



Salerno, Giugno 2010. La *Responsabilità sociale d'impresa* è parte integrante della visione strategica del pastificio Antonio Amato, protagonista di uno sviluppo sostenibile ottenuto rispettando la collettività e il territorio in cui vive.

Amato è un'azienda conosciuta in tutto il mondo per [trini indian xxx](#) l'attenzione che rivolge al benessere dei suoi consumatori. L'obiettivo primario è quello di garantire l'*eccellenza qualitativa*

dei prodotti, attraverso il monitoraggio costante delle materie prime e di ogni fase del ciclo produttivo – dalla pulitura del grano alla macinatura, dal dosaggio, all'impasto, dalla estrusione, alla trafilazione e alla essiccazione.

La pasta e gli altri prodotti Amato sono ottenuti nel pieno rispetto dei canoni artigianali che, da sempre, ne contraddistinguono la produzione. Non a caso, l'azienda è nota per una particolarità: il grano, di provenienza prettamente italiana, viene macinato nei *mulini* presenti all'interno dello stabilimento salernitano, uno adibito alla lavorazione del grano duro - da cui si produce la semola per la pasta - e uno destinato alla macinazione del grano tenero - da cui si ricavano le farine.

L'integrazione automatizzata tra molino e pastificio permette di annullare le distanze, ottenendo una *produzione* cosiddetta a "*chilometro zero*": assicura la qualità dei prodotti e certifica la loro provenienza, annullando la possibilità di contaminazione degli ingredienti.

In chiave ambientalista è pensato anche il packaging dei prodotti Amato con materiali sempre più compatibili con il processo di riciclo dei rifiuti e il rispetto ambientale.

Un'igiene perfetta è garantita da analisi microbiologiche e fisico-chimiche, attuate automaticamente e senza contatti manuali. Controlli computerizzati gestiscono il confezionamento e lo stoccaggio, in modo da evitare giacenze prolungate.

Non sorprende che l'azienda Amato abbia ottenuto la certificazione UNI EN ISO 9001:2000 (Sistema di Qualità) e la certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema Integrato Qualità e Ambiente).

"La *tutela dell'ambiente* è fondamentale per il pastificio Antonio Amato. Il nostro scopo è quello di soddisfare i bisogni alimentari delle generazioni presenti senza compromettere quelli delle generazioni future" spiega Giuseppe Amato jr, Direttore Generale di Antonio Amato. "Per fare ciò abbiamo puntato anche sull'aiuto di Cofely, società del gruppo Gdf Suez con una consolidata esperienza nell'offerta di soluzioni energetiche progettate nel pieno rispetto

dell'ambiente".

Grazie all'installazione di una centrale di trigenerazione da 2,4 MW, il Pastificio Antonio Amato produrrà i propri prodotti diminuendo il consumo di energia primaria di oltre 1.000 Tep annui e riducendo le emissioni di CO2 di circa 2.100 tonnellate.

L'azienda Amato si è dimostrata sempre attenta alla *comunità* in cui opera: lo dimostra l'iniziativa imprenditoriale volta allo sviluppo della città di Salerno attraverso la *riqualificazione dei quartieri*

Mercatello e Mariconda.

Il progetto, firmato da Jean Nouvel - uno dei maggiori architetti al mondo – e realizzato grazie all'impegno dell'Amato Re - società interamente detenuta dalla famiglia Amato - si pone l'obiettivo di migliorare la qualità della vita nelle aree d'intervento.

È prevista la realizzazione di appartamenti pensili sulle cui facciate esterne si svilupperà un gioco di specchi dai colori cangianti rispetto alla diversa posizione del sole e all'alternarsi delle stagioni.

Ben 7.336 m<sup>2</sup> di superficie saranno destinati ad un parco pubblico e 7.740 m<sup>2</sup> per un parco privato. Laghetti ed essenze vegetali arborescenti arricchiranno l'immensa *area verde* - polmone del progetto – che inciderà positivamente sulla qualità della vita degli abitanti della città.

Sarà consegnata alla zona orientale della città una *scuola*, che andrà a sostituire una struttura già esistente.

Le attività descritte permettono di mantenere costanti nel tempo gli elevatissimi standard qualitativi dei prodotti Amato, emblemi di uno *stile di vita sano e naturale*.

Grazie alla sua continua evoluzione e ai traguardi raggiunti, Antonio Amato rappresenta un marchio simbolo dello stile italiano. La passione per la pasta della famiglia Amato è, infatti, una storia antica, che affonda le sue radici nel lontano 1868. Casa de apuestas [1xbet](#)

In quell'anno nascono i primi impianti di produzione della "Società Rinaldo", azienda rilevata dalla famiglia Amato e trasformata in "Rinaldo&Amato", per essere quindi assorbita nella nuova società "Antonio Amato & C. Molini e Pastifici S.p.A.", costituita a Salerno nel giugno del 1958.

Nei successivi 40 anni l'azienda è protagonista di una crescita significativa. La produzione viene progressivamente ampliata e ammodernata, le tecniche produttive migliorate fino ad ottenere elevati standard qualitativi.

All'alba del nuovo millennio la famiglia Amato gestisce ancora con grinta ed entusiasmo la società, che nel frattempo è divenuta uno dei più importanti e innovativi pastifici nazionali, un'industria evoluta che brilla per la qualità pregiata e la completezza della sua linea produttiva, presente con i suoi prodotti di successo in tutto il mondo.