

Furio Bragagnolo di «Il nostro segreto? Il rapporto e la promozione del

di **Delia Sebelin**

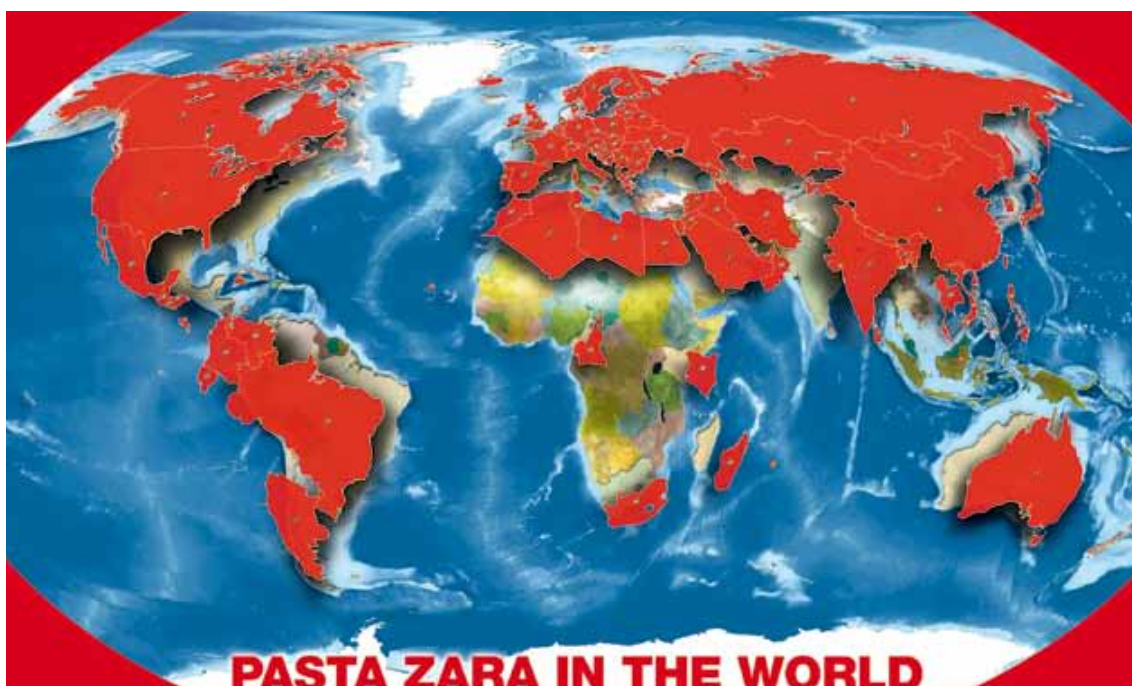
Presente in 97 Paesi, l'azienda trevigiana è il primo esportatore italiano di pasta. Ed ora sta intensificando la sua presenza sul mercato italiano.

Il 14,5% della pasta secca italiana consumata nel mondo è prodotta da Pasta Zara. Un risultato che posiziona l'azienda trevigiana al primo posto tra gli esportatori italiani di pasta e al secondo tra i produttori. «Sono due i motivi che hanno decretato il nostro successo nell'export - ci spiega il presidente, Furio Bragagnolo - la qualità della nostra pasta offerta a prezzi concorrenziali e la capacità di mixare la commercializzazione con la trasmissione della cultura del mangiar bene e sano». La produzione di Pasta Zara è oggi presente in 97 Paesi: il 51% dell'export interessa le nazioni della Comunità europea, il 14% il resto d'Europa, il 12% i Paesi scandinavi, il 10% il Medio Oriente, il 5% il Far East, il 4% l'Africa, il 3% l'America, l'1% Australia e Oceania.

Nel corso degli ultimi anni, l'azienda ha poi aumentato la sua presenza anche nei mercati dell'Est europeo (Russia, Ungheria e Croazia), nonché in Giappone, Medio Oriente e Africa. Inoltre, ha riscontrato notevole successo in "piazze" a lei nuove, come gli Stati Uniti. E adesso, Pasta Zara sta intensificando la sua presenza sul mercato italiano, che interessa circa il 10% del fatturato.

Presidente Bragagnolo, qual è il segreto del successo di Pasta Zara all'estero?

«È un successo che nasce quarant'anni fa, quando mio padre, Franco Bragagnolo, decise di puntare tutto sull'export. Una scelta che si è dimostrata



Pasta Zara: qualità-prezzo mangiar sano»



Per il presidente di Pasta Zara, Furio Bragagnolo, per fare business «lo spirito d'intraprendenza e le buone idee restano vincenti».

