

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

A Casorezzo il colosso della pasta senza glutine

Valeria Arini · Sunday, June 19th, 2016

E' stato inaugurato la sera del 17 giugno, a Casorezzo, il **nuovo stabilimento FarmoNext** che porta l'azienda a produrre fino a **15 mila tonnellate l'anno di pasta senza glutine**. Un investimento tecnologico da 8 milioni di euro che permette all'azienda locale di "aggredire" **Europa o Usa** ponendosi come leader in un settore in forte espansione, quello del "gluten free" esistente sul mercato da soli 40 anni. Terzo, dopo il primo FarmoOne di Casorezzo(MI) e lo storico stabilimento di Lavezzola (RA), FarmoNext porta l'estensione degli stabilimenti produttivi a 10.000 mq coperti. Il fatturato previsto è di 25milioni di euro annui



«È appurato – ha affermato il Dott. **Remo Giai, Presidente di Farmo** ringraziando tutti coloro che hanno contribuito a questo risultato – *che i Prodotti Gluten Free hanno una migliore digeribilità e sono sicuri, grazie ad un controllo totale della qualità in tutta la filiera, che va dai campi di coltivazione fino alla tavola dei consumatori. La necessità di edificare il nuovo stabilimento per far fronte ad una domanda mondiale in forte crescita, non è che la prova tangibile del successo dei prodotti dietetici Farmo. Abbiamo inoltre il progetto di aprire una Gluten free Academy, un centro di eccellenza per cibi salutisti accessibile ad università e istituzioni*»

Farmo, presente **dal 2010 a Casorezzo**, è l'unica azienda a produrre tre tipologie di prodotti: pane (snack e grissini), dolci e pasta. Quest'ultima è il cavallo di battaglia che nel nuovo stabilimento viene prodotta con **differenti tipi di miscelela**, spaziando dalla più comune pasta di mais e riso alle ricette più elaborate che prevedono l'utilizzo di cereali integrali, fino a quelle con l'aggiunta di grani antichi come **quinoa, amaranto o la pasta di legumi**. «Come azienda ci siamo presi due impegni – ha dichiarato il responsabile del Marketing – *estendere la gamma dei nostri prodotti e aumentare le aree geografiche dove esportare. La richiesta è molto alta così, come è cresciuta la consapevolezza di una dieta "gluten free"*».

Al taglio del nastro è seguito un **tour guidato nel nuovo stabilimento** dove si sono potute vedere **le due linee di pasta, ad alta tecnologia, in azione**. Basta la presenza di due operatori per assicurare la produzione di **mille chili l'ora di pasta lunga e di mille e cinquecento di pasta corta**. Il costo dell'impianto sarà ammortizzato dalla mano d'opera, estremamente ridotta se si pensa che l'azienda occupa circa 70 persone.



Numeri importanti che consentono di **servire mercati esigenti** come quelli statunitensi e canadesi dove Farmo è presente nei più grandi centri commerciali, tra cui Walmart. Sul mercato italiano distribuendo i propri prodotti attraverso il canale farmaceutico, la G.D.O. e l' Ho.Re.Ca.

Il buffet rigorosamente gluten free è stato preparato dagli studenti dell'istituto alberghiero Amerigo Vespucci di Milano, segno dell'attenzione nei confronti dei giovani e del territorio.

Chi è Farmo



Fondata nel 2000, Farmo opera nel settore alimentare specifico degli alimenti senza glutine occupandosi interamente di sviluppo, produzione e commercializzazione dei propri prodotti. Al suo interno vanta un team di specialisti in Ricerca & Sviluppo per proporre sempre prodotti innovativi, in costante miglioramento dal punto di vista del gusto e del contenuto nutrizionale, secondo la propria missione aziendale.

Farmo dispone di due stabilimenti a Casorezzo (MI): FarmoOne e FarmoNext. FarmoOne è il primo ad essere stato edificato, nel 2010; FarmoNext è stato inaugurato ufficialmente il 17 giugno 2016: nato per rispondere alle esigenze produttive crescenti dell'azienda, sarà dedicato interamente alla produzione di pasta senza glutine per la quale sarà dotato di tecnologie all'avanguardia. Il sito produttivo di Farmo si estende per 10.000 mq e conta 70 dipendenti.

Farmo è presente sul mercato italiano distribuendo i propri prodotti attraverso il canale farmaceutico, la G.D.O. e l' Ho.Re.Ca. e si rivolge al mercato internazionale, soprattutto americano e canadese.

Grazie all'impegno costante volto alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti e dei processi produttivi, Farmo ha ottenuto le certificazioni ISO, BRC, IFS e kosher. E' inoltre certificata con GFCO, ente americano che rilascia il logo "gluten free certified" e con GFCP, ente canadese che rilascia la certificazione senza glutine. Farmo è anche certificata per la produzione biologica e FairTrade.

I prodotti Farmo sono inoltre riportati sul prontuario AIC, elenco di prodotti selezionati dall'Associazione Italiana Celiachia.

Qui il sito internet dell'azienda

This entry was posted on Sunday, June 19th, 2016 at 5:46 pm and is filed under [Alto Milanese, Cronaca](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

