



## Gratifico: cresce il brand bolognese che produce pasta fresca

*In soli dieci anni, il pastificio nato a Minerbio è riuscito a raddoppiare la sua produzione, grazie alla ricerca e agli investimenti nella tecnologia, senza perdere tuttavia quell'anima artigianale che ha reso celebre nel mondo la sfoglia emiliana*

Il pastificio Gratifico è nato nel 2015 a Minerbio (Bologna) per iniziativa di **Silvano Bellei** e **Silvano Galici**, due maestri pastai di lunga esperienza che hanno veicolato l'artigianalità della tradizione emiliana verso una dimensione industriale. L'obiettivo era quello di raggiungere, in questo modo, un mercato più ampio, anche internazionale, senza trascurare l'alta qualità.

### **Pastificio Gratifico: le origini in una bottega**

L'esperienza di **Silvano Bellei**, erede di una storica bottega di pasta fresca, e l'intuizione manageriale di **Alessandro Ritelli**, entrato in società nel 2016, hanno reso possibile la crescita di una realtà che oggi fonde maestria artigiana e modernità.

Alessandro Ritelli ha assunto, nel tempo, un ruolo sempre più importante, occupandosi della

gestione del personale, delle attività commerciali e della comunicazione, affiancato dalla figlia **Ilaria**. Tuttavia, non è coinvolto direttamente nella produzione: l'arte della pasta e l'utilizzo delle ricette rimangono nelle mani di **Silvano Bellei** e di **Elena Galici**, subentrata al padre Silvano.



La sfoglia di Gratifico (Foto © Facebook).

## Da laboratorio artigianale ad azienda 4.0

I tre soci sono sempre stati unanimi nel ritenere che fosse possibile mantenere le lavorazioni artigianali tramandate dalle nonne, anche con l'utilizzo di macchinari avanzati. Non sono mancati, quindi, gli investimenti in macchine e attrezzature moderne, grazie ai quali Gratifico è riuscita ad ampliare la produzione, mantenendo inalterata l'attenzione ai prodotti di pregio. Oggi la produzione raggiunge i **150 kg di sfoglia all'ora**, un risultato notevole se si considera che sfogliera esperta ne produce non più di 1,5-2 kg/ora.

Nel 2018, grazie a un finanziamento ottenuto con i fondi **Por Fesr della Regione**, gli imprenditori hanno intrapreso una collaborazione con il **Ciri** (Centro interdipartimentale di ricerca industriale) dell'**Università di Bologna**. In tale contesto, il pastificio ha sviluppato un processo di pastorizzazione innovativo che garantisce una **shelf life di 90 giorni**, preservando i sapori e le caratteristiche artigianali della pasta. Questa ricerca ha portato il **tortellino Gratifico** a ottenere il prestigioso riconoscimento della **Confraternita del Gnocco d'Oro nel 2019**.



I balanzoni (Foto © Facebook).

## Qualità certificata e materie prime d'eccellenza

**Igiene e sicurezza alimentare** rappresentano standard fondamentali per il pastificio che, oltre a rispettare le normative e le abituali certificazioni di settore, ha ottenuto la certificazione **UNI EN ISO 22000**.

## I prodotti Gratifico: non solo tortellini

La selezione rigorosa degli ingredienti – dalla farina alle uova italiane di galline allevate a terra, dal prosciutto crudo di Parma alla Mortadella [Franceschini Opera](#) e al Parmigiano Reggiano – garantisce un prodotto fedele alla tradizione e alla qualità.

Se il fiore all'occhiello dell'azienda sono i tortellini, l'assortimento comprende anche altri formati capaci di soddisfare i palati più esigenti: tagliatelle, balanzoni, lasagne, ravioli e perle nere.



Tagliatelle al ragù (Foto © Facebook).

## Le prospettive di crescita

In virtù dello sviluppo dei primi dieci anni di attività, in cui la produzione è raddoppiata, è nata l'esigenza di spazi produttivi più ampi che ha portato a programmare il trasferimento dello stabilimento in una sede più ampia.

Per maggiori informazioni e per acquisti online: [www.gratifico.shop](http://www.gratifico.shop)

### Data di creazione

08/02/2025

### Autore

redazione