



la Molisana

AMORE

DELLA

PASTA

100%

ITALIENNE

Pour l'amour
des pâtes d'excellence

DOSSIER
DE PRESSE

#

NOUVEAUTÉS

2023

LA STORIA

LA MOLISANA,

100 ANNI DI PASTA !

INNOVATION 2023

NOUVELLE GAMME :
COLLEZIONE DA CHEF

TRANSITION VERS UN NOUVEL
EMBALLAGE PAPIER



Molisana



FILIERA INTEGRATA

1000

RIGACUORE

SOLO GRANO ITALIANO

Foglio Forno
TRAFILATA AL BRONZO



GRANO DECORTICATO A PIETRA



La Molisana

TRAVERSE LES ALPES POUR CONQUÉRIR *le cœur des Français...*

«À La Molisana nous pensons que toute assiette de pâtes raconte une histoire et que chaque dégustation révèle une saveur particulière. Nos pâtes sont l’empreinte naturelle de notre région : pureté de l’eau et de l’air associés à un grain d’exception.»

C’est en Italie, au cœur de la Molise, nichée dans les hauteurs de Campobasso, que la maison familiale exprime son **savoir-faire** et son **audace** depuis 1912. **Ambitieuse, authentique et engagée**, La Molisana dispose de sa propre filière intégrée qui lui permet une traçabilité parfaite, du champ jusqu’à la table.

En 2018, après avoir choisi de produire uniquement avec du blé italien, la marque italienne a continué à s’interroger sur la manière de réduire le plus possible son impact environnemental. En investissant dans des technologies hypermodernes, elle s’est orientée vers l’autoproduction d’énergie et, pendant plus de deux ans, elle a étudié le type de matériau pouvant être éliminé dans le papier et provenant d’usines de papier adhérent au programme Forest Stewardship Council, animés par une volonté toujours plus forte de réduire son empreinte notamment sur le front des emballages.

De l’eau de Matese, de l’air pur des montagnes et un mélange de blé de haute qualité, rien de plus.

La Molisana a à cœur de conquérir le cœur des Français avec une collection de pâtes d’excellence.

De sa gamme «Classiche» qui répertorie les pâtes iconiques italiennes, à «Integrali» avec tous les bienfaits d’un blé complet 100% italien en passant par sa gamme de 7 pâtes géométriques imaginées pour leur adhérence optimale aux sauces et pour leur excellente tenue à la cuisson.

... avec des innovations engagées & marquantes :

UNE TRANSITION VERS DE NOUVEAUX EMBALLAGES PAPIER POUR L’AMOUR DE PÂTES D’EXCELLENCE !

Une année 2023 en innovations à marquer d’un cœur ! La Molisana ne cesse d’être innovante, audacieuse et plus que jamais à l’écoute d’une consommation très engagée, écoresponsable, de goût et respectueuse de la nature.

Ainsi naît sous la forme de cœurs, les pâtes Rigacuore dessinées par amour des consommateurs italiens de La Molisana. Les nouvelles pâtes Rigacuore incarnent l’excellence d’un savoir-faire engagé pour le respect de la nature et surtout la transition vers un nouvel emballage écoresponsable de la marque transalpine :

... Zoom en toute transparence sur les nouveaux écrins en papier :

Les pâtes La Molisana vont adopter un nouvel emballage en papier certifié, issu de papier FSC ou de papeteries qui adhèrent à des programmes de reboisement. Les colles et les encres utilisées sont écologiques, entièrement à base d’eau, ne contenant aucun type de solvant. Enfin, tout le design de ce nouvel écrin permet de transmettre une expérience sensorielle avec un papier au toucher texturé et des couleurs naturelles et rassurantes.

