

Buonvicini - Tutta un'altra pasta!

Da cinquant'anni l'azienda Buonvicini SA opera sul mercato svizzero e sulle piazze europee. Ai suoi partner mette a disposizione le sue conoscenze del commercio di frutta e verdura e di prodotti alimentari, l'esperienza nella gestione della qualità, la sua capacità di magazzinaggio, un moderno sistema logistico, l'efficienza amministrativa.

La complementarità di prodotti alimentari e funzioni logistiche, l'attitudine a indagare il mercato, la posizione strategica della struttura aziendale della Buonvicini SA, hanno indotto Garofalo, una delle fabbriche italiane di pasta alimentare di altissimo livello, ad affidarle il compito d'introdurre i suoi prodotti sul mercato svizzero.

In poco tempo Buonvicini SA è riuscita a collocare la marca Garofalo in Svizzera, che è divenuta un'azienda leader nel segmento della pasta premium.

Elevatissimo livello qualitativo del prodotto, capacità organizzativa, reciproca fiducia: elementi decisivi di un successo ottenuto in soli tre anni di lavoro.

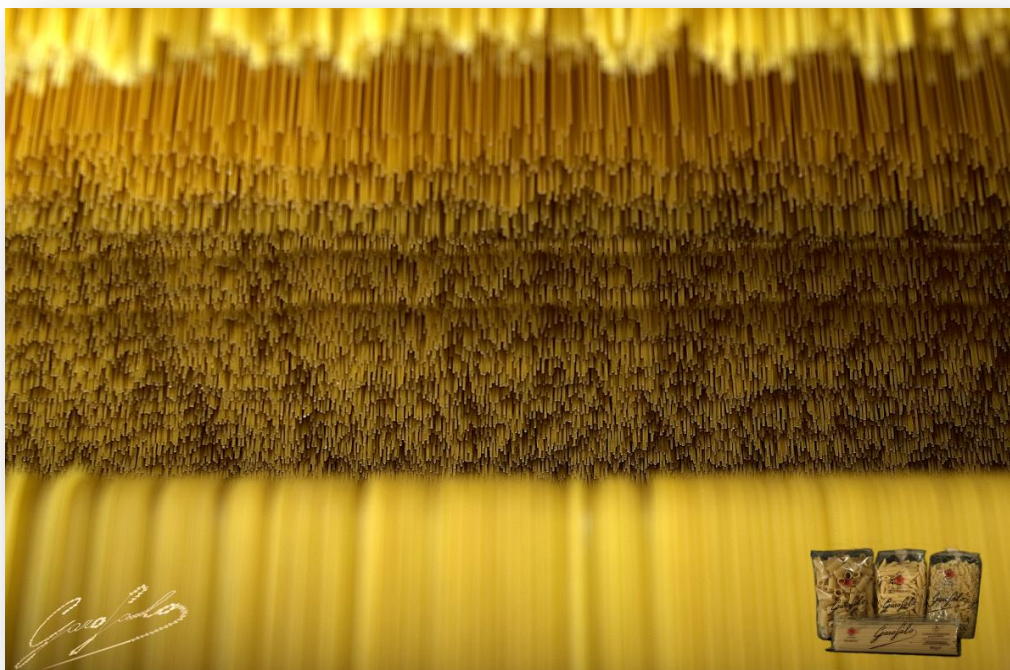


The advertisement features a black background. On the left, a woman's face is shown in profile, looking upwards with her eyes closed. She is holding a box of Garofalo pasta, with a single strand of pasta held in her mouth. The word "Garofalo" is written in a large, elegant, white cursive script across the center. Below the script, the text "ESSENZA DI PASTA." is written in a smaller, white, sans-serif font. In the bottom right corner, there is a small image of a Garofalo pasta box and a bag of pasta. At the bottom center, the website "www.pastagarofalo.it" is displayed. In the bottom right corner, the text "STORICO PASTIFICIO GAROFALO GRAGNANO, presso NAPOLI" is written in a small, white, sans-serif font.

Gragnano – Città dei Maccheroni

La pasta, nata da un'intuizione e dalla necessità di assicurarsi un alimento durevole, sembra originaria della cultura araba, benché leggende, interpretazioni e letteratura parlino dell'Italia e della costa occidentale dell'Africa. Fino alla carestia che colpì il regno di Napoli nel 17° secolo, la pasta non era considerata un cibo popolare. La pasta diventò un cibo essenziale per le sue qualità nutrizionali, contemporaneamente con l'invenzione della pressa meccanica (a Napoli chiamata "ngegno"), che permetteva di produrre pasta a basso costo estrudendo la miscela di acqua e semola di grano duro con uno strumento di metallo. Napoli e, in particolare, Gragnano, favorite dal loro microclima fatto di sole, vento e umidità, erano il luogo ideale per seccare la pasta, l'operazione più delicata ed importante della fabbricazione.

