

# Buonvicini tout autre chose!

## Garofalo – Essenza di Pasta

Buonvicini SA est présent depuis 50 ans sur le marché suisse et sur les marchés européens. L'entreprise, située à Stabio, met à la disposition de ses partenaires sa connaissance du commerce des fruits et légumes et des produits alimentaires, son expérience dans la gestion de la qualité, sa capacité de magasinage, un système logistique moderne et son efficacité administrative. La complémentarité des produits alimentaires et des fonctions logistiques, associée à la disposition pour la recherche de marché et la position stratégique de l'entreprise Buonvicini SA, ont amené Garofalo, fabricant de pâtes alimentaires de haut niveau, à lui confier la tâche d'introduire la marque sur le marché suisse. En peu de temps Buonvicini SA a réussi à faire de Garofalo une des premières marques en Suisse dans le secteur des pasta Premium, dépassant même les marques chevronnées. Un très haut niveau de qualité, une bonne capacité d'organisation et une confiance réciproque: tels sont les éléments de son éclatant succès.



artid

*Garofalo*

ESSENZA DI PASTA.

*Garofalo*

STORICO PASTIFICIO GAROFALO  
GRAGNANO, presso NAPOLI

[www.pastagarofalo.it](http://www.pastagarofalo.it)

## Gragnano – Città dei Maccheroni

L'idée de travailler le blé avec de l'eau pour en faire un aliment durable semble appartenir à la culture arabe mais légendes, interprétations et littérature attribuent l'invention de la pâte alimentaire, de la «PASTA», à l'Italie ou à la côte occidentale de l'Afrique. Jusqu'à la famine qui frappa le royaume de Naples au 17<sup>ème</sup> siècle, la pasta ne faisait pas encore partie du menu du peuple; elle devint un aliment essentiel en même temps que l'invention de la presse mécanique, nommée à Naples «ngegno», qui permettait de réduire les frais de production des pâtes en utilisant un instrument de métal pour extruder le mélange de semoule et d'eau.

Naples et, en particulier, la ville de Gragnano, cette dernière favorisée par ses sources, son soleil et son humidité relative, étaient le lieu idéal pour sécher la pasta, opération la plus délicate du processus de fabrication.

Les habitants du Royaume commencèrent tous, «scugnizzi» et nobles, à manger la pasta. Assaisonnée et préparée de diverses manières. L'histoire confirme que la diffusion de la production de pâtes alimentaires est due en grande partie aux napolitains, appelés depuis «mangiamaccheroni». Les ingénieurs du roi Ferdinand 1<sup>er</sup> furent les inventeurs de l'instrument de bronze appelé «uomo di bronzo», qui remplaça les pieds de l'homme dans le travail de pétrissage de la masse, extrêmement pénible.

Ce fut la base de la première industrie de fabrication de la pasta.



Gragnano, avec ses moulins et ses sources fraîches, possède toutes les caractéristiques permettant d'obtenir des pâtes du plus haut niveau en termes de qualité. Poètes, écrivains et historiens l'appelèrent «patrie de la pasta». Les traditions et les légendes liées à la production fleurirent; l'idée d'orienter les rues de la ville pour que les pâtes étalées sur les chevalets reçoivent le maximum de soleil nous émerveille encore aujourd'hui, même si les pâtes ne sont plus séchées dans les rues.

Au 19<sup>ème</sup> siècle, lorsque la ville fut reconstruite, la décision de mettre l'urbanisme au service des spaghetti fut tout simplement géniale. Les pâtes courtes étaient séchées sur les toits...On peut dire que Gragnano était alors la ville de la pasta. Elle l'est d'ailleurs encore.

Patience, adresse et soins diligents dans la délicate tâche de surveiller le juste degré de séchage sont des vertus appliquées depuis 500 ans à la production de la «pasta».

## Histoire du Pastificio Garofalo

On peut dire que la Pasta Garofalo est née en 1789, quand le roi octroya à Mr. Garofalo le droit de fabriquer «pâte bien faite» et de défendre son droit contre les imitateurs.

En 1920 en Italie la Pasta Garofalo était devenue synonyme de pasta d'excellente qualité, permettant au Dr. Garofalo d'affirmer avec orgueil que le terme de pâtes, exprimé dans les livres et les revues, était associé au «Tipo Garofalo».

Il faudrait aussi raconter la belle histoire de Lucia, la gouvernante somalienne de Casa Garofalo, qui investit ses épargnes dans les pâtes pour les envoyer en Afrique, continent où par la suite la marque Garofano et ses paquets rouges et bleus devint synonyme de «pasta».

Ce qui compte pour nous est le fait que l'histoire de Garofalo Pasta se reflète entièrement dans la pâte que nous produisons, fruit d'une recherche de qualité constante.

Tel est le concept de la Pasta Garofalo, aujourd'hui. La nouvelle ligne de pasta, lancée en 2002, est présentée en paquets transparents. Transparents comme notre fidélité à la tradition et au code des règles de l'art ancien de faire les pâtes. Concept qui se retrouve dans chaque paquet.

## Une bonne pâte...una buona pasta

Eau et semoule composent la pasta. La qualité de la semoule est essentielle. Sans semoule d'excellente qualité il n'y a pas de *buona pasta*. La quantité et la qualité du gluten contenu dans la semoule font la différence. Le gluten (du latin/gluten=colle) est la substance visqueuse contenue dans le blé. Deux protéines se forment pendant le mélange de la semoule avec l'eau: gliadine et glutamine. Gluten et amidon forment un réticulum assez régulier. Lors de la cuisson l'amidon absorbe de l'eau, gonfle et libère son contenu dans l'eau. Les deux protéines, au contraire, caillent en formant un réticulum très ferme, qui cherche à incorporer étroitement les cellules d'amidon. Les deux transformations se passent à la même température, il en résulte une compétition entre protéines et amidon. Il est facile de constater l'effet de cette compétition, les pâtes de médiocre qualité sont visqueuses et sans force, l'eau de cuisson est blanchâtre et trouble. La Pasta de qualité possède, au contraire, consistance et saveur. Le gluten a empêché une absorption d'eau excessive.



Garofalo est présent dans le monde entier avec le succès que l'on sait. Sa politique consiste en une recherche constante visant à améliorer son produit en mettant aussi à profit l'expérience acquise dans les autres pays.

L'entreprise Garofalo sait estimer la concurrence et est consciente que le succès dépend de l'engagement et du progrès.



Notre mission est de proposer à nos clients des pâtes de grande qualité, pour leur plus grand plaisir.

**Meilleures salutations  
Cari saluti**

**BUONVICINI SA**