2023 est l’année du lancement en France de la gamme «**Collezione da Chef**», des pâtes d’exception dédiées aux chefs. Ces pâtes

sont une valeur sûre et dotées d’une ténacité exceptionnelle due à leur haute teneur en protéines de blé dur. **3** |

*Une pâte d'excellence,
entre tradition et modernité !*



LA STORIA



La Molisana

100
ANNI
di pasta !

(ANS DE PÂTES)

Il y a maintenant plus de 100 ans,
en plein cœur de La Molise en Italie, entre mer et montagne,
naissait la fabrique de pâtes, La Molisana, aujourd'hui acteur
majeur sur le marché des pâtes en Italie.

La Molisana, c'est la tradition des pâtes à l'italienne mais c'est aussi l'histoire d'une famille, qui, à travers

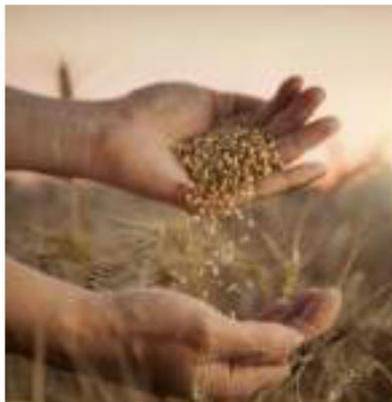
génération,

a su sélectionner et moudre le meilleur blé dur.



VINCENZO FERRO

Président de La Molisana



ROSSELLA FERRO

Directrice Marketing



FLAVIO FERRO

Directeur de l'usine de production de pâtes



FRANCESCO FERRO

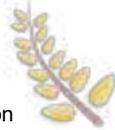
Directeur du moulin



GIUSEPPE FERRO

CEO

1912. C'est le début de la belle histoire. La naissance de l'**atelier d'artisanat** créé par la famille Carlone, dans la petite ville de Campobasso. Un peu moins de 15 ans après ses débuts, en **1927**, La Molisana reçoit sa première récompense et pas des moindres, puisqu'il s'agit de la Première Grande Palme d'honneur : la **médaille d'or** pour la production d'excellentes pâtes à l'occasion du salon Esposizione Campionaria di Roma.



Fortement engagée dans la **sélection des meilleurs blés**, la famille ne s'arrête pas là et va plus loin en termes d'exigences. Afin de contrôler davantage la qualité offerte à ses clients à travers ses produits finis, La Molisana débute en **1991**, la **construction du Moulin**, qui deviendra l'un des éléments clés dans la production des pâtes. C'est ainsi le début de la **filière intégrée**.



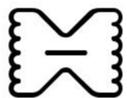
À partir de **2011**, La Molisana prend de l'ampleur dans le monde des pâtes italiennes, notamment à travers le rachat de la fabrique par la **famille FERRO, meunière depuis 4 générations**, qui voit dans la **chaîne d'approvisionnement intégrée**, un intérêt considérable. Ceci deviendra d'ailleurs ensuite l'un de ses atouts concurrentiels majeurs car seules 2 entreprises italiennes de fabrication de pâtes, le possèdent. Une traçabilité précise qui lui permet un **contrôle parfait du cycle de production du grain de blé jusqu'à la table**.



CHIFFRES CLÉS

2^{ÈME} SUR LE MARCHÉ des pâtes complètes en Italie

4^{ÈME} SUR LE MARCHÉ des pâtes sèches en Italie



CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2021
202 M€
(vs + de 182 M€ en 2020)

8,8%

PDM NATIONAL
(EN VALEUR À DÉCEMBRE 2022)



EXPORTATION DANS PLUS DE 90 PAYS
dont le Canada, les USA, le Brésil, l'Espagne, le Japon et la France

+DE 72 M€



INVESTISSEMENTS ENTRE 2011-2019

+DE 32 M€



INVESTISSEMENTS DE 2020 À 2022

L'année **2013** symbolise la première **innovation** produit de la Famille FERRO : le **Spaghetti Quadrato**. Plus épais, plus tenace, plus rugueux, il remporte un succès immédiat et obtient le **prix de la meilleure innovation produit** la même année. Celui-ci deviendra d'ailleurs l'une des cinq références les plus vendues. Les récompenses ne s'arrêteront pas là puisque le **Spaghetti Quadrato Integrati**, à base de blé complet, se voit récompenser du **prix Sial d'Or 2016 Paris**, dans la catégorie «Innovation». En parallèle, les gammes «**Collection de chef**» pour la restauration rapide, et «**Grande cuisine**» pour la restauration collective voient le jour.

