

La pasta che globalizza nel segno del made in Italy

Il marchio Zara: uno sviluppo inarrestabile che punta a nuovi ambiziosi traguardi

Grande festa per il decennale dall'apertura del secondo stabilimento di Muggia, risultati confortanti nelle vendite (primi sei mesi 2012 segnati da un aumento del 13%), espansione in tutto il mondo, sviluppo incessante e ampliamenti dei poli produttivi, aumento dell'occupazione: continua il momento magico di Pasta Zara, primo esportatore italiano di pasta e secondo produttore. Furio Bragagnolo, presidente di Pasta Zara, non nasconde la soddisfazione: "Siamo presenti in 110 Paesi e il nostro business si divide tra la produzione per le private label della Gdo (70% del volume d'affari), dove siamo tra i primi a livello mondiale, e la produzione con il marchio Pasta Zara e Pagani. Questo secondo canale commerciale ha visto un forte incremento nei primi sei mesi dell'anno, grazie a Paesi dove il consumo di pasta di qualità è aumentato e quindi anche il nostro export. In particolare registriamo incrementi importanti in Brasile, dove la concorrenza con i pastifici locali è molto forte, in India, nell'Est europeo (Russia, Tazakistan, Tagikistan, Ungheria e Croazia) e in

Iran. In parallelo, cresciamo progressivamente anche in Italia, dove stiamo intensificando i contatti con le catene della Gdo. Rileviamo con soddisfazione che nel mondo la pasta italiana rappresenta ancora un plus valore che fa la differenza con la concorrenza. Resta un'eccellenza. E tutto questo non fa che avvalorare la nostra strategia,

da sempre basata sul made in Italy". Continua, dunque, l'incessante sviluppo di Pasta Zara. Un dato è emblematico: nel 1999 vendeva annualmente 108mila tonnellate di pasta, nel 2011 ne ha vendute 226mila. Più del doppio. Uno sviluppo che coinvolge anche l'ampliamento di tutti e tre i suoi stabilimenti: quello direzionale di Riese

capacità produttiva di 400mila tonnellate annue. Tutto questo sta avvenendo in perfetta sintonia con il nostro azionista Friulia, la finanziaria regionale del Friuli Venezia Giulia". Intanto, a Riese procede a tappe forzate l'avviamento di una nuova linea produttiva (8 in totale, più 38 confezionatrici), la costruzione di una grande area logistica destinata al prodotto finito, dotata delle tecnologie più avanzate, l'ampliamento dello stabile centrale con nuovi uffici e la nuova viabilità di accesso. Anche lo stabilimento di Muggia è coinvolto in un ampio processo di ampliamento. A cominciare dalla nuova area logistica destinata al prodotto finito che sarà capace di ospitare 66mila posti pallet. 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 (oggi sono 610) diventando, di fatto, uno dei pastifici di riferimento a livello mondiale. A Rovato, infine, sono stati completati i lavori di modernizzazione dello stabilimento, che comprende 9 linee produttive, con nuovi scarichi industriali, piazzali ridisegnati, nuovi silos di stoccaggio e un'ulteriore confezionatrice di pasta corta, che porta il totale a 19.

- G. B. -



Furio Bragagnolo

PH: PASTA ZARA

Pio X, nel Trevigiano, quello di Rovato (Brescia) e quello di Muggia, alle porte di Trieste dove, complessivamente, sono impegnati più di 400 dipendenti. "Quando il piano di sviluppo sarà completato, cioè entro il 2015 - conclude Furio Bragagnolo - taglieremo il traguardo di un altro raddoppio del nostro potenziale, raggiungendo una