



**Ministero dello
sviluppo economico**

Comunicato – Emissione di un francobollo dedicato a F. DIVELLA S.p.A., nel 130° anniversario della fondazione

Giovedì, 11 Giugno 2020

Il Ministero emette il 19 giugno 2020 un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “ le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato a F. DIVELLA S.p.A, nel 130° anniversario della fondazione, relativo al valore della tariffa B.

Il francobollo è stampato dall’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, autoadesiva Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta e formato stampa: 30 x 40 mm ; formato tracciatura: 37 x 46 mm; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque; tiratura cinquecentomila esemplari.

Bozzetto: a cura del Centro Filatelico della Direzione Operativa dell’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

La vignetta riproduce in primo piano sulle penne rigate, uno tra i formati più noti della pasta di semola di grano duro, il logo dell’azienda alimentare F. Divella S.p.A . Completano il francobollo la leggenda “DA 130 ANNI”, la scritta “ITALIA” e l’indicazione tariffaria “B”.

Foglio: quarantacinque esemplari.

Come previsto dalle Linee Guida per l'emissione delle carte valori postali l’ immagine verrà pubblicata il giorno dell'emissione del francobollo.

Poste Italiane comunica che oggi 19 giugno 2020 viene emesso dal Ministero dello Sviluppo Economico un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato a F. Divella S.p.A., nel 130° anniversario della fondazione, relativo al valore della tariffa B pari a 1,10€.

Tiratura: cinquecentomila esemplari.

Foglio da quarantacinque esemplari

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente.

Bozzetto a cura del Centro Filatelico della Direzione Operativa dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

La vignetta riproduce in primo piano sulle penne rigate, uno tra i formati più noti della pasta di semola di grano duri, il logo dell'azienda alimentare F. Divella S.p.A.

Completano il francobollo la leggenda “DA 130 ANNI” , la scritta “ITALIA” e l'indicazione tariffaria “B”.

L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Rutigliano (BA).

Il francobollo ed i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi, possono essere acquistati presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli “Spazio Filatelia” di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito poste.it.

Per l'occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente il francobollo singolo, una quartina di francobolli, una cartolina annullata ed affrancata e una busta primo giorno di emissione, al costo di 15€.

Testo bollettino

Dal primo molino dedicato alla produzione di farine ad una società per azioni che oggi fa della F. Divella una tra le più importanti aziende produttrici di pasta in Italia.

La storia della "Passione Mediterranea" è iniziata nel 1890 anno nel quale il fondatore Francesco Divella costruì il primo molino a Rutigliano, in provincia di Bari, dedicato alla produzione di farine. Tra il 1910 e il 1920 prese il via anche la produzione di pasta in un primo pastificio artigianale, poiché pasta e prodotti di prima necessità venivano realizzati in casa; di conseguenza, negli anni '20 Francesco Divella e la seconda generazione, che iniziava ad ereditare la gestione dell'azienda, costruirono un molino a grano duro nel comune di Noicattaro, sempre a pochi chilometri da Bari.

Seguirono gli anni bui della guerra e il conseguente razionamento dei consumi della farina e della pasta. Nonostante il periodo difficile, il pastificio di Rutigliano cominciò a registrare i primi incrementi di produzione. Il primo rilevante aumento nella produzione di pasta coincise con un significativo cambiamento nelle abitudini dei consumatori. A partire dalla fine degli anni '60 si iniziò a registrare un progressivo sviluppo della produzione di pasta, fino ad arrivare al boom degli anni '70, momento in cui alla seconda generazione si affiancò la terza, che prese definitivamente le redini dell'azienda durante gli anni '80.

Un periodo decisivo per la crescita della Divella poiché, nel gennaio 1989, fu inaugurato il nuovo stabilimento sulla strada che collega Rutigliano ad Adelfia. Negli anni successivi lo stesso impianto è stato più volte ampliato con una serie di inserimenti di nuove linee di produzione, fino ad arrivare ai giorni nostri e quindi alla quarta generazione. Grazie all'impegno quotidiano di 320 dipendenti diretti la Divella è diventata una realtà produttiva capace di imporsi con determinazione sia sul mercato nazionale, sia sul mercato estero a livello globale. E sono i numeri a parlare chiaro. I molini macinano ogni giorno 1200 tonnellate di grano duro e 400 tonnellate di grano tenero. Il Pastificio produce al giorno circa 1000 tonnellate di pasta secca, 35 tonnellate di pasta fresca, per oltre 150 formati in grado di soddisfare i palati più esigenti. Accanto alla storica pasta prodotta negli stabilimenti di Rutigliano e apprezzata in tutto il mondo, c'è una dolce realtà che da più di trent'anni delizia anche i palati più esigenti. Parliamo del biscottificio: un percorso avviato nel 1990 con la produzione degli "Ottimini" che oggi allietano le colazioni di migliaia di italiani. Oggi la linea forno Divella fattura oltre 30 milioni di euro e vanta un impianto produttivo di ultima generazione ed esperti sempre pronti a lanciare nuovi progetti per soddisfare i gusti più ricercati.

"L' emissione di un francobollo dedicato in occasione dei 130 anni di attività è motivo di orgoglio per tutti noi. Un traguardo conquistato in tanti anni di sacrifici e impegno per una lunga passione mediterranea ancora tutta da vivere".

F. Divella S.p.A.