Intervista

Il pastificio ai

raggi X

Pasta Zara Spa
via Castellana, 34
Riese Pio X (Treviso)
Tel.: +39 0423 7541
Fax: +39 0423 454043
Sito: www.pastazara.it
E-mail: info@pastazara.it

Anno di fondazione: 1898.

Fondato da: Emanuele Bragagnolo.

Slogan: tradizione e innovazione.

Produzione: 230.000 t nel 2011.

Mercati di riferimento: Europa.

Formati di pasta: tutti quelli della pasta secca.

Linee di prodotto: classica, speciali, trafilata in bronzo, fantasie, looney tunes, formati grandi, integrale, integrale biologica, senza glutine, farro, magie, all'uovo.

Prodotti di punta: classica e trafilata in bronzo.

Marchi: Pasta Zara, Pagani, Gondola, De Castello.

Distribuzione Italia: Gdo.

Distribuzione estero: Gdo.

Investimenti: continui, che investono in tre stabilimenti di Riese Pio X (Treviso), Muggia (Trieste) e Rovato (Brescia).

Premi e riconoscimenti: l'ultimo è del 2010, il Premio internazionale Good Egg, assegnato a Pasta Zara perché faceva uso (adesso è obbligatorio) di uova di pollame allevate a terra per la sua produzione di pasta all'uovo.

Storia: Pasta Zara ha più di un secolo di storia e al timone dell'azienda c'è sempre stata la famiglia Bragagnolo, oggi giunta alla quarta generazione. Una storia imprenditoriale che ha trasformato un piccolo laboratorio in un'azienda di dimensioni mondiali. Ognuno dei Bragagnolo che si è succeduto al vertice ha portato entusiasmo, innovazione e sviluppo. Mantenendo salde le tradizioni, i Bragagnolo hanno sempre investito negli uomini, nei prodotti, nel futuro. Oggi Furio, Arianna, Umberto e Franca rispecchiano perfettamente questo "timbro" imprenditoriale. Proiettati nel domani, ma "ispirati" dalle proprie radici.

Curiosità: l'azienda ha preso il nome di Pasta Zara, dopo essere stata in precedenza Pastificio Bragagnolo, in ricordo dell'esperienza maturata nella città di Zara (dove un tempo c'era un secondo stabilimento, oltre a quello trevigiano) quando era italiana.



I formati più amati all'estero sono gli spaghetti, le spirali e le penne rigate.

vincente e che è maturata anno dopo anno allargando il nostro raggio d'azione. Sono due secondo me i motivi che hanno decretato il nostro successo nell'export tanto da diventare i primi esportatori italiani di pasta: la qualità della nostra pasta offerta a prezzi concorrenziali e la capacità di miscelare la commercializzazione alla trasmissione della cultura del mangiar bene e sano, cultura nella quale noi italiani continuiamo a rappresentare un'eccellenza».

“ L'assaggio resta la forma di promozione più efficace che esista ”

Quali sono i formati che vanno di più? E variano a seconda del Paese?

«Sì, i formati cambiano di Paese in Paese e noi esportiamo in 97 nazioni... Comunque in linea di massima i formati più richiesti restano gli spaghetti, le spirali e le penne rigate, in quest'ordine di classifica».

Com'è la cultura della pasta all'estero? È ancora vero che i tedeschi mangiano gli spaghetti con la marmellata e che negli Stati Uniti si servono con le polpette di carne?

«Sì, tutto vero. Però la situazione va migliorando. Diciamo che faticosamente stiamo esportando anche la nostra cultura della cucina, come dicevo prima. Pasta Zara è stata antesignana in questo senso. Ricordo che mio padre, durante i primi tentativi di esportazione dei nostri prodotti, partiva con la sua Fiat 600 carica di pasta per l'Austria e la Germania. Dentro, trovava posto anche un fornello. Con quello papà cucinava la pasta che proponeva ai potenziali acquirenti, insegnando loro come si faceva».

Come si può divulgare la cultura della pasta e della vera cucina italiana all'estero?

«Come faceva mio padre e come noi continuiamo a fare. Portando all'estero il prodotto giusto e facendo vedere come si cucina. L'assaggio resta la forma di promozione più efficace che esista. Al riguardo è molto importante anche la nostra collaborazione con la Nazionale italiana cuochi (Nic), che usa prodotti Pasta Zara nelle gare ufficiali e nelle dimostrazioni. Poi ci sono il marketing, la pubblicità, la capacità di vendere e tutto il resto...».

