

PASTIFICIO GALLO



CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo



DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE





IL PASTIFICIO

Il Pastificio Gallo è un'azienda che rappresenta un punto di riferimento per la produzione di pasta in Sicilia, grazie alla sua presenza nei mercati nazionali e internazionali.

Specializzata nella pasta di semola di grano duro, ha sede a Mazara del Vallo e il suo marchio principale è "Primeluci".

L'azienda combina esperienza e attenzione alla qualità, portando il sapore siciliano in tutto il mondo.

CERTIFICATI DI QUALITÀ

BRC - HCCP - IFS - ISO - HALLAL

CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo

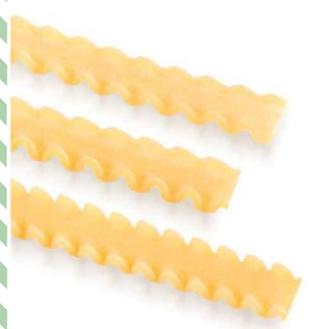


DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE





LE ORIGINI



Il viaggio del Pastificio Gallo inizia nel 1944, quando Vito Gallo, tornato dalla Seconda Guerra Mondiale, fonda il suo pastificio a Mazara del Vallo. Credeva fermamente che la tavola fosse un luogo di incontro, capace di rafforzare valori come pace, amicizia e fratellanza.

Oggi, con la terza generazione alla guida, l'azienda continua a produrre pasta di alta qualità, mantenendo viva la tradizione e offrendo un prodotto che racchiude i sapori autentici della Sicilia, sotto il marchio **Pasta PRIMELUCI**.

CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo



DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA
SICILIA
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

RUS

ASVIS
Alleanza Italiana
per lo Sviluppo
Sostenibile

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



CONFINDUSTRIA
SICILIA

CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
SICILIA

ORDINE DEGLI
INGEGNERI
DELLA PROVINCIA DI
TRAPANI

OCF
ORDINE INTER-PROVINCIALE
DEI CHIMICI E FISICI
DELLA SICILIA

ITA
ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA

I PRODOTTI



BRONZO



SPECIALITÀ



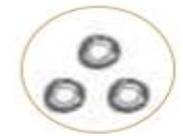
PASTA LUNGA

Il Pastificio GALLO produce pasta con grano duro 100% siciliano, garantendo la tracciabilità completa della materia prima. La trafilatura al bronzo rende la superficie della pasta più porosa, migliorando la capacità di trattenere i condimenti, mentre il processo di essiccazione lenta permette di mantenere le caratteristiche naturali del grano.

L'azienda offre oltre 80 formati di pasta, dai più tradizionali ai formati speciali, coprendo così diverse esigenze di mercato. L'attenzione alla qualità e al controllo della filiera produttiva permette di ottenere un prodotto stabile e affidabile, pensato per garantire un buon risultato in cottura e un sapore equilibrato.



