



M[®]
Martino
dal 1904 firma la qualità.

Martino, da sempre il cous cous italiano.



Se Martino fosse un'immagine,
si potrebbe riassumere
con gli immensi campi dorati del Molise,
in cui spighe a perdita d'occhio ondeggiavano,
accarezzate dal vento.

If Martino could be represented
by an image, that would be the endless
golden fields in Molise,
with countless wheat spikes
gently caressed by the wind.

Questa commistione di colori ed odori deve aver stuzzicato l'ingegno di Donato Martino che, nel 1870, con una semplice e brillante intuizione, personalizza i mulini ad acqua e mette a disposizione l'attività molitoria al figlio Andrea.

Andrea Martino raccoglie l'idea del padre e fonda nel 1904 il primo pastificio della famiglia Martino, avviando così una storia centenaria che dura ancora oggi. Quella di Andrea Martino è infatti la prima di quattro generazioni che si succederanno al timone dell'azienda, diventata oggi un modello, un esempio vincente di Made in Italy, capace di affrontare con successo le sfide della modernità, perché ha messo a frutto gli insegnamenti della propria tradizione.

This mix of colours and smells must have triggered something in Donato Martino's mind. In 1870, with a simple yet brilliant intuition, he customises his water mills and lets his son Andrea take care of the activity.

Andrea Martino collects his father's idea and in 1904 he establishes the first pasta factory of the family, taking the first step into the century-old history that is still ongoing. In fact, Andrea Martino is the first of four generations of owners of this company, which nowadays represents a winning example of Made in Italy. It is a company that can successfully face the challenge of modernity, because it can count on the lessons learnt by its tradition.

Come nasce una storia di successo How a vision becomes a successful reality



Nei primi anni di attività il pastificio Martino si configura subito come una realtà innovativa, solida e concreta, che fonda i propri principi su un prodotto di qualità e su un ambiente di lavoro sano, dove ogni dipendente si sente parte di una famiglia.

La seconda guerra mondiale mette però a dura prova l'azienda, che viene pesantemente colpita dai bombardamenti tedeschi. Tocca a Nicola Martino, subentrato al papà Andrea, l'onere di rimettere in piedi l'azienda.

Nel giro di 10 anni il pastificio rinasce e Nicola Martino, persona molto pragmatica, aiuta il marchio di famiglia ad affermarsi in Italia e all'estero come sinonimo di "pasta di qualità".

Right from the first years of activity, Martino's pasta factory stood out as an innovative and solid company, based on quality products and a positive work environment, where every worker feels like they are part of a family.

The Second World War puts to a hard test the company, which is heavily damaged under German bombings.

It is up to Nicola Martino, Andrea's son, to put the company back on track.

It takes 10 years to reconstruct the pasta factory and Nicola Martino, a very pragmatic person, helps building the image of "high quality pasta" for the family brand, both in Italy and abroad.

La capacità di rialzarsi dopo le difficoltà The ability of getting back up after facing difficulties





È il 1978 quando Pasquale Martino eredita dal padre Nicola la conoscenza dei grani, valorizzando ulteriormente la cultura di un prodotto di qualità. Avvia, grazie alle sue grandi capacità di imprenditore, uno sviluppo industriale senza precedenti e, con una veduta lungimirante, decide di convertire la produzione da pasta a Couscous.

Siamo nel 1994 e Martino diventa il primo produttore assoluto di Couscous italiano. Le qualità uniche delle materie prime di questo prodotto, al 100% Made in Italy, diventano l'elemento distintivo di questa storia di successo, che proiettano l'azienda nel mercato mondiale.

In 1978 Pasquale Martino inherits from his father, Nicola, the knowledge and secrets of wheat, giving further value to an already high quality product. Thanks to his remarkable entrepreneurial ability, he starts an unprecedented industrial development and, with extremely brilliant foresight, he decides to convert the production from pasta to Couscous.

It's 1994 and Martino becomes the first Italian Couscous producer. The unique quality of the raw materials, 100% Made in Italy, becomes the distinctive element of this successful history, launching the company on the global market.

Crescere ed innovare Growing and innovating



La quarta generazione di imprenditori nel 2008, porta per la prima volta una donna al timone dell'azienda: Emma Martino. Al fianco del padre Pasquale si prende cura, con grande coraggio, tenacia ed estro, di una tradizione centenaria fatta di prodotti di qualità e valori sani.

È lei a introdurre una nuova strategia di differenziazione dei prodotti, in funzione delle nuove necessità dei consumatori. Questa innovazione permette all'azienda l'incremento e lo sviluppo di nuovi mercati a livello globale.

In 2008 Emma Martino takes the lead of the company. She belongs to the fourth generation of entrepreneurs and she is the first woman to be in charge. With her father on her side, Pasquale, she tenaciously and brilliantly takes care of a century-old tradition of high quality products and upright values.

She is responsible for introducing a new strategy of differentiation of the products, linked to the arising new consumers' needs. This innovation allows the company to increase and develop new global markets.

La tradizione che si rinnova Tradition can renovate itself



Più di 100 anni e lo sguardo
sempre attento al futuro
More than 100 years with
an eye on the future

Nel 2016 la famiglia Martino decide di implementare una nuova linea produttiva di Couscous convenzionale e gluten free, che porta l'azienda a superare il raddoppio della capacità produttiva e diventare leader nel settore.

In 2016 Martino's family decides to implement a new line of conventional and gluten free Couscous. This leads the company to more than double its production capacity, becoming one of the industry leaders.





Ci crediamo dal 1904

We believe in our brand since 1904

La SIPA INTERNATIONAL, oggi leader di settore, si è fatta spazio nel tempo a livello nazionale ed internazionale grazie alla qualità dei suoi prodotti nonché alla forte attenzione alle esigenze di una clientela in continuo cambiamento. La società ha il suo sito produttivo in Molise dove, immersa nel verde alle pendici del Matese, le acque sorgive consentono la realizzazione di un prodotto tecnicamente e qualitativamente genuino.

Nowadays, SIPA INTERNATIONAL is a sector leader and it is present in all over the world thanks to its products high quality and to the attention to the always changing customers needs. The company production site is in Molise, region of Italy, surrounded by nature near Matese Mountain. Here, thanks to the spring water, the company obtains his technically and qualitatively genuine products.





Lavoriamo scegliendo le migliori materie prime
We work by choosing the best raw materials

A close-up photograph showing a yellow, textured surface on the left and a metallic hinge or joint on the right. The yellow surface has a fine, woven or knitted texture. The metallic part is silver and shows signs of wear and mechanical components. The background is blurred, suggesting an industrial or technical setting.

Crediamo nell'innovazione e nell'alta tecnologia
We believe in innovation and high technology



Sempre attenti alle nuove esigenze dei consumatori
Always careful to the new demands of the consumers





Il couscous Martino e' presente in 80 paesi nel mondo
Martino couscous is in 80 countries in the world



Martino e l'impegno per la ricerca e per il sociale
Martino and its commitment for research and society



Martino e la sana alimentazione nello sport
Martino and healthy eating in sport

Cosimo De Angelis,
Campione Mondiale di Natural Bodybuilding
diventa Ambassador del brand MARTINO.

The World Natural
Bodybuilding Champion Cosimo De Angelis
is the new Ambassador for the MARTINO brand



Buon appetito con couscous Martino
Enjoy Martino couscous



SIPA INTERNATIONAL srl
Via E. Mattei snc, 86039
Zona Industriale TERMOLI (CB) Italy
tel +39 (0)875-752163
info@martinotaste.com
martinotaste.com



© g. martino s.p.a.

Martino, da sempre il cous cous italiano.