

CORPORATE PROFILE



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



DI MARCO

TASTE DIFFERENT





Il rispetto della nostra tradizione familiare secolare per noi si traduce nella volontà di guardare sempre oltre, facendo dell'innovazione il nostro tratto distintivo. Crediamo che solo in questo modo sia possibile soddisfare, quando non anticipare, le scelte di consumo attuali e future. La rigorosa applicazione della ricerca scientifica è la strada che abbiamo scelto con coerenza per garantire soluzioni per la panificazione capaci di coniugare gusto, leggerezza e naturalità.

“

La voglia di capire come funzionassero le cose è un aspetto che mi ha sempre caratterizzato.

Fin da bambino, che fossi insieme a mio nonno, panificatore durante la Grande Guerra, o davanti al grande forno nella cucina di mia nonna, la mia curiosità è stata sempre attratta da quella magia che trasformava gli elementi in qualcosa di caldo, buono e fragrante, che avrebbe riunito, intorno alla tavola, tutta la famiglia.

Ho deciso di soddisfare la mia sete di sapere sperimentando. Prima in modo artigianale e, in seguito, sempre più con l'aiuto della scienza.

La mia idea, diventata il DNA stesso dell'azienda, è sempre stata quella di creare soluzioni per la panificazione innovative, capaci di esaltare il senso del gusto essendo, nello stesso tempo, leggere e altamente digeribili.

Utilizzare solo ingredienti naturali, eliminare grassi e zuccheri, lavorare sulle migliori fermentazioni e sui corretti tempi di lievitazione. Ci siamo concentrati su questi aspetti per arrivare ai nostri obiettivi.

L'impegno che insieme a tutta la mia famiglia abbiamo dedicato alla realizzazione della missione aziendale, ci ha dato ragione. Con il mix Pizzasnella e con l'invenzione della Pinsa Romana abbiamo realizzato due prodotti che rispondono esattamente alla nostra filosofia.

La mia voglia di capire e di guardare oltre, però, non si è ancora placata e molte sono le novità che abbiamo in serbo sia per il canale professionale che per i consumatori.

Il calore del forno di mio nonno è ancora ben presente nella mia mente ... e nel mio cuore.

Corrado Di Marco

DI MARCO

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Una tradizione familiare che ha origini all'inizio del secolo scorso, nel cuore di Roma.
Un impegno verso l'innovazione che nel corso degli anni ha trasformato una passione in un'azienda moderna.
Questa è la nostra storia...



Anni '70

Sono gli anni in cui Corrado Di Marco, forte delle suggestioni familiari, inizia a mettere a fuoco il proprio obiettivo: creare prodotti in grado di coniugare gusto, naturalità e benessere. Inizia così un percorso di ricerca fatto di oltre 2.000 esperimenti di fermentazione.



1992

Cresce la sensibilità dei consumatori e la nuova filosofia di una pizza con poche calorie, ad alta digeribilità, si comincia ad affermare. Arriva il successo. I pizzaioli che abbiamo formato, utilizzando i nostri prodotti, vincono per molti anni di fila i campionati del mondo di pizza. "È romana la pizza mondiale", titolava il Messaggero dell'epoca.



2001

Ancora un'innovazione che precorre i tempi. Corrado Di Marco inventa la Pinsa Romana. Si tratta di una vera e propria rivoluzione. Al mix di farine di frumento e soia si uniscono Riso e Pasta Madre. La forma ovale e una leggerezza garantita dall'assenza di grassi e zuccheri convince tutti. Oggi sono circa 7.000 le Pinserie distribuite in tutto il mondo che offrono il nostro prodotto.



2012

Ancora un salto in avanti per rispondere alle nuove esigenze del mercato. Nasce la produzione delle basi precotte e surgelate. Una lavorazione completamente fatta a mano che richiede 72 ore di lievitazione prima del procedimento di surgelazione. È nel corso di quest'anno che anche il terzo figlio del fondatore Francesco, fa il suo ingresso in azienda come Responsabile dell'Amministrazione.



2020

Il successo prosegue e completiamo l'espansione dello stabilimento che diventa di 7.000 metri quadrati. Oltre alle basi surgelate, avviamo la produzione di Pinsa Romana Di Marco per la Grande Distribuzione. Si tratta della base precotta per Pinsa Romana, sempre realizzata in modo artigianale, che finalmente può essere acquistata dai consumatori finali.



1981

La costante curiosità di capire e la consapevolezza che solo applicando rigorosamente il metodo scientifico si potesse fare vera innovazione, ci ha guidato nelle nostre ricerche. Il risultato, che precorre i tempi, è Pizzasnella, un mix di farine a base di frumento e soia che consente di realizzare una pizza a lunga lievitazione, senza grassi e zuccheri aggiunti.



