SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Rummo è la pasta premium più amata dagli italiani

di **Redazione** · 26 ottobre 2022, 14:15

A rivelarlo è un'indagine Swg resa nota nel giorno del World Pasta Day. È qui che si posiziona prima di De Cecco, La Molisana, Voiello, Garofalo, Granoro, Divella, Agnesi.

Nata a Benevento nel 1846 e giunta alla sesta generazione con Antonio, general manager international sales e figlio dell'attuale presidente e amministratore delegato Cosimo Rummo, la pasta "made in Sannio" si contraddistingue infatti per il metodo Lenta Lavorazione che ne fa una pasta "premium". Un procedimento in 7 fasi brevettato e approvato da Bureau Veritas (leader a livello mondiale nei servizi di ispezione, verifica di conformità e certificazione), che ha costretto tutti a rallentare, facendosi inseguire sul terreno della qualità. Del resto, il suo slogan è inequivoco: Pe' fa' 'e cose bone ce vo tiemp. Che tradotto dal dialetto napoletano significa "per fare le cose perbene serve tempo". E di tempo Rummo ne ha avuto per affinarsi e dominare i mercati internazionali della produzione di paste alimentari. Centosettantasei per la precisione gli anni dedicati a selezionare le migliori materie prime; realizzare impasti elastici fatti di semola e acqua; adoperare trafile in bronzo per rendere la sfoglia ruvida e pronta ad accogliere i sughi più delicati; procedere ad un'essiccazione ad hoc per ogni formato; testare la tenacità con il dinamometro (strumento utile ad individuare il punto di frattura della pasta durante la prova di compressione); studiare tra i processi di trasporto e confezionamento quelli più performanti per far arrivare integri i formati nella dispensa di casa degli italiani e non solo. Sì, perché Pasta Rummo esporta in una sessantina di paesi (Francia, Svizzera, Spagna, Stati Uniti e Canada in primis), dopo aver fatto una scelta di campo netta sulla produzione: non vi sono stabilimenti fuori dall'Italia. Ciò ne fa un vanto per la Campania e per il Paese. Anche per la prova di resilienza che l'azienda è riuscita ad offrire all'indomani della disastrosa alluvione sannita del 2015, che ricoprì di fango e disperazione il pastificio nella zona Asi di Ponte Valentino, travolto da un'onda alta otto metri e mezzo.

Oggi Rummo è una realtà in piena salute, con 157 dipendenti e 160 milioni di euro di fatturato.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2022/10/26/rummo-e-la-pasta-premium-piu-amata-dagli-italiani/

© 2026 Istituzioni24