L'année **2018** est un tournant majeur pour La Molisana : le **100% blé italien**. Durant près de 10 ans, La Molisana et son équipe d'agronomes, ont cherché et sélectionné **les meilleures semences** pour assurer et offrir une qualité «extraordinaire». Ce sont aujourd'hui plus de **1450 agriculteurs** qui produisent dans les champs du centre et du

sud de l'Italie plus de **50 000 tonnes de blé 100% italien** (contre 10 000 tonnes en 2016). Ceci permet alors à La Molisana d'indiquer fièrement «**100% Blé italien**» sur ses emballages.

En **2020**, lancement sur le marché français de l'**iconique Spaghetti Quadrato** !

En **2021**, la gamme géométrique s'agrandit avec **les Trighetto, Quadrotto, Cubetto, Rettangolo et Spaghetti Quadrato Bucato** !

En **2022**, transition vers un nouvel emballage papier.

En **2023**, lancement de la gamme «Collezione Da Chef» dédiée aux chefs.



Molisan

le integrali

• **GRANO DECORTICATO**

MUGNAI DA QUATTRO GENERAZIONI •
ACQUA CRISTALLINA DI SORGENTE • 100% SEMOLA

FUSILLI

GRAND ANGLE



Molisana

LA FABULEUSE PÂTE DES MONTAGNES *à la source de la Molise*

Depuis plus de 100 ans, La Molisana s'attache à créer
des pâtes d'excellence, 100% italiennes.

*Son secret ? Un paradis naturel en plein cœur de la Molise qui confère les
conditions idéales pour produire les meilleures pâtes. De l'eau de Matese,
de l'air pur des montagnes et un mélange de blé de haute qualité, rien de
plus.*

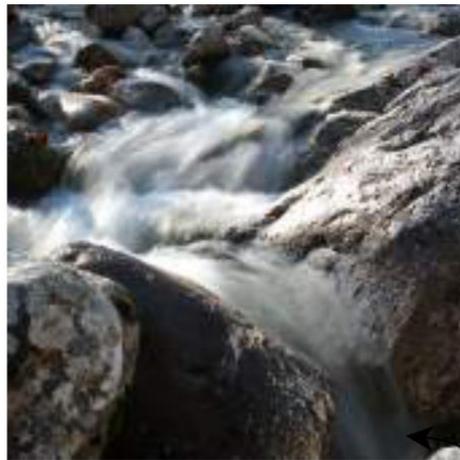


LA MOLISE,

une région entre mer et montagne

Située dans le sud de la péninsule italienne, **terre céréalière** et des «**maccaronari**» (laboratoires/ ateliers de fabrication de pâtes artisanales), cette petite région est souvent oubliée et méconnue. Pourtant, **entre mer et montagne**, elle offre des **caractéristiques uniques** que l'on ne peut reproduire ailleurs et constitue un paradis naturel qui confère des **conditions idéales** pour produire les pâtes. Situé à **730m au-dessus du niveau de la mer**, au pied du mont Matese, Campobasso représente la préfecture de la région et le centre névralgique de La Molisana.





FOCUS

SUR LA SÉLECTION RIGoureuse DES MATIÈRES PREMIÈRES

La fabrication des pâtes nécessite très peu d'ingrédients, néanmoins elle requiert un soin tout particulier dans le choix et la sélection des matières premières.

Cette philosophie constitue tout le savoir-faire de La Molisana et se traduit à travers la qualité et la saveur de ses produits.

