

Guida alla Fase ai fornelli del progetto trnd

De Cecco

Pasta a regola d'arte dal 1886



Blog del progetto: www.trnd.it/dececco

Il tuo contatto personale trnd: amemi@trnd.it

I trnder fanno conoscere il segreto della pasta De Cecco

Benvenuti in un vero progetto per buongustai! Per la prima volta i trnder potranno conoscere i segreti e provare, insieme ad amici e conoscenti, la bontà e la qualità della pasta De Cecco in un progetto tutto italiano!

Solo il grano migliore e metodi di produzione certificati e in linea con la tradizione: questo è il segreto che da più di 125 anni determina la qualità e la bontà della pasta De Cecco.

La pasta De Cecco è sinonimo di qualità certificata.



Insieme a 1.000 trnder vogliamo conoscere i segreti che rendono la pasta De Cecco così unica e buona e vogliamo farli conoscere ai nostri amici, parenti e conoscenti attraverso il passaparola.

Buon appetito!

In questo **progetto trnd** vogliamo...

1

... **provare** la pasta De Cecco insieme a 1.000 trnder e ai loro amici, parenti, colleghi e conoscenti.



Provare

2

...esprimere la nostra opinione su questa pasta inimitabile in **tre sondaggi online**.



Dire la nostra

3

... **far conoscere** la pasta De Cecco e i suoi speciali metodi di produzione ad amici, colleghi e parenti, semplicemente parlandone o assaggiandola insieme.



Far conoscere

4

Raccogliere numerosi **resoconti del passaparola e questionari per la ricerca di mercato**: quali sono le tue esperienze con il passaparola? Con quanti amici hai già parlato del segreto della qualità della pasta firmata De Cecco?



Scrivere resoconti

Qualità e tradizione da oltre 125 anni



Dal 1886 De Cecco produce una pasta di alta qualità che unisce il meglio dell'antica tradizione pastaia con la garanzia e il controllo di un processo industriale certificato.

Un'ineguagliabile combinazione di tradizione e modernità, che ha portato la De Cecco ad una posizione di leadership nella produzione di una pasta di alta qualità.

La bontà della pasta De Cecco è certificata. Infatti, De Cecco è la prima pasta certificata per la qualità distintiva di numerosi parametri. La Certificazione di prodotto è rilasciata dalla società norvegese

DNV (Det Norske Veritas), ente di certificazione tra i più autorevoli al mondo, che va ad implementare un percorso già avviato da anni con l'adozione del sistema qualità ISO 9001.

La certificazione di prodotto attesta che la pasta è conforme alle caratteristiche di eccellenza dichiarate dal soggetto certificato. Nel caso di De Cecco, essa garantisce il rispetto di parametri specifici accertati scientificamente e periodicamente controllati, pena la perdita della certificazione stessa.

Pasta De Cecco

La qualità e la bontà della pasta De Cecco sono garantite dal rispetto di alcuni parametri nel processo di produzione.

Per preparare le deliziose penne e gli spaghetti gustosi che a noi costano pochi minuti di cottura, De Cecco attua un processo di produzione che richiede diverse ore.

Questo perché De Cecco produce la sua pasta secondo lo stesso metodo antico e sapiente di oltre 125 anni fa, per garantire di mangiare una vera pasta fatta a regola d'arte.

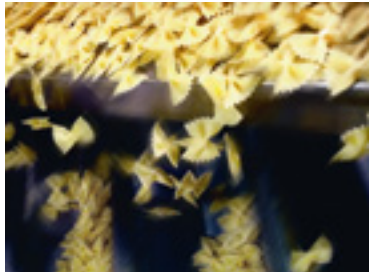
I punti principali del metodo De Cecco sono:

- la selezione dei migliori grani duri per garantire una tenuta ottimale della cottura;
- l'utilizzo di semola a grana "grossa" per preservare l'integrità del glutine e garantire un sapore più "dolce";
- l'impasto viene effettuato con acqua fredda ad una temperatura minore di 15° C, per garantire una ottimale tenuta in cottura della pasta;
- vengono utilizzate trafile ruvide al bronzo per rendere la pasta porosa e farle catturare meglio il condimento;
- l'essiccazione avviene lentamente a bassa temperatura per preservare le caratteristiche organolettiche dei grani che De Cecco utilizza.

Nelle prossime pagine scopriremo il processo produttivo nel dettaglio.



Dalla tradizione...