SPECIALI AL BRONZO



PASTA CORTA



CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo



DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



CONFINDUSTRIA
SICILIA

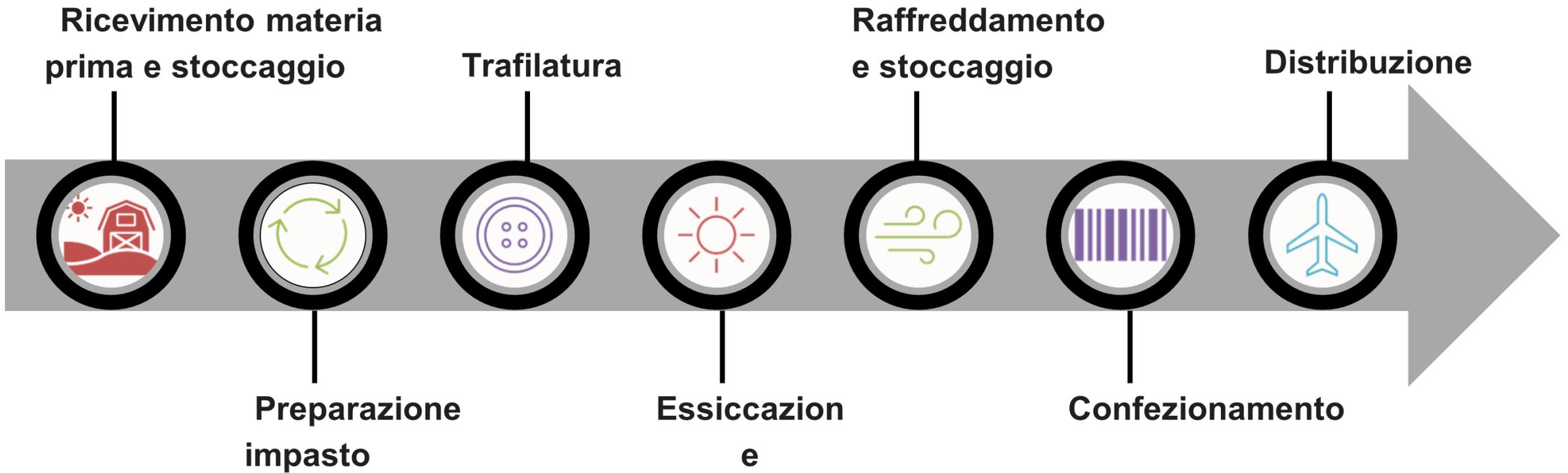
CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
SICILIA

ORDINE DEGLI
INGEGNERI
TRAPANI

OCF
ORDINE INTER-PL
DEI CHIMICI E FISI
DELLA SICILIA



Il processo produttivo



CON IL PATROCINIO DI:



Università degli Studi di Palermo



DOTTORATO TRANSIZIONE ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA



Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile



REGIONE SICILIANA ASSESSORATO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE



Il processo produttivo

Ricevimento e selezione delle materie prime

I fornitori selezionati garantiscono semola di grano duro siciliano 100%, sottoposta a controlli di qualità prima dello scarico.



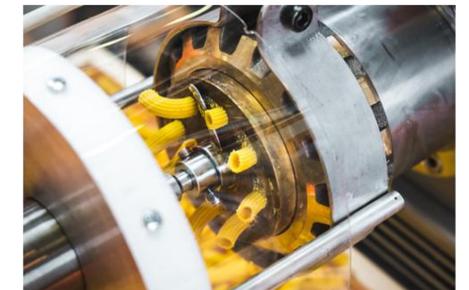
Preparazione impasto

Le semola, dopo essere stata stoccata in silos e setacciata, viene miscelata con acqua nelle impastatrici, garantendo uniformità e qualità



Trafilatura

L'impasto viene forzato attraverso trafile per ottenere il formato desiderato, quindi tagliato alla lunghezza stabilita.



CON IL PATROCINIO DI:



Essiccazione

La pasta inizia il processo di essiccazione per ridurre l'umidità entro il limite del 12,5%. La durata varia in base al formato e durante il processo vengono effettuati controlli per garantire il rispetto degli standard di qualità



Raffreddamento

La pasta viene raffreddata gradualmente per evitare shock termici. una volta stabilizzata, viene conservata in silos separati per tipologia di formato



CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo



DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Confezionamento

Si utilizza un metal detector per garantire l'assenza di corpi estranei, quindi si pesa e si confeziona la pasta con un processo automatizzato.



Distribuzione

Il prodotto viene poi spedito ai punti vendita e ai distributori, mantenendo elevati standard di qualità.



CON IL PATROCINIO DI:

L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

- Impianto fotovoltaico da 500 kW
- Impianto di cogenerazione da 600 kW
- Recupero del calore
- Gestione responsabile dei rifiuti



CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo



DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA
AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Un futuro di tradizione e innovazione

Il Pastificio GALLO continua a combinare tradizione e innovazione, offrendo una pasta di qualità superiore, rispettando l'ambiente e valorizzando il territorio.



CON IL PATROCINIO DI:



Università
degli Studi
di Palermo



DOTTORATO
TRANSIZIONE
ECOLOGICA

agröpéf

ARPA SICILIA

