

**L**a forma imperfetta dei ravioli è ciò che ne garantisce l'artigianalità. Il pastificio Marcello vanta in questo una lunga esperienza maturata fin dal 1939 e che mantiene ancora oggi. «Questo è un pastificio che nasce nel 1939 - racconta Marcello Calegari, titolare dell'azienda. È sempre stato un pastificio artigianale e ci siamo specializzati nella produzione di ravioli realizzati completamente a mano utilizzando materie prime di altissima qualità sia per la pasta che per tutti i nostri ripieni». L'azienda vanta cinquanta tipi di ripieni, in sei forme e quattro colori. «Il fatto di realizzare un prodotto completamente a mano è proprio l'aspetto che ci caratterizza sul mercato, possiamo dire che è il nostro fiore all'occhiello, ciò che ci differenzia da altri pastifici. La sfoglia viene tagliata con la rotella, riempita con il sacapoche, piegata a mano ed ogni passaggio seguito con estrema attenzione fino al confezionamento. Questa procedura fornisce ai ravioli, che possono essere realizzati in differenti combinazioni di forme e colori, caratteristiche che una produzione in larga scala, effettuata con le macchine, non può garantire. La produzione a mano riesce, inoltre, a conferire al ripieno un gusto decisamente migliore rispetto a quello industriale. Infatti per poter essere passato nel macchinario, il ripieno deve essere indurito con pangrattato perdendo così parte del gusto, con il conseguente uso di aromi naturali e/o chimici, che noi ovviamente non utilizziamo. L'altra particolarità della nostra azienda è quella di produrre sull'ordine che ci permette di consegnare la pasta preparata il giorno prima, offrendo il massimo della freschezza al cliente che riceve il prodotto con il massimo livello di gusto. Come azienda - continua Marcello Calegari - abbiamo raggiunto un'ottima capacità produttiva, in grado di soddisfare sia i clienti privati che la private label in Italia e all'estero. Dal momento che i prodotti vengono interamente realizzati a mano, non superiamo mai il massimo della produzione giornaliera e oltre quel limite viene rimandata al giorno successivo garantendo sempre un alto livello di qualità. In questo modo riusciamo a far rimanere l'azienda in standard artigianali. Questa artigianalità ci permette di gestire ordini particolari e preparare la nostra pasta ripiena totalmente customizzata per le esigenze dei nostri clienti. Per



# Preparati uno a uno

Vi sono ancora realtà, come il Pastificio Marcello, che restano saldamente radicate a una tradizione artigianale. Tutto il processo di produzione dei ravioli viene realizzato a mano con standard qualitativi unici



Il pastificio Marcello ha sede a San Giuliano Milanese (MI) - [www.pastificiomarcello.it](http://www.pastificiomarcello.it)

la scelta delle materie prime, ci affidiamo solo a produttori locali che abbiano, ovviamente, standard qualitativamente alti. Non ci avvaliamo di grossisti perché non garantiscono la costanza del prodotto, ma acquistiamo direttamente dal produttore,



dopo aver effettuato un'attenta selezione tra più produttori scegliendo solo l'azienda che in termini di qualità, di affidabilità e di servizio, riesce ad assicurare lo standard migliore. Sicuramente un nostro plus sta nelle piccole differenze che purtroppo spesso non si notano: la nostra pasta è fatta solo con uova e farina (senza acqua) e i nostri ravioli sono veramente ricchi di ripieno che rappresenta il 65 per cento di ogni prodotto. Da quando ci siamo specializzati in questa produzione del raviolo realizzato completamente a mano, il nostro trend di fatturato è in costante crescita, mantenendo un rapporto fidelizzato con i nostri clienti co-

sempre di migliorare i nostri standard qualitativi con la ricerca di abbinamenti particolari e sfiziosi per i nostri ripieni, seguendo le nuove esigenze di mercato e della ristorazione. Questa attenzione ci sta confermando che la scelta aziendale è stata quella giusta ed è quella che continueremo a mantenere anche in una prospettiva futura». Per mantenere questi standard è fondamentale la formazione del personale che avviene direttamente svolta all'interno del pastificio. Ogni nuovo dipendente trascorre un periodo di affiancamento in tutti i settori dell'azienda: dalla preparazione del ripieno, alla lavorazione del raviolo fino al confezionamento, in modo da avere un quadro completo dell'iter aziendale e comprendere tutte le esigenze del processo produttivo. «Volete sapere il nostro ingrediente segreto? - conclude Marcello Calegari - L'amore e la passione per il nostro lavoro...ogni raviolo per noi è un piccolo, gustoso gioiello». • **Luana Costa**

struito sulla base dell'attenzione e della disponibilità che prestiamo ad ogni loro esigenza. Negli ultimi anni abbiamo cercato

**80 ANNI**

**PASTIFICIO MARCELLO**

*la Pasta Artigianale di Milano*

**1939-2019**

**PER PASSIONE  
DA 80 ANNI**

Via del Tecchione, 48/C - 20098 S. Giuliano Milanese (MI)

Tel. + 39 02.36546340 - Fax +39 02.92277965

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