



Furio Bragagnolo

Quando la pasta mostra i muscoli

Pasta Zara ha reagito alla crisi investendo su prodotti innovativi ed ecosostenibilità

“**B**isogna essere attrezzati per attraversare la notte, ma soprattutto essere pronti a scattare quando arriverà l'alba” con questa efficace metafora, Furio Bragagnolo, a.d. di Pasta Zara Spa, riassume la filosofia imprenditoriale che sta alla base del

successo della sua azienda. Un cuore trevigiano, che in questi anni di crisi e recessione ha risposto con il piglio dell'imprenditore che combatte, osa, insegue traguardi. In poche parole, ha reagito investendo. Ha messo in piedi un ambizioso piano di sviluppo

con l'obiettivo di rafforzare i due centri produttivi di Riese Pio X (Treviso) e di Muggia, alle porte di Trieste, ma non solo. Siccome la logistica riveste un ruolo nevralgico nella commercializzazione, Pasta Zara nel settembre del 2010 ha rilevato, a Rovato (Brescia), l'ex Pastificio Pagani, portando a tre i suoi stabilimenti produttivi e salvando, nel caso specifico, 90 posti di lavoro. Un'acquisizione che ha suggellato un ulteriore aumento produttivo e consentirà di servire meglio e più velocemente i Paesi dell'ovest europeo come Gran Bretagna, Francia e Spagna. Investire, dunque. Per crescere, evolversi, conquistare. E dare lavoro (oggi i dipendenti sono complessivamente 370). Una strategia che da sempre caratterizza la famiglia Bragagnolo (oggi rappresentata da Furio, Arianna, Umberto e Franca), al timone dell'azienda da 113 anni, e che trova in Friulia, la finanziaria della Regione Friuli Venezia Giulia (che detiene il 14.52% di Pasta Zara spa), piena condivisione. Una strategia che paga in termini di risultati. Nel 2000 Pasta Zara vendeva annualmente 110mila tonnellate di pasta. Nel 2010 ne ha vendute 211mila, per un fatturato di 171 milioni. Cioè ha raddoppiato. Con il piano di sviluppo in corso, prevede, entro il 2014, quando anche il pastificio di Rovato sarà a pieno regime, di raddoppiare un'altra volta, arrivando a una capacità produttiva di 420mila tonnellate annue. Oggi Pasta Zara, con il 14% della pasta secca italiana consumata nel mondo, è il primo esportatore di pasta e i suoi prodotti sono presenti in 97 Paesi. Pasta Zara nel corso degli ultimi anni ha aumentato la sua presenza nei mercati dell'Est europeo come Russia, Ungheria e Croazia, nonché in Medio Oriente e Africa, affrontandone alcuni del tutto nuovi, ad esempio Stati Uniti e Giappone. Sul mercato italiano, in cui è il secondo produttore, intende riversare il 10% del fatturato entro il 2012. Al riguardo è stato potenziato l'organico interno e aumenta costantemente la presenza dei prodotti Pasta Zara sugli scaffali delle catene della Gdo.

NUMERO UNO MONDIALE DELLE PRIVATE LABEL

“Le marche private della Gdo - spiega Furio Bragagnolo - nel 2010 hanno registrato aumenti considerevoli del venduto e noi ci siamo inseriti molto bene in una forma di commercializzazione che trova da anni largo consenso in Europa e adesso sta prendendo piede anche in Italia. La Gdo mondiale ha identificato i fattori di presa sul consumatore che decretano la crescita delle private label: qualità, salute, etica e prezzo. E ha trovato in Pasta Zara un interlocutore in grado di assicurarle tutto questo”. Il successo di Pasta Zara passa attraverso la qualità totale. Che investe anche e soprattutto i prodotti. Prodotti classici, in grado di soddisfare tutte le esigenze, che si integrano con altri che sono frutto di una ricerca avanzata. Così sono nate la pasta integrale, l'integrale biologica, quella al farro, che ha riscoperto un antico cereale dai valori nutrizionali eccezionali e, infine, la pasta senza glutine, ideale per chi soffre di celiachia. Tutta pasta made in Italy. “Adesso - sottolinea Furio Bragagnolo - stiamo sviluppando nuove formulazioni per un prodotto finalizzato ai consumatori “over-50”. Un prodotto che mette insieme qualità salutistiche e prerogative di gusto e sapore della pasta. Il tutto partendo sempre dalla

dieta mediterranea, di cui siamo portabandiera nel mondo”. Nella crescita aziendale un ruolo sempre maggiore lo sta avendo il progetto “Pasta Zara Green” che ha lo scopo di studiare e realizzare tutte le azioni possibili per una produzione aziendale che privilegia l'ecosostenibilità, nel quadro di uno sviluppo che salvaguardi l'ambiente, il territorio e il lavoro. Un progetto che passa attraverso trasporti alternativi, la riduzione dei consumi energetici, adottando soluzioni di energia rinnovabile e il benessere degli animali. Nello specifico, da qualche anno Pasta Zara ha convertito su rotaia il viaggio ripetuto che la semola di grano duro

affronta, partendo dal sud dell'Italia, per arrivare nei suoi stabilimenti. Il tutto avviene attraverso un treno composto da 20 carri e 40 casse tank-container. Pasta Zara, inoltre, fa largo uso delle energie rinnovabili, grazie ad impianti fotovoltaici posti sui tetti degli stabilimenti. Infine, per la sua pasta all'uovo l'azienda utilizza solo uova di pollame allevato a terra. “Per questa sua attenzione - conclude Furio Bragagnolo -, Pasta Zara nel 2010 ha vinto il premio internazionale Good Egg, assegnato a Parigi da Compassion in World Farming, la maggiore organizzazione non governativa internazionale per il benessere animale”.

- G. B. -



PH PASTA ZARA



PH PASTA ZARA

I prodotti