



Pastificio Carbone

Romina Inciso
Foto di **Studio Immaginando**

Da sempre Italia è sinonimo di pasta. Sinonimia che, oggi, può essere riconosciuta anche alla Basilicata, e più propriamente alla città di Melfi. Difatti, è in questa "terra imperiale", dominata dall'alto da un maestoso castello normanno, che si stende, su di una verde ed effervescente piana di circa 2500 mq, inebriato dagli aromi del rosso rubino Aglianico, il Pastificio Carbone.

"Era il 1994" - racconta il direttore commerciale del pastificio, l'ingegner Sergio Francese - quando la terza generazione dell'azionista di maggioranza, il sig. G. Carbone, della Monticchio Guadianello s.p.a., dopo che quest'ultima venne ceduta nel 1992, decise di trasformare la propria passione per il gusto agroalimentare in una sfida. Una sfida che ebbe ed ha la fragranza e il sapore della pasta fresca di semola di grano duro, all'uovo con e senza ripieno. Una sfida ispirata dalle parole di San Francesco d'Assisi: "Cominciate col fare ciò che è necessario, poi ciò che è possibile, e all'improvviso vi ritroverete a fare l'impossibile".





PASTA FRESCA DI SEMOLA
DI GRANO DURO, ALL'UOVO CON
E SENZA RIPIENO. E DA UN PO' DI TEMPO
UNA NEW ENTRY: LE ORECCHIETTE
FRESCHE SOTTILI, REALIZZATE CON
PURA SEMOLA E CON LE GRADEVOLI
ACQUE DELLE SORGENTI
DEL MONTE VULTURE

Una sfida che, sin da subito, sembrava aver imboccato la strada giusta e risultò vincente, allorquando, partita, all'inizio, all'interno di un piccolo laboratorio artigianale, segnò e registrò, nel giro di pochi anni, un notevole volume di vendite. Una sfida che fece guadagnare all'azienda lo status di realtà industriale votata all'innovazione e fortemente dinamica.

Dinamicità industriale che è espressione, da un lato, della giovane e intraprendente professionalità presente: trenta in tutto i dipendenti, tra operai, impiegati e quadri dirigenziali; dall'altro di una versatilità, di una capacità di produzione e di un fatturato, che si estrinsecano in positive e crescenti cifre. Cifre che si attestano su numeri, che colgono di sorpresa: 4 milioni e 300 euro fatturati solo nel 2008 con una potenzialità produttiva di 250 quintali di vari tipi di pasta al giorno. Ma su quali mercati si può assaporare la freschezza della pasta "Carbone"? Principalmente, sul mercato italiano, ed in particolar modo nell'Area 4 Nielsen (sud - isole), servito, con una fetta del 10 per cento, attraverso due ➤



➡ canali: il canale della distribuzione di prodotti a marchio proprio, il brand "Terra e Sole", sulla rete delle grandi catene commerciali, quali: Leclerc, Auchan, Carrefour, etc.; e il canale della produzione di private label per importanti e rinomate aziende leaders nel comparto agroalimentare, il cui nome è top-secret.

Da pochi anni, però, è stato imbandito, grazie al trasporto refrigerato gommato, anche il mercato europeo, da cui proviene il 20 per cento del fatturato. Francia, Germania, Belgio, parte della Spagna e della Danimarca sono solo alcune delle nazioni che l'ingegner Francese menziona orgogliosamente. Il successo di tale politica commerciale e produttiva, però, non è solo nei grandi numeri e nella grande distribuzione. Il trionfo dei Prodotti Agroalimentari Carbone è impresso tutto nel brand "Terra e Sole".

Una promessa di qualità che non disillude e non delude, che si presenta negli eleganti e colorati formati da 500 gr per quanto riguarda la pasta fresca di semola di grano duro con e senza l'uovo e nel raffinato e rigido formato da 250 gr per quanto riguarda la pasta fresca all'uovo con ripieno, e che si fregia di una specialità e di una novità assoluta: "le orecchiette fresche sottili", il non plus ultra in virtù di una pura semola selezionata, di un'accurata rugosità, di un spessore opportunamente calibrato, della gradevolezza dell'acqua delle sorgenti del Monte Vulture, di un unico processo di pastorizzazione e di un'ottima ➡

Italy has forever been synonymous with pasta, something which today can also be attributed to Basilicata, and especially to the town of Melfi. In fact, it is in this "imperial land" that, in a green and effervescent plain of about 2,500 square metres, amongst the aromas of red Aglianico wine the Carbone pasta factory stands.

"It was 1994" – says Sergio Francese, engineer and sales manager of the pasta factory - "when the grandchildren of the majority partner of Gaudianello S.p.A., after its transfer, decided to turn their passion for agro-food into a challenge, which had and still has the fragrance and taste of fresh pasta made with hard wheat semolina and which right from the start was a winning one. It all started in a small craft workshop and within a few years had a remarkable sales volume, which classified it as a strongly dynamic industrial reality. An industrial dynamism which is the expression, on the one hand, of the present young and enterprising professionalism: the staff is made up of thirty members - workers, employees and senior management; on the other hand, production, capacity and a turnover which express themselves in positive figures: 4,300,000 Euros invoiced in 2008 alone with a productivity potential of 250 quintals of several types of pasta per day. But in which markets can you taste the freshness of Carbone pasta? Mainly in the Italian market, and especially in the Nielsen Area 4 (South and Islands), with a share of 10%, through two channels: the distribution channel of its own brand, "Terra e Sole", in the network of the big trade chains; and the production channel of private labels for renowned leader companies in the agro-food sector. For a few years the European market has also been set up, and provides 20% of the turnover. France, Germany, Belgium, parts of Spain and Denmark are only some of the countries that Francese mentions proudly. The success of Carbone Agro-Food Products is all impressed, however, in the "Terra e Sole" brand. A promise of quality which does not disappoint, sold in elegant 500 gm packs for fresh pasta, made of hard wheat with or without eggs, and in refined 250 gm packs for fresh egg stuffed pasta, which boasts an absolute novelty: "the thin fresh orecchiette", their best product due to a pure selected semolina and an excellent advantage of being ready in only two minutes.