Tutti gli abitanti del Regno di Napoli, dagli "scugnizzi" ai nobili, mangiavano pasta. Il soprannome "manggiamaccheroni" deve essersi diffuso in quel tempo. La storia dimostra che si deve al popolo napoletano gran parte dello sviluppo della produzione di pasta. Furono, per esempio, gli ingegneri di Re Ferdinando I, gli inventori dello strumento di bronzo, chiamato "Uomo di bronzo", che sostituì i piedi umani nel faticosissimo lavoro di impastare la massa. Fu posta così la base della prima industria di fabbricazione della pasta.



Gragnano, con i suoi mulini e le fresche sorgenti, ha tutte le caratteristiche occorrenti per ottenere la pasta della più alta qualità. Scrittori, poeti e storici la chiamarono "patria della pasta" e ne descrissero tradizioni e leggende, le sue strade orientate al sole per farvi seccare gli spaghetti su lunghissime file di cavalletti, i tetti dove al sole si poneva a seccare la pasta corta. Quando fu ricostruita, nel 19° secolo, le strade di Gragnano furono disegnate per ricevere il massimo possibile di sole. Un evento urbanistico veramente unico!

Pazienza, abilità e diligente cura nella verifica del giusto grado di essiccazione (*nzellusa=umida*) sono virtù applicate da 500 anni alla produzione della pasta.

La storia del Pastificio Garofalo

Possiamo dire che Pasta Garofalo nacque nel 1789, quando il Re concesse al sig. Garofalo il diritto di fabbricare “pasta fatta bene” e di perseguire gl’imitatori della sua impresa.

Nel 1920 in Italia, Pasta Garofalo era divenuto sinonimo di pasta di qualità eccellente, permettendo al Dottor Garofalo di affermare con orgoglio che in libri e riviste il concetto di pasta di qualità era associato al “Tipo Garofalo”.

Varrebbe la pena di raccontare la bella storia di Lucia, governante somala di Casa Garofalo, che investì i suoi risparmi in pasta da inviare in Africa, un continente dove in seguito, la marca Garofalo divenne sinonimo di pasta, nel gusto e nel colore della busta, rossa e blu.

Ciò che conta, secondo noi, è il fatto che la storia di Garofalo Pasta è tutta racchiusa nella pasta prodotta, frutto di costante ricerca della qualità e del gusto per permettere al progetto di continuare e prosperare attraverso le generazioni.

Questo concetto è la Pasta Garofalo, oggi! La nuova linea di pasta, lanciata nel 2002, è confezionata in involucri trasparenti. Trasparenti come la fedeltà alla tradizione ed al codice di regole dell’antica arte di fare la pasta.

Concetto che ogni confezione di Pasta Garofalo vuole trasmettere al consumatore.

Una buona pasta...

Acqua e semola sono gli elementi costitutivi della pasta. Essenziale è la qualità della semola. Senza semola d’eccellente qualità non esiste buona pasta. La differenza è fatta dalla quantità di glutine contenuta nella semola. Glutine, dal latino gluten/colla, è la sostanza viscosa contenuta nel grano. Due proteine si formano mescolando acqua e semola: gliadina e glutamina. Glutine e amido formano un reticolo molto regolare. Durante la cottura l’amido assorbe l’acqua, si gonfia e libera il suo contenuto nell’acqua. Le due proteine, al contrario, coagulano e formano un reticolo molto compatto, che cerca d’incorporare strettamente le cellule d’amido. Le due trasformazioni avvengono nello stesso momento, è una competizione tra proteine e amido. È facile constatare l’effetto di questa competizione: le paste di mediocre qualità sono viscosose e senza forza, l’acqua di cottura è biancastra e torbida.

La Pasta di qualità possiede, al contrario, consistenza e sapore. Il glutine ha impedito l’eccessivo assorbimento di acqua.



Il marchio Garofalo rappresenta una presenza importante anche all'estero, dove il suo prodotto è diventato un sinonimo dell'Italian Food.

La sua politica risiede nella ricerca del miglioramento continuo del prodotto, attraverso l'esperienza acquisita negli anni.



Garofalo vuole continuare ad entusiasmare e soddisfare le attese dei palati più esigenti.
Per Voi e per il Vostro piacere.

Cari saluti

BUONVICINI SA