Pour fabriquer une bonne pâte, 3 ingrédients majeurs :

Une bonne eau

Née dans le ventre de la terre, dans une résurgence située dans la roche à 506 m au-dessus du niveau de la mer, l'eau de Matese est reconnue comme un **«produit» local d'excellence**. Elle est d'ailleurs considérée comme l'**une des meilleures eaux d'Italie**, en atteste la certification délivrée par la région de Molise. Avec ses caractéristiques oligominérales, pauvre en sodium et en nitrates, et son faible taux de résidu qui lui confère toute sa légèreté, elle contribue parfaitement à l'excellence des pâtes La Molisana.

Un air non pollué.

Au cœur des montagnes, l'air de la Molise offre une **température idéale** qui permet le stockage des matières premières et des produits finis dans les meilleures conditions d'hygiène. **Frais et non pollué**, il constitue un allié indispensable dans le processus de fabrication.

La sélection du blé / Le culte du blé dur.

Une seule variété de blé ne peut répondre à elle seule à toutes les spécificités nécessaires pour obtenir de bonnes pâtes. De ce fait, La Molisana s'attache à **sélectionner les meilleurs blés** pour assurer un mélange de blés de qualité, **ingrédient indispensable à la saveur et la tenue des pâtes** à la cuisson. Avec en moyenne **14% de protéines** dans chacun de ses produits, La Molisana offre l'un des plus forts taux du marché. Signe de qualité, ceci lui confère également une **haute résistance à la cuisson** et une **bonne digestibilité**.

Le saviez-vous ?

Une bonne pâte se reconnaît par son haut taux de protéines.

Les pâtes La Molisana en contiennent en moyenne **14%**, correspondant à un niveau d'excellence sur le marché !

FOCUS PRODUCTION

Au-delà des matières premières, le processus de production est essentiel dans la fabrication des pâtes.
Avec son culte du blé dur depuis plus de 100 ans, La Molisana se distingue par sa filière 100% intégrée, du champ jusqu'à la table.

En effet, avec ses silos (les plus importants en Europe), son moulin ainsi que son atelier de fabrication de pâtes, La Molisana **contrôle intégralement le cycle de vie du produit en toute transparence.**

Etant regroupés en un lieu unique, à Campobasso, à quelques mètres des uns et des autres, La Molisana limite ainsi les transports pour plus **d'éco-responsabilité.**

Entre tradition et modernité, La Molisana s'efforce d'offrir le meilleur produit. La **décortication à la pierre** lui permet de purifier chaque grain tout en conservant intactes ses **propriétés originelles.**

Chaque pâte est aussi tréfilée au bronze. Cette technique vise à offrir une pâte dont la surface est **plus poreuse et plus rugueuse,** ce qui lui confère une **meilleure tenue à la cuisson** et permet aux sauces de mieux y adhérer.

Certifications :

 Certification







La Molisana :
14% de protéines minimum !

INSPIRATION



La Molisana

COLLECTION DE PÂTES *d'excellence !*

Classiques ou complètes, La Molisana propose une large gamme de produits, issue de sa filière intégrée, reposant sur un savoir-faire reconnu entre tradition et modernité, ainsi qu'une sélection rigoureuse des matières premières.

De l'eau de Matese, de l'air pur des montagnes et un mélange de blé de haute qualité, rien de plus.





Pâtes de pro !

EXCLUSIVITÉ 2023



La Molisana

COLLEZIONE DA CHEF

Acteur majeur sur le marché des pâtes en Italie, gage de qualité et d'excellence gustative, La Molisana conserve précieusement la même recette depuis plus de 100 ans. Chaque pâte est composée exclusivement du meilleur blé dur moulu sur pierre, d'eau minérale de la Molise -la plus pure à faible teneur en sel- et de l'air le plus frais de la montagne.