1993

La volontà di fare cultura promuovendo le tecniche per una panificazione innovativa si traduce in un risultato concreto. Apriamo a Roma la prima scuola di pizza. Negli anni formeremo migliaia di studenti contribuendo a far crescere la cultura della panificazione basata su prodotti esclusivamente naturali, senza aggiunte di grassi o zuccheri.



2006

Sull'onda di una domanda del mercato in costante espansione, spostiamo la nostra sede nel più ampio plant situato sulla Via Nomentana. Fa il suo ingresso in azienda Enrico Di Marco, figlio maggiore del fondatore Corrado, che, laureato in biotecnologie, assume il ruolo di Direttore di Produzione e Responsabile Qualità. Due anni più tardi, nel 2008, anche Alberto, secondogenito di Corrado, laureato in Economia e gestione aziendale, entra nella compagine societaria con il ruolo di Direttore Commerciale.



2016

Siamo protagonisti nella fondazione dell'Associazione Originale Pinsa Romana che vede Corrado di Marco Presidente Onorario e suo figlio Alberto Presidente. Lo scopo associativo è certificare le Pinserie che, in tutto il mondo, realizzano questo prodotto.



2021

Acquistiamo un ulteriore stabilimento di 1.000 m² per portare la nostra filosofia anche nel mondo del senza glutine. Apriamo la "Romana Gluten Free" ed espandiamo ulteriormente il plant per le farine di altri 4.000 m², arrivando a un totale di superficie produttiva di 12.000 m².

VISION

Vogliamo creare una nuova cultura nel mondo della panificazione fondata sui concetti di natura e benessere. Siamo convinti che oggi anche nel mondo della Pizza sia possibile creare prodotti naturali, senza aggiunta di zucchero e privi di grassi, che consentano di godere il piacere di una preparazione che rappresenta il made in Italy nel mondo, salvaguardando uno stile di vita salubre ed equilibrato.

DI MARCO CORRADO OGGI

Siamo una **moderna realtà produttiva** che risponde in modo tempestivo alle nuove esigenze di consumo grazie alla capacità di **sviluppare innovazione** con continuità.

È grazie a questo che siamo diventati un **punto di riferimento** nel mondo della pizza e, più in generale, nel mercato dei **prodotti per la panificazione**.

Abbiamo investito in **Ricerca & Sviluppo**, attrezzando un laboratorio interno e collaborando con numerose strutture scientifiche specializzate che ci supportano nel processo di continuo miglioramento dei prodotti in termini di qualità e proprietà nutrizionali e dietetiche.

Le nostre **linee produttive moderne** e attrezzate si affiancano alla **maestria artigianale** dei numerosi operatori Painsaioli presenti in azienda che lavorano manualmente gli impasti per renderli unici e inimitabili.

Oggi disponiamo di **tre plant distinti**: per la lavorazione dei **mix di farine**, per le **basi precotte e surgelate** e la linea dedicate alle soluzioni **gluten free**.

La grande proattività della nostra **area commerciale** ci consente di servire pizzerie e realtà della ristorazione dislocate su tutto il territorio nazionale ed internazionale grazie ad una **capillare rete di distribuzione**.

Tracciamo continuamente nuove rotte commerciali per portare i nostri prodotti in un numero di aree del mondo sempre maggiore.



PRODOTTI

LE FARINE

La ricerca e l'innovazione per il mondo delle pizzerie trova nelle nostre **farine** la sua massima espressione. I diversi mix che sviluppiamo sono studiati specificamente per consentire di realizzare prodotti di grande qualità, caratterizzati da un gusto unico e da un'altissima digeribilità.

La linea **Pizzasnella**, rappresenta dal 1981 la filosofia Di Marco. Un inimitabile mix di frumento e soia che hanno la proprietà di fissare più acqua in cottura, donando così maggiore leggerezza e morbidezza agli impasti. L'elevata digeribilità è assicurata, inoltre, dalla presenza della Biga, una pasta acida che velocizza il processo di lievitazione.

L'innovazione che ci ha fatto conoscere nel mondo: la **Linea Pinsa Romana**. Questa specialità è nata nel 2001 da un'idea di Corrado Di Marco per dare al consumatore un prodotto unico, fragrante e altamente digeribile grazie a una miscela di frumento, farina di soia e farina di riso.