Da più di 125 anni, De Cecco utilizza solo le migliori materie prime e antiche tecniche produttive per garantire una pasta unica e inimitabile. Vediamo i vari passaggi del processo produttivo.

Selezione del grano

Per la produzione della sua pasta, De Cecco seleziona solo i migliori grani duri, prodotti in tutto il mondo: quelli di colore giallo tenue, colore che permane in tutte le fasi della

lavorazione.

Il grano viene sottoposto a scrupolose analisi di laboratorio: forma, peso, colore, impurità, proteine e altre caratteristiche vengono scrupolosamente analizzate prima di determinare la migliore miscela di grani duri.

Molitura

La molitura è il momento in cui i chicchi vengono privati delle parti meno nobili. Infatti, la semola migliore viene dal cuore del grano duro. In De Cecco solo poco più del 60% del chicco del grano viene usato per produrre la pasta.

La semola De Cecco, ha ancora un'altra particolarità perché è una semola detta a grana "grossa". Questo vuol dire che più del 40% ha una granulometria superiore a 400 micron che consente di preservare l'integrità del glutine e garantire una pasta dall'ottima tenuta in cottura.

Impasto

Gli elementi chiave dell'impasto, lavorato lentamente, sono l'acqua purissima, fredda, proveniente dalla sorgente De Cecco nel Parco della Majella e la semola a grana "grossa".

L'acqua non arriva mai ad una temperatura superiore ai 15 gradi.

La temperatura bassa è utile per creare una pasta con elevata consistenza e che mantiene una perfetta tenuta in cottura.

Impastare la semola a grana grossa con un'acqua fredda non è un'operazione semplicissima e richiede infatti l'intervento di pastai di grande esperienza.

...una pasta a regola d'arte

Trafilatura

La pasta trafilata al bronzo ha la caratteristica di essere ruvida e porosa. Questa speciale trafilatura rende la pasta più capace di catturare il condimento.

Essiccazione

L'essiccazione della pasta deve essere lenta ed effettuata a bassa temperatura, proprio secondo i dettami dell'antica arte pastaia, propria del metodo De Cecco. Soltanto in questo modo la pasta mantiene inalterato tutto il suo sapore e le sue caratteristiche organolettiche. Infatti, la pasta conserva così il tipico colore giallo pallido del grano. Per alcuni formati occorre addirittura attendere oltre 40 ore per non compromettere il colore, il profumo e la tenuta in cottura della pasta.



Rito dell'assaggio

Questo è un passaggio importante per verificare la qualità della pasta. Una pasta di qualità è tale se si cuoce uniformemente sia esternamente che internamente.

Il punto ideale di cottura si raggiunge quando la parte interna più cruda, detta animella, sparisce e la pasta ha una cottura uniforme. Puoi verificarlo tu stesso utilizzando il vetrino che hai trovato nel tuo starter kit!

Vediamo di che pasta è fatta!



Controlla l'animella per verificare il punto di cottura.

Caratteristiche di una pasta di qualità dopo la cottura.

Testa la pasta De Cecco in un piatto con un po' d'acqua.

La caratteristica più importante della pasta De Cecco è la sua qualità certificata. Possiamo verificare la perfetta cottura di questa pasta con un semplice e divertente test: come dei veri esperti pastai!

Durante le prime fasi di cottura la parte esterna già cotta è traslucida mentre la parte interna cruda, detta "animella", è bianca. Man mano che la cottura procede la parte bianca si riduce e la parte traslucida aumenta. Il punto ideale di cottura si raggiunge quando la parte bianca scompare, ovvero quando l'animella sparisce.

Possiamo provare noi stessi a controllare la presenza dell'animella: il modo più semplice è quello di tagliare la pasta con il coltello e di controllare la sezione di taglio. L'animella si presenta qui come punti bianchi più o meno grandi. Un sistema più preciso, utilizzabile soprattutto per gli spaghetti, è quello di schiacciare la pasta fra due vetrini (che hai trovato nel tuo kit della Fase ai fornelli). In questo caso l'animella si presenta come una riga bianca più o meno spessa a seconda del tempo che manca alla cottura completa.

Per la valutazione della qualità della pasta è indispensabile la cottura a scomparsa dell'animella. Una pasta di buona qualità e fatta solo con la migliore semola di grano duro, come la pasta De Cecco, una volta cotta rimane ben separata nel piatto, presenta un colore giallo paglierino (come quello del grano), è uniforme alla masticazione e ricorda il sapore dolce della semola, mantenendo la sua consistenza a lungo. Infatti, la pasta di qualità non è collosa, difetto, questo, tipico delle paste mediocri.