*Aujourd'hui, La Molisana est fière de proposer en exclusivité sa nouvelle gamme professionnelle, **Collezione da Chef**, des pâtes d'exception dédiées aux chefs. Ces pâtes sont une valeur sûre et dotées d'une **ténacité exceptionnelle** due à leur **haute teneur en protéines de blé dur**.*

*Cette gamme conviendra à tous **professionnel de la restauration**, qui exigent d'**excellentes matières premières**, une **fiabilité dans les processus de transformation** et des performances de haut niveau en double cuisson grâce à notre recette spéciale si bien gardée. Les tests effectués dans les laboratoires de La Molisana montrent que le produit atteint son haut potentiel en «**cuisson express**». Aussi, on ne peut citer les pâtes La Molisana sans rappeler leur goût plaisant si unique, ainsi que leur couleur jaune chaud qui mettront en valeur des plats aux accents authentiques italiens !*

« CLASSICHE »

Les formats classiques et fondamentaux de la cuisine italienne sont réalisés avec soin et précision. Avec leur jolie couleur jaune, les pâtes «Classiques» La Molisana contiennent en moyenne plus de 14% de protéines, ce qui leur offre une bonne digestibilité et une résistance à la cuisson. Savoureuses et tréfilées au bronze, leur texture rayée permet une meilleure adhérence des pâtes et une bonne résistance à la cuisson.



SPAGHETTI



FUSILLI



RIGATONI



FARFALLE

Les formats classiques spécial restauration 1kg Spaghetti, Penne Lisce, Lumaconi, Farfalle, Caserecce Molisane, Orecchiette Pugliesi, Fusilloni

«QUADRATA»



Interprétation géométrique des pâtes pour une exquise triangulaire de saveurs ! Depuis ses débuts, La Molisana ne cesse d'innover, c'est ancré dans son ADN. C'est donc tout naturellement que La Molisana continue sur sa lancée en 2020, avec ses 7 nouvelles lignes sur le segment de la pâte premium, encore inédit en France, avec toujours 14% de protéines. Pâtes courtes ou longues, le design est mis à l'honneur afin de sublimer les plats de notre quotidien. Mêler l'audace et l'excellence, voici le parti-pris de La Molisana, une harmonie singulière qui la distingue des autres acteurs du marché.



SPAGHETTO



SEDANO



PENNA

Les formats Quadrata spécial restauration 1kg

Trighetto, Quadroto, Cubetto, Rettangolo, Rigacuore

«INTEGRALI»



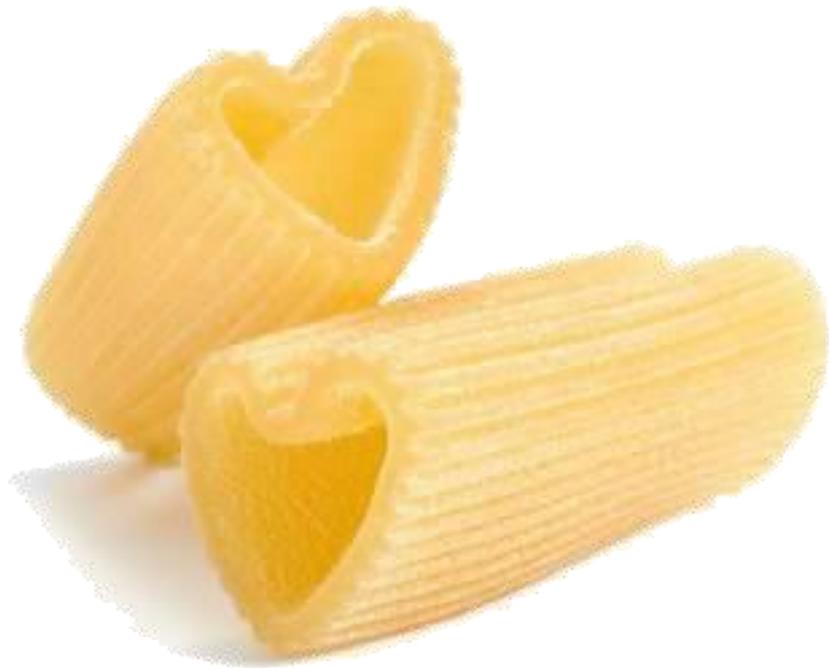
Les classiques des pâtes italiennes avec tous les bienfaits d'un blé complet, 100% italien. Dotées de leur jolie couleur ambrée et de leur arôme de blé, les pâtes «Integrals» La Molisana 100% blé italien ont un goût incomparable. Un traitement minutieux du blé, permet de préserver ses propriétés organoleptiques et d'offrir un mélange de saveurs gustatives de noix et de bois. Riches en fibre avec 7,5%, les pâtes Integrals aident le corps à absorber les nutriments et possèdent un pouvoir saturant élevé.



