l'ottimizzazione dei propri processi produttivi e il controllo di tutte le risorse utilizzate lungo la filiera, si impegna a minimizzare l'impronta ecologica dei suoi prodotti per contribuire efficacemente a salvaguardare l'ecosistema.

a cura di Vincenzo Russolillo