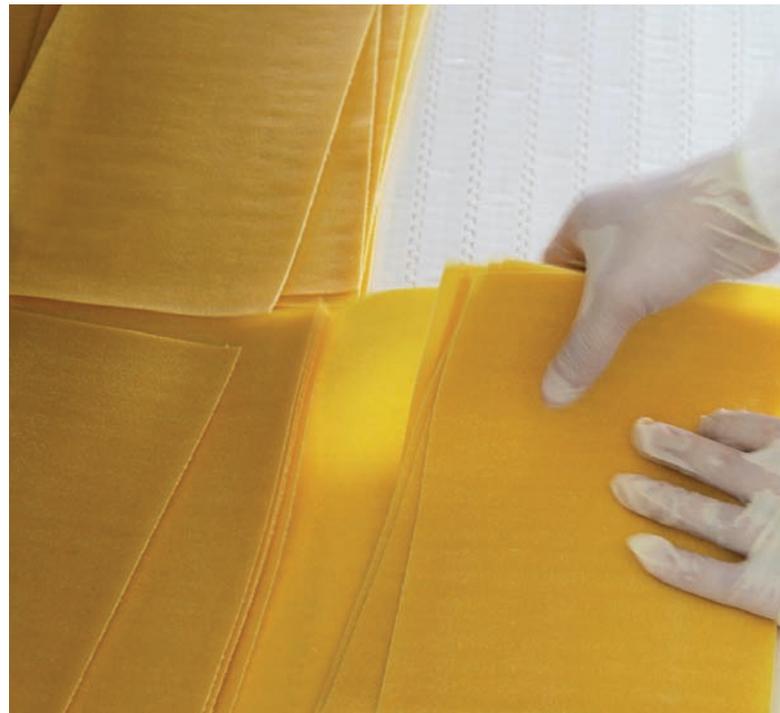
A geography of taste, the "Terra e Sole" brand, with a corporate philosophy which is based on strict principles, such as: the careful and exclusive selection of raw materials, of hard wheat semolina without impurities and with a high yellow index and low content in ashes; an innovative kneading technique, allowing the preservation of the nutritional characteristics of the raw material; the use of injected steam pasteurisers, with high temperatures and low moisture content; a process of drying, cooling and packaging executed in a white chamber, with air filtration very close to absolute zero; an internal analysis laboratory where they research, in depth, the qualitative improvement of production processes, guaranteeing food safety and health protection and where they personally carry out all chemical, physical and microbiological analyses. After this picture of excellence, research and quality, all that is left is to be conquered and caressed by the scents and tastes of "Terra e Sole"... we just have to restore our soul and palate, awaiting what other splendours of its land the Carbone pasta factory will bring to our kitchens, to be tasted by everyone, since eating "is a relationship of togetherness".





➔ tenuta alla cottura, che avviene in soli due minuti.

Delizia di antica e genuina cucina, il brand "Terra e Sole" sapientemente amalgama la tradizione meridionale con l'arte gastronomica italiana. Una geografia del gusto percorsa da una filosofia aziendale che si fonda su rigorosi principi, quali: la scelta accurata ed esclusiva della materia prima, ossia della semola di grano duro con assenza di impurità, con una granulometria omogenea, ad alto contenuto proteico, con un elevato indice di giallo e basso tenore di ceneri; una tecnica di impasto innovativa, che consente di preservare le caratteristiche nutrizionali della materia prima e di avere un impasto omogeneo. Segue l'utilizzo di pastorizzatori a vapore iniettato, ad alte temperature e basso tenore di umidità, in maniera tale da garantire, così, una scadenza di 90 giorni, a tutto vantaggio del gusto; un processo di asciugatura, raffreddamento e confezionamento svolto in una camera bianca, con filtrazione dell'aria vicinissima allo zero assoluto, dove il livello di asetticità è altissimo e dove si impongono procedure e comportamenti tesi a garantire la massima igiene del contesto produttivo. E poi un laboratorio di analisi interno, il *quality pasta center*, risultato di un progetto che si basa sulla valorizzazione e tutela del rispetto della tradizione unita alla tecnologia di pasta di autentica qualità, ove si approfondisce la



ricerca per il miglioramento qualitativo dei processi produttivi, garantendo sicurezza alimentare e tutela della salute e dove si effettuano personalmente tutte le analisi di tipo chimico - fisiche (umidità, Aw, residuo di O₂, ecc.) e microbiologiche (carica batterica, lieviti, muffe, etc.).

Un quadro di attente ricerche di qualità e rigorosi standard di qualità a cui il pastificio Carbone si attiene con scrupolo e convinzione. ●