La pasta De Cecco assorbe rapidamente anche eventuale acqua presente nel piatto, cosa che non fanno invece le paste che vengono essiccate ad alta temperatura. Questo aspetto è molto positivo, poiché indica la capacità di assorbire il sugo e quindi di insaporirsi. Provalo anche tu!

Qualità certificata

La pasta De Cecco è unica in quanto è il primo pastificio italiano per il quale il processo di produzione di una pasta a regola d'arte è stato verificato e certificato dal prestigioso organismo internazionale indipendente di certificazione DNV (Det Norske Veritas).

Il tuo starter kit

1.000 trnder ricevono a casa un kit gratuito con il seguente contenuto.

Per te, da assaggiare insieme ad amici, parenti e conoscenti:

- 4 confezioni di pasta De Cecco da 500 g cad.
(2 confezioni di spaghetti e 2 di penne lisce)
- 1 vetrino per fare il test di cottura della pasta
- 1 catalogo di prodotti De Cecco

Da distribuire ai tuoi amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 20 buoni sconto da €0,80 per acquistare una confezione di spaghetti De Cecco da 500 g.

Questionari per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti.



Svolgimento del progetto

1 Scopri il tuo kit e assaggia la pasta De Cecco

Apri la confezione

Non appena ricevi il tuo kit della Fase ai fornelli apri la confezione e scoprine il contenuto insieme ad amici, colleghi, vicini di casa o alla tua famiglia e magari scatta le prime foto dell'apertura del pacco.

Organizza il primo assaggio e scatta delle foto

Se dove ti trovi hai una cucina a disposizione puoi subito preparare una deliziosa pasta al sugo, tanto semplice quanto buona, e farla assaggiare a chi è con te in quel momento. Scatta delle foto dei primi assaggi e immortalala le prime reazioni. Potrai inviare tutte le tue foto riguardanti il progetto insieme ai tuoi resoconti del passaparola: per farlo basta andare sul sito www.trnd.it/dececco e cliccare su "Scrivi un resoconto".

2 Esprimi la tua opinione

Esprimi la tua opinione

Potrai inviarti la tua opinione personale e sincera sulla pasta De Cecco in **tre sondaggi online** che avranno luogo durante le otto settimane del progetto:

- All'inizio del progetto: sondaggio iniziale
- A metà del progetto: sondaggio intermedio
- Alla fine del progetto: sondaggio finale.

Ti avviseremo per email ogni volta che sarà possibile partecipare ad uno dei sondaggi.

3 Fai conoscere la pasta De Cecco

Se la pasta De Cecco ti ha convinto, contribuisci insieme agli altri trnder partecipanti al progetto a **far conoscere** questa pasta di qualità fatta a regola d'arte.

Per farlo puoi, per esempio:

- invitare gli amici a casa per una spaghetтата in compagnia e, tra un boccone e l'altro, parlare di come nasce la pasta De Cecco;
- distribuire i buoni sconto che hai trovato nel kit della Fase ai fornelli;
- raccontare ad amici, parenti e conoscenti la tua esperienza personale e tutto quello che hai appreso sulla speciale qualità della pasta De Cecco.

In questa "Guida alla Fase ai fornelli" abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori!

4 Scrivi dei resoconti del passaparola

Affinché De Cecco possa conoscere i dettagli delle tue conversazioni con amici e conoscenti, è importante inviare dei resoconti del passaparola. La cosa migliore è scrivere sempre un resoconto del passaparola subito dopo aver parlato con i tuoi amici, conoscenti o colleghi della pasta De Cecco.

Ci interessa in particolare sapere con quante persone ne hai parlato, cosa pensano della qualità e del meticoloso processo di produzione di questa pasta e quali domande ti sono state fatte. Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito www.trnd.it/dececco e clicca su "Scrivi un resoconto".

I resoconti del passaparola sono alla base di un progetto trnd. Più resoconti raccogliamo, meglio potremo dimostrare a De Cecco i risultati ottenuti insieme.

5

Contribuisci alla ricerca di mercato

Diventa ricercatore di mercato per De Cecco!

Con i **Questionari per la ricerca di mercato** che hai trovato nel kit della Fase ai fornelli potrai intervistare 20 persone sulla pasta De Cecco e sfruttare l'occasione per raccontare loro quello che hai appreso su questa pasta che viene preparata da 125 anni seguendo metodi tradizionali.

