

# Pasta Berruto: tutta la qualità e l'esperienza di Arrighi e Italtasta

**P**asta Berruto spa nasce nel dicembre del 2004 per volontà della famiglia Berruto, la quale ha così inteso riunire in un'unica azienda due marchi storici quali Arrighi, attivo fin dal 1930, e Italtasta, nato alla fine degli anni Cinquanta, entrambi protagonisti consolidati di un'importante porzione della storia produttiva italiana della pasta. L'attività aziendale dal 2006 si è concentrata nello stabilimento di Carmagnola e la produzione, dalle 10 tonnellate al giorno degli anni Trenta, ha raggiunto oggi le 220 tonnellate giornaliere, corrispondenti a 55.000 tonnellate annue.

Decenni di tradizione ed esperienza sono racchiusi nella professionalità di Pasta Berruto, in grado di offrire un'ampia gamma di

pasta secca normale, integrale, biologica, tricolore con l'aggiunta di pomodoro e spinaci, all'uovo e ripiena, per soddisfare davvero ogni tipologia di richiesta nel settore. Sono attive in stabilimento

quattro linee per la produzione di pasta corta, due per la produzione di spaghetti, di cui una altamente tecnologica in fase finale di installazione, una per la produzione di pasta a nido e macchine per il confezionamento nei diversi formati e tipologie.

La forza del marchio è supportata dalla scelta di puntare sulla massima qualità, garantita dalle certificazioni IFS, BRC, UNI EN ISO 9001:2000, ma soprattutto dai severi controlli che il laboratorio aziendale attua a partire dalle materie prime, quali la semola di grano proveniente da mulini italiani e le uova utilizzate solo fresche e pastorizzate, fino al processo di lavorazione e confezionamento. Con 35 milioni di euro di fatturato annuo, Pasta Berruto si posizio-

na tra i primi 15 produttori di pasta sui 130 circa presenti sul territorio nazionale. Negli ultimi decenni lo sviluppo del mercato estero ha assorbito notevolmente gli sforzi dell'azienda, presente in 60 Paesi nei 5 continenti, con il 50% della produzione indirizzata alle private label e un servizio consolidato di consegna "just in time", ulteriormente garantita dallo sviluppo di 3.500 nuovi mq di magazzino.

## Più forti anche nel mercato italiano

Rappresenta un'evoluzione recente la scelta di riposizionarsi con forza anche sul mercato italiano. In tal senso, sono già



stati presi accordi commerciali con importanti catene della gdo, soprattutto dell'area Nord del territorio. Proprio in quest'ottica si stanno pianificando importanti investimenti per un restyling del marchio, campagne sulla stampa specializzata trade italiana ed estera e la partecipazione a importanti fiere di settore.

Insomma, quella di Pasta Berruto è certamente una realtà dinamica, in costante evoluzione e attenta alla tutela dell'ambiente. Lo dimostra l'installazione di un impianto autonomo per la produzione di energia elettrica, che soddisfa il totale fabbisogno aziendale e recupera l'energia termica, utilizzandola per il processo di essiccazione della pasta.



Pasta Berruto spa  
Via Sommaria, 139/141 – 20022 Carmagnola (To)  
Tel. 011.9713943 – Fax 011.9712793  
www.arrighipasta.it – info@pastaberruto.it