Come specialisti anche della Pizza in Teglia alla Romana proponiamo una miscela di frumento, soia e riso, con più pasta madre per impasti ancora più idratati; mentre per la **Pizza Tonda**, Romana e Classica, abbiamo scelto una miscela composta da frumento tipo 0, farro integrale e riso, che garantisce una croccantezza superiore grazie anche alla presenza di pasta acida di riso.

GLI SPOLVERI

Per mantenere una croccantezza ideale dopo la cottura, abbiamo sviluppato gli **Spolveri**.

Lo **Spolvero Blu**, con farina di riso termotrattata, e lo **Spolvero Rosso**, con semola di grano duro, asciugano e rendono lavorabili anche impasti estremamente idratati, rendendo la pizza ancora più appetibile.

PRODOTTI

LE BASI

La stessa qualità artigianale, pronta immediatamente per l'uso. Le nostre **basi precotte di Pinsa Romana** sono realizzate seguendo un processo di lavorazione rigorosamente a mano.

Dopo una lenta **lievitazione naturale di 72 ore**, i nostri artigiani pinsaioli **spianano a mano** ogni base che, dopo una rapida precottura, viene abbattuta (surgelata) per conservarne integralmente il gusto e la freschezza.

Tutte le nostre Pinse sono realizzate con **pasta madre**, senza aggiunta di conservanti o additivi.

PINSA DI MARCO PER LA GDO

Per godere del piacere della **Pinsa Romana originale anche a casa**, abbiamo pensato di realizzare **una base anche per la GDO**. Le basi, lavorate in modo artigianale dagli operatori Pinsaioli che le stendono con cura una per una, sono realizzate con **Pasta Madre** e vengono lasciate lievitare per ben 72 ore e poi confezionate in atmosfera modificata.

Per prepararle è sufficiente preriscaldare il forno alla massima temperatura, farcirle a piacere e infornarle per 5/6 minuti. Il risultato? Una Pinsa straordinaria, con la stessa qualità che trovereste in una pizzeria.

I MERCATI



Forti delle nostre radici romane, abbiamo guardato all'Italia e al mondo certi che la capacità di coniugare la qualità della tradizione gastronomica made in Italy con una forte spinta innovativa fosse la carta vincente per il successo sui mercati.

Oggi i nostri prodotti sono apprezzati dagli **operatori professionali che lavorano in pizzerie e locali che offrono ristorazione**, non solo in Italia, ma in moltissime aree del mondo.

Oltre a un ramificato **network distributivo nazionale e internazionale**, possiamo oggi contare su oltre **7.000 Pinerie** distribuite in tutto il globo che offrono la vera Pinsa Romana inventata da Corrado Di Marco.

Non ci siamo tuttavia limitati al segmento professionale. Con la Pinsa Di Marco per la GDO abbiamo voluto portare la nostra Pinsa anche sulla tavola dei **consumatori finali**.

Da qui la scelta della **Grande Distribuzione Organizzata** come canale che poteva consentire a chiunque di degustare la qualità di un prodotto unico e inimitabile come la Pinsa Romana.

LA FORMAZIONE

Controlliamo rigorosamente ogni aspetto della filiera. Dalla selezione delle materie prime alle fasi di lavorazione, fino all'uscita dei prodotti. Sottoponiamo continuamente a verifica i nostri processi perché vogliamo garantire ai nostri clienti un'altissima qualità e questo significa investire e lavorare costantemente per migliorarsi. Questo è lo spirito che ci ha sempre guidato creando la reputazione che oggi ci contraddistingue sul mercato.

La nostra attenzione per la qualità non si ferma nel momento in cui i prodotti escono dai nostri magazzini. Ci impegniamo per garantire che anche la lavorazione delle nostre farine sia fatta al suo massimo potenziale, esaltandone le caratteristiche uniche.

Con questo obiettivo **partecipiamo alle attività di numerose scuole** che formano annualmente centinaia di operatori professionali. Qui vengono trasferite le corrette **tecniche di lavorazione degli impasti** per ottenere prodotti caratterizzati da un'altissima qualità.

La certificazione è un ulteriore aspetto che ci impegna. **Abbiamo fondato nel 2016 l'Associazione Originale Pinsa Romana** con lo scopo di dar vita a un organismo autorevole per la **certificazione delle Pinserie**. I locali che vogliono proporre questo prodotto sostengono un vero e proprio **controllo di qualità** da parte degli esperti membri dell'Associazione. In caso di valutazione positiva l'attività può fregiarsi del titolo di **Pinseria Originale e Certificata**.



DI MARCO
TASTE DIFFERENT

Copyright © 2021 **DI MARCO CORRADO SRL**

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italy / T. (+39) 0774 572804 - T. (+39) 0774 363847 - Fax (+ 39) 0774 572037

www.dimarco.it