Troverai ulteriori informazioni nei tuoi questionari per la ricerca di mercato.

Discuteremo insieme tutte le nostre domande ed idee sul blog del progetto:

www.trnd.it/dececco

Puoi inviarcì domande o suggerimenti sul progetto direttamente per email a:

dececco@trnd.it



Le regole del gioco di trnd

Per permettere a tutti di fare un passaparola onesto ed efficace abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.

Trasparenza

Tutti coloro che prendono parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto i prodotti oggetto del test attraverso trnd e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Questo perché vogliamo essere trasparenti con i nostri amici, senza fare pubblicità occulta. Quindi, condividi semplicemente con loro la tua impressione sul prodotto e le informazioni che hai acquisito su di esso. In fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. ;-)

Onestà

Solo il passaparola onesto può funzionare! Questo significa che devi soltanto esprimere la tua opinione sincera ad amici e conoscenti, senza esagerare!

Ascoltare

Come te, anche i tuoi amici devono farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò saremo felici se li ascolterai attentamente, riportandoci le loro opinioni.



La frase da raccontare

De Cecco
seleziona e macina
una miscela di grani
di alta qualità per
ottenere una tenuta
in cottura unica.



Idee per il passaparola

Da bravi buongustai noi italiani di buona pasta ne sappiamo qualcosa. Da oggi grazie alla pasta De Cecco e al progetto trnd potrai diventare un vero esperto di pasta di qualità! Quale migliore occasione per raccontare ai tuoi amici tutto quello che sai?

Inizia dal luogo dove ricevi il tuo kit: se ti trovi in ufficio puoi subito mostrarne il contenuto ai tuoi colleghi e condividere le informazioni da esperto sulla produzione della pasta che trovi in questa guida. Se ne avete la possibilità, potete anche mettere subito alla prova la pasta De Cecco cucinando un piatto di penne in pausa pranzo.

Quale modo migliore di presentare tutta la bontà e l'unicità della pasta De Cecco che invitare degli amici per una cena all'italiana? Potrai così coinvolgerli nel rito della cottura e dell'assaggio e fare insieme a loro la famosa "prova del vetrino".

Ma mangiarla non è l'unico modo per far parlare della pasta De Cecco! Grazie alle informazioni contenute in questa guida sei diventato un vero esperto di De Cecco e hai appreso molte informazioni sui procedimenti unici e certificati usati per produrre questa pasta speciale: racconta ai tuoi conoscenti, amici, parenti e colleghi la tua esperienza personale e il segreto per una pasta fatta a regola d'arte!



Comincia da dove ricevi il pacco.

Organizza una cena con gli amici.

Condividi le informazioni che hai appreso.

Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passaparola. Scrivici che cosa si può fare per far conoscere la pasta De Cecco ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi!

Storia dell'azienda De Cecco



Il cavalier Filippo De Cecco e sua moglie.

La storia del Molino e Pastificio dei Fratelli De Cecco inizia 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 Molino e Pastificio dei Fratelli De Cecco.

Nel 1889 Filippo mette a punto un sistema di essiccazione artificiale ad aria calda che rivoluziona il mondo della pasta, permettendone la produzione continuativa. Grazie a questa invenzione ora la pasta può essere prodotta in grandi quantità, senza più sottostare ai limiti imposti dal clima e dal sole. L'innovazione fu di tale portata da meritare anche una voce dedicata all'interno dell'Enciclopedia Treccani.

Filippo decide allora di partecipare alla World's Columbian Exposition di Chicago nel 1893, per far conoscere la pasta De Cecco al grande pubblico e ai nuovi mercati. Il successo è immediato: durante tale occasione Filippo De Cecco vince il diploma e la medaglia d'oro per "la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura". Da questo momento ha inizio il processo di internazionalizzazione dell'azienda.

Dopo la seconda guerra mondiale, durante la quale gli stabilimenti De Cecco vengono distrutti dai bombardamenti, inizia una fase di ricostruzione e di espansione: tra il 1950 e il 1960 il marchio De Cecco registra una costante crescita in Italia e all'estero, tanto che viene presa la decisione di costruire un nuovo stabilimento a Fara San Martino, inaugurato nel 1974.

Nel 1986, un'altra tappa importante, De Cecco decide di avviare una diversificazione dei suoi prodotti e dà inizio alla commercializzazione di prodotti oleari e, successivamente, di polpa e passata di pomodoro.