PENNE

Les formats Integrals spécial restauration 3kg Spaghetti

integrals, Penne Rigate
Integrals, Fusilli Integrals



*Géométrie
pour une alliance exceptionnelle :
le goût et le design*

ICONIQUE



La Molisana

LE SPAGHETTO QUADRATO

*Trighetto,
Quadrotto, Cubetto,
Rettangolo, Rigacuore !*

Interprétation géométrique des pâtes
pour une exquise triangulaire de saveurs !

*Depuis ses débuts, La Molisana ne cesse d'innover, c'est ancré dans son ADN.
C'est donc tout naturellement que La Molisana continue sur sa lancée en
2020, avec ses 7 nouvelles lignes sur le segment de la pâte premium,
encore inédit en France, avec toujours **14% de protéines**.*

*Pâtes courtes ou longues, le design est mis à l'honneur afin de sublimer
les plats de notre quotidien. Mêler l'audace et l'excellence, voici le parti-
pris de La Molisana, une harmonie singulière qui la distingue des autres
acteurs du marché.*

Avec des formes **insolites** et **inédites**, La Molisana propose une impulsion créative innovante pour révolutionner les linéaires français !

Grâce à son savoir-faire de plus de 100 ans, la maison familiale réinvente les classiques des pâtes italiennes pour en faire un produit toujours plus actuel et tendance. Chaque design est soigneusement étudié pour garantir une bonne tenue à la cuisson et une bonne adhérence des sauces, pour offrir en bouche une nouvelle expérience gustative.



Iconique de la marque
Résistant à la cuisson
Adhérence parfaite aux sauces

PVC : 1,59€ - 1,69€ / 500g

« L'INSOLITE » :

Inspirée des «spaghetti à la guitare*»,
une tradition typique des Abruzzes-Molise



*instrument utilisé pour coupé la pâte en spaghetti



Au-delà de son best-seller Spaghetti Quadrato créé en 2011,
La Molisana innove cette année avec **7 nouvelles lignes**.

Présentées dans un nouveau packaging en édition limitée aux couleurs de l'Italie, ces 5 références apportent une réelle valeur ajoutée, facteur de différenciation notable, qui permet d'innover en cuisine.



TRIGHETTO

Forme inédite du spaghetti

Adhérence parfaite aux sauces
Forme triangulaire

Épaisseur de 230 mm

PVC : 1,99€ - 2,19€ / 500g



QUADROTTO

Corsé et bien proportionné à la mastication

Texture rayée

Forme carrée

Résistance à la cuisson

Diamètre de 7,50 mm

PVC : 1,99€ - 2,19€ / 500g



CUBETTO

Innovation de la pâte courte

Étudiée pour une meilleure versatilité dans les préparations

Forme cubique

Maintien de la forme et de la consistance longtemps après la cuisson

Texture rayée

Diamètre de 7,50 mm

PVC : 1,99€ - 2,19€ / 500g



RETTANGOLO

Exquis rettangolo ! Les Scialiatelli ont la saveur et l'attrait des pâtes artisanales

Ces «Paste Speciali» ont une fermeté et une consistance incroyables

Longueur de 15 mm

PVC : 2,39€ - 2,49€ / 500g

Emblématique et traditionnel

réinventé avec une tournure innovante

Le Spaghetti quadratto bucato combine une consistance charnue et la saveur riche du blé dur

Sa délicate couleur jaune ambrée rehausse toutes les sauces

Diamètre de 7,50 mm

PVC : 1,99€ - 2,19€ / 500g



SPAGHETTO QUADRATTO BUCATO

« LES NOUVEAUTES » :

le spaghetti quadrato se décline en 7 versions de pâtes longues et courtes :

triangle, carré, cube, rectangle, cœur



UN AMOUR DE PÂTE !

