

Pastificio Artusi: Qualità significa fare le cose bene quando nessuno ti sta guardando

“Il Veneto in bocca”

*Ho ricevuto un dono speciale, di quelli che fan salire l'**acquilina in bocca** e mettono voglia di cucinare. Un dono della mia terra che porta con sé tradizione e gusto, ho ricevuto un dono da parte di un amico, un paio di confezioni di pasta e, che pasta!*



Per un'azienda a conduzione familiare come il Pastificio Artusi, le norme ed i valori sono un fattore fondamentale nei rapporti con i clienti ed i partner, allo stesso modo del raggiungimento degli obiettivi aziendali. Sono consapevoli della loro responsabilità a livello economico e sociale e la gestiscono in modo proattivo.

Il pastificio Artusi rispetta la cultura culinaria italiana, privilegia l'arte di **“creare la pasta”** selezionando alcuni tra i più tipici e gustosi formati. Abbina sapientemente ingredienti di alta qualità, tipici e naturali, rispettando l'arte della preparazione dei suoi prodotti, per soddisfare anche il pubblico più esigente.

Ottenere un piatto di pasta sano, nutriente e gustoso significa ponderare con ... le tappe operative e, proprio come accade con le parole. **Valorizzare** la diversità e perseguire l'eccellenza, permette di capire che siamo il risultato di **scelte** fatte nel passato e che saremo il frutto delle **scelte** per il futuro.



Per i suoi prodotti il Pastificio Artusi sceglie ingredienti sempre genuini: nessun conservante, nessun additivo o coadiuvante tecnologico viene aggiunto, per ottenere un prodotto 100% naturale.

Nel rispetto del proprio territorio, della storia e della gastronomia locale, il Pastificio Artusi prepara la sua pasta ripiena con i migliori ingredienti: formaggio Asiago DOP, Speck Alto Adige IGP, carne Chianina IGP, formaggio Montasio DOP, formaggio Piave DOP, prosciutto di Sauris IGP, prosciutto crudo LEVI, Parmigiano Reggiano. Il Pastificio Artusi ha riportato in produzione prodotti storici quali: le antiche paste di grano "Senatore Cappelli", i Bigoli Moro e il tortellino con Gallina Padovana Pro Avibus, quest'ultimo in collaborazione con l'Istituto Agrario di Padova.



Abbiamo incontrato Enrico Artusi, socio con il fratello Alberto, e le abbiamo chiesto da cosa si differenzia la vostra azienda ?

Nata nel 1998 pastificio Artusi, nel 2003, proprio per ottemperare a tutte le normative di legge in materia, aprono un nuovo laboratorio che li mette in condizioni di ampliare l'assortimento, la società ha intrapreso una strada, valorizzare le scelte e puntare esclusivamente sulla qualità e soprattutto 100% di filiera italiana.

In quali mercati operate?

Lavoriamo per il 70% in Veneto e, il restante 30% del mercato è all'estero

Rapporti con internet?

Siamo in una fase iniziale, abbiamo di recente migliorato il sito internet per dare all'utente una maggiore informazione, ora stiamo anche lavorando sulla comunicazione che deve essere maggiormente seguita.

3 prodotti che porterebbe sulla luna?

Della pasta fresca con grano integro timilia, una forma di formaggio bastardo del Grappa e, se fosse possibile anche una birra del territorio, che ne dice di Birra Antoniana!

E il futuro?

Il potere di spesa si è ridotto, però, per noi italiani la pasta è indispensabile !

Infine va sottolineato che in questi ultimi anni il Pastificio Artusi ha profuso un sempre maggiore impegno sul fronte delle garanzie igienico-sanitarie nella produzione e nella tracciabilità delle materie prime, per garantire al consumatore finale un prodotto sempre più sano e di qualità.

Fonte: [MadeRural](#)

Link utili

www.pastificioartusi.com

info@pastificioartusi.com

[via dell'Artigianato 6035020 Casalserugo \(PD\)](#)

[Tel.: +39 049 / 9126224](tel:+390499126224)

[Fax: +39 049 / 9129112](tel:+390499129112)