Da questo momento per De Cecco ha inizio un periodo di grande crescita, segnata dall'apertura di nuove sedi. Al culmine di questo percorso c'è il potenziamento dello stabilimento di Ortona (CH) con l'inaugurazione di due nuove grandi linee nell'aprile 2013, che lo rende in grado di sostenere l'impressionante ritmo di produzione di 1.200.000 quintali di pasta all'anno.

Nel corso degli anni sono dunque molti i cambiamenti che hanno contrassegnato il successo della De Cecco, mentre immutata resta la volontà di tramandare, salvaguardare e consolidare i principi produttivi del Fondatore Filippo De Cecco: miscela di grani pregiati, semola fresca del proprio molino, trafilè in bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità. Principi inviolabili difesi ed applicati ai nostri giorni dai discendenti del fondatore: Filippo Antonio, Saturnino e Giuseppe Aristide De Cecco.

Oggi, come agli inizi nel 1886, tutto nasce da una forte passione e da quella tenace ricerca di perfezione in cui si traduce ogni azione firmata De Cecco, dalla pasta in poi.

De Cecco produce oggi pasta di semola e diverse varietà di pasta all'uovo, integrale, di grano khorasan kamut, biologica, con spinaci, riso e gnocchi di patate.

La qualità De Cecco ci accompagna anche oltre il puro piacere della pasta: infatti, di questa marca fanno parte anche prodotti oleari, passate di pomodoro, sughi pronti, la famosa semola De Cecco e la nuovissima linea "I Grani", di cui fanno parte prodotti da forno come tre varietà di pan soffice (al grano duro, al grano tenero e al kamut), due tipi di crackers (multicereali e al kamut), due qualità di grissini (al grano saraceno e al grano duro), i grissinotti al kamut e i tarallini al grano duro.



Stabilimento produttivo De Cecco di Fara San Martino, Abruzzo.

Vuoi scoprire di più sull'assortimento De Cecco? Visita il sito ufficiale e l'e-shop www.dececco.it

Cottura della pasta a regola d'arte

De Cecco ha condiviso con noi delle semplici ma importanti regole per gustare una vera pasta all'italiana cotta a regola d'arte.

La quantità d'acqua è importante.

Inanzitutto, è importante partire dalla quantità d'acqua in cui cuociamo la nostra pasta: il rapporto tra pasta e acqua deve essere minimo di 1 a 10 (per esempio, per 500 g di pasta sono necessari minimo 5 l d'acqua).

La pasta va gettata solo in acqua bollente.

L'acqua, poi, deve essere in ebollizione sin dalle prime fasi di cottura, pertanto la pasta va messa in acqua salata solamente quando quest'ultima bolle vivacemente.

Non bisogna dimenticarsi di girare la pasta.

Dopo 20-30 secondi al massimo la pasta va girata con un mestolo. L'operazione va ripetuta se si tratta di pasta liscia, mentre se si tratta di pasta all'uovo va bene girarla soltanto nelle fasi finali di cottura, per evitare di romperla. La pasta all'uovo, infatti, è più delicata rispetto a quella di semola.

Oggi molti prediligono la pasta non completamente cotta, perché più consistente alla masticazione. Una pasta di ottima qualità come De Cecco va cotta in modo che al momento della degustazione risulti completamente cotta, in questo modo si apprezza al meglio il gusto e la consistenza.

È bene ricordare che meno si cuoce la pasta e minore è la resa: 100 g di pasta cotti al 60-70% del tempo reale diventano ca. 220 g di pasta cotta, mentre se cotta al tempo corretto il peso finale aumenta di un ulteriore 10-15%.



Informazioni sul prodotto

Pasta De Cecco

Pasta a regola d'arte dal 1886:

- selezione dei migliori grani duri
- semola pregiata che nasce dal cuore del chicco di grano
- la semola viene impastata a freddo con acqua pura di sorgente
- impiego di trafilè in bronzo, per ottenere una superficie ruvida e porosa che trattiene meglio i condimenti
- rispetto di antiche regole di essiccazione, con processi lenti, a bassa temperatura, per preservare l'integrità dei valori nutrizionali
- ottima tenuta di cottura

Disponibile in oltre 200 formati.

Prezzo consigliato*:

Confezione da 500 g: € 1,35



*Prezzo consigliato. Il prezzo finale è a totale discrezione del rivenditore.



trnd

www.trnd.it/dececco

Il tuo contatto personale trnd: amemi@trnd.it

© 2014 trnd Srl – Via Fabio Filzi 5 – 20124 Milano