Siete in provincia di Treviso. Il Veneto non è l'Emilia Romagna, celebre per le tagliatelle, le lasagne, i tortellini, né una regione del Sud "patria" della pasta secca di grano duro. Il Veneto, di solito, è "polentone". Eppure, voi avete creduto in questo prodotto fin dal 1898...



FATTE DI BUONA PASTA



www.laparmigiana.com

LINEE MULTIPRODUTTIVE LA PARMIGIANA

Dal 1949 dedichiamo **grande attenzione** ai piccoli e ai medi pastifici artigianali che producono pasta di alta qualità. Le nostre linee guida sono da sempre: **affidabilità, flessibilità, automazione e risparmio energetico**. In quest'ottica abbiamo sviluppato ed ottimizzato le **linee multiprodotte** completamente automatiche, con capacità da 100 a 450 kg/h. Una perfetta sinergia sia con i produttori artigianali della tradizione Italiana sia con i produttori di formati speciali a livello mondiale.



Da oltre sessant'anni macchine e impianti per pasta

43036 FIDENZA (PARMA) ITALIA - Via La Bionda, 33 - Tel. (0524) 528688 - Fax (0524) 524465 - laparmigiana@laparmigiana.com

«Certo, quello creato da Umberto Bragagnolo fu uno dei primi laboratori di pasta del Nord. La regionalizzazione della pasta, però, è un fattore che viene tirato in ballo solo in Italia. Nel mondo la nostra pasta è conosciuta come la pasta italiana. Un plus valore che continua a fare la differenza».

Cosa ha di particolare la vostro prodotto?

«È una pasta che ha un ottimo rapporto qualità-prezzo, frutto di anni di sviluppo e ricerca».

Siamo in tempo di crisi, molti consumatori sono costretti a tirare i cordoni della borsa. Persino la pasta è accusata di costare troppo. Cosa ne pensa?

«Quando le cose vanno male si tirano in ballo tutto e tutti. La realtà è che un piatto di pasta resta sulla tavola il piatto meno costoso del pranzo e della cena degli italiani. E può rappresentare anche un piatto unico».

Pasta Zara sta intensificando la sua presenza anche sul mercato italiano che attualmente interessa circa il 10% del fatturato. Quali sono i prossimi passi?

«Incrementare sempre di più la nostra presenza nella Grande distribuzione organizzata del Nord Italia, senza però tralasciare la produzione per le private label che rappresenta il nostro business principale».

Oggi va di moda la filiera corta. E addirittura alcune associazioni di categoria portano avanti un'aspra battaglia contro le importazioni di grano dall'estero. Cosa ne pensa?



Il business principale dell'azienda trevigiana è la produzione per le private label.

«Battaglie sacrosante, ma esiste un problema di fondo. Nel nostro Paese la produzione di grano non è sufficiente a soddisfare la richiesta dei pastifici italiani che, quindi, si devono rivolgere anche all'estero. Perciò, o aumenta la superficie coltivata a grano in Italia, oppure saremo sempre più costretti a comprare semola di grano duro anche all'estero. Dove, peraltro, si trovano semole di ottima qualità».

Quali sono i criteri che segue per cercare i grani più buoni?

«Noi forniamo ai molini delle richieste di prodotto molto precise tecnicamente e articolate. Dopodiché verifichiamo il prodotto nei nostri laboratori. Solo dopo aver superato positivamente questo percorso autorizziamo lo scarico della merce».

Cosa dice oggi agli aspiranti pastai che vogliono aprire un pastificio?

«Che fanno bene, soprattutto in questo momento. Lo spirito d'intraprendenza e le buone idee restano vincenti».

Avete un sito web interattivo dove gli utenti possono quindi scrivere opinioni e chiedere spiegazioni: cosa pensa quindi di internet? Può essere uno strumento di comunicazione e di vendita efficace e su cui investire?

«Abbiamo investito parecchio sul web e sulle forme di comunicazione inerenti, social network compresi. Il nostro futuro passerà sempre di più dal web».

Un'ultima domanda: a uno straniero che non ha mai assaggiato Pasta Zara quale formato di pasta consiglierebbe e con quale condimento? E a un italiano?

«A uno straniero i classici spaghetti con pomodoro e basilico. A un italiano, che sa già tutto della pasta e ha già assaggiato di tutto, un piatto che rappresenta la capacità della pasta di diventare parte integrante di un menu completo, quindi dall'antipasto al dolce. Pertanto, la ricetta giusta potrebbe essere quella ideata dal nostro chef Marco Valletta della Nic: elicoidali al tiramisù. La pasta che diventa un dolce. Eccezionale!». ■■■

Delia Sebelin