Les consommateurs ont cédé à la tentation de demander une pâte en forme de cœur.
Amoureux des pâtes La Molisana, ces derniers ont exprimé leur amour pour la marque en demandant cette nouvelle création.

La Molisana a exaucé leur vœu en créant un nouveau moule à pâtes.

Ainsi, à travers un processus d'ingénierie qui garantit des proportions harmonieuses et grâce à l'excellence du blé 100% italien, le cœur prend forme.



Audacieuse et toujours élaborée avec cœur et précision, Rigacuore, c'est la rencontre entre inspiration des consommateurs et innovation technique

Les pâtes gardent ainsi des proportions harmonieuses

Et ce, grâce à l'excellence du blé 100% italien

Pour une nouvelle expérience de consommation

Adhérence parfaite aux sauces

PVC : 1,99€ - 2,19€ / 500g

♥ LA RIGACUORE : ♥

Conquérir les cœurs et les papilles
avec un nouveau format de pâtes innovant et romantique !





100% blé italien
 Riche en vitamines et propriétés
 antioxydantes **8%** de fibres pour 100g
 Présence de sels minéraux
 Au-delà de **14%** de protéines
Tréfilature au bronze

PVC : 1,89€ - 1,99€ / 500g



LES « INTEGRALI » :

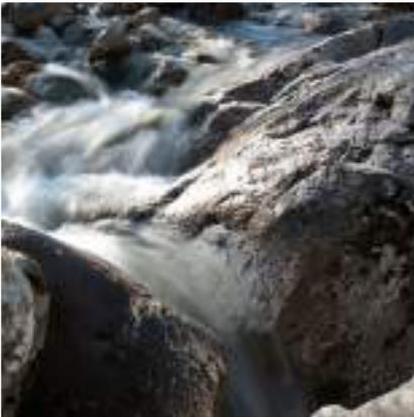
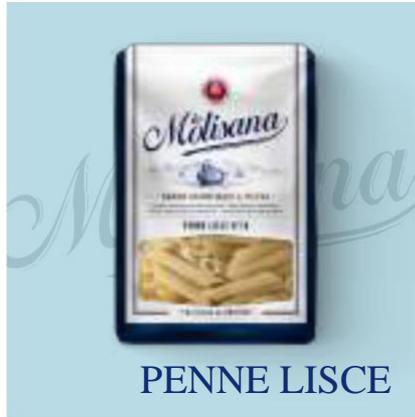
les classiques des pâtes italiennes avec tous les bienfaits
 d'un blé complet, 100% italien.



Avec leur jolie couleur ambrée et leur arôme de blé, les pâtes «Integrals» La Molisana 100% blé italien ont un goût incomparable. Un traitement minutieux du blé, permet de préserver ses propriétés organoleptiques et d'offrir un mélange de saveurs gustatives de noix et de bois. Riches en fibre avec 7,5%, les pâtes Integrals aident le corps à absorber les nutriments et possèdent un pouvoir saturant élevé.



*... et même **15%** de protéines
avec les Extra di Lusso*



Plus de **14%** de protéines
Tréfilature au bronze

PVC* : 1,79€ - 1,89€ / 500g

*Prix de vente conseillé



LES « CLASSICHE » :

les formats classiques et fondamentaux de la cuisine italienne,
réalisés avec soin et précision.



Avec leur jolie couleur jaune, les pâtes «Classiques» La Molisana contiennent en moyenne plus de 14% de protéines, ce qui leur offre une bonne digestibilité et une résistance à la cuisson. Savoureuses et tréfilées au bronze, leur texture rayée permet une meilleure adhérence des pâtes et une bonne résistance à la cuisson.



Molisana

