



## **Pasta Zara a Muggia da 10 anni, Furio Bragagnolo: “Una scommessa voluta e risultata vincente!”**

Muggia, 6 ottobre 2012

Dieci anni. Scanditi da una parola d'ordine: sviluppo. Era infatti l'autunno del 2002 quando Pasta Zara “sbarcava” a Muggia inaugurando uno dei pastifici più grandi e moderni del mondo. Il nuovo, avveniristico stabilimento venne chiamato Pasta Zara 2, per distinguerlo da quello storico dell'azienda, a Riese Pio X, nel Trevigiano. Un'azienda veneta, dunque, prendeva casa alle porte di Trieste, investendo sul territorio e sul futuro.

Durante il discorso inaugurale, Furio Bragagnolo, presidente di Pasta Zara, disse esplicitamente: “Siamo qui per fare un salto di qualità, lo stabilimento di Muggia diventerà strategico nella crescita di Pasta Zara”.

Così è stato. Sono passati dieci anni e sabato 6 ottobre Pasta Zara festeggerà questa ricorrenza con una celebrazione all'interno dello stabilimento di Muggia.

“Abbiamo vissuto questi 10 anni intensamente e con profitto - precisa Furio Bragagnolo -. La scommessa di Muggia si è dimostrata vincente perché nel giro di due anni ci ha permesso di raddoppiare la produzione e di diventare il secondo produttore nazionale di pasta, nonché il primo esportatore. La crescita è dimostrata dai numeri: la capacità produttiva di Muggia oggi è di 610 tonnellate di pasta al giorno, su un totale, suddiviso tra i tre stabilimenti, perché nel frattempo è entrato a far parte del gruppo anche il polo produttivo di Rovato (Brescia), di 1.500 tonnellate al giorno. Questo vuol dire che Muggia incide circa il 40% sulla nostra produzione, cioè molto. Dieci anni fa, appena partiti, i dipendenti erano una sessantina, oggi siamo arrivati a 152. Muggia, quindi, ha segnato una svolta determinante per Pasta Zara e abbiamo intenzione di investire ulteriormente, spinti anche dal momento favorevole che vede l'azienda andare in controtendenza rispetto alla forte recessione in atto. Lo dimostra il fatto che il fatturato nei primi sei mesi del 2012 è cresciuto del 13%. Sulla scia di questo successo, abbiamo deciso di ampliare ulteriormente lo stabilimento: verrà allestita un'area logistica capace di ospitare 66mila posti pallet, che farà fare un balzo in avanti sul fronte dell'automazione. In più, verrà installata una sesta linea produttiva di pasta. Un nuovo gruppo di confezionatrici e un inedito silos intermedio, permetteranno a questa linea di produrre 9.000 chili all'ora di pasta. Una volta completata la messa in opera, il centro operativo di Muggia vedrà la sua capacità produttiva salire a 870 tonnellate di pasta al giorno, confermandosi uno dei pastifici di riferimento a livello mondiale”.

In questi dieci anni a Muggia, Pasta Zara ha avuto al suo fianco un partner che ha sempre creduto nel potenziale dell'azienda e sul suo operato, Friulia, la finanziaria regionale.

Oggi, dunque, Pasta Zara festeggia a Muggia il taglio di un traguardo importante, che vuole però rappresentare anche un punto di partenza per altri ambiziosi obiettivi.