

SCENARI ECONOMIA

STORIE D'IMPRESE

Chi porta i tortellini surgelati nel mondo

Nata in un laboratorio di pasta fresca, Surgital ora esporta in 52 Paesi. E punta ad aprire i suoi ristoranti.

Ha iniziato nel 1980 affiancando sua moglie in un piccolo laboratorio e la pasta fresca prodotta era soltanto di tre tipi: tortellini, ravioli e garganelli. Faceva le consegne ai ristoranti nel week-end, mentre durante la settimana continuava a lavorare nel pastificio di cui era socio con il cugino, «perché non volevo lasciare le mie sicurezze fino a quando non fossi stato sicuro che la pasta fresca piacesse davvero».

Da allora sono passati 35 anni ed Edoardo Bacchini, fondatore con la sua consorte Romana Tamburini di Surgital, è diventato il leader europeo della pasta fresca surgelata che da Lavezzola (Ravenna) viene spedita in 52 Paesi e finisce sulle tavole dei ristoranti di mezzo mondo. «L'intuizione di mia moglie era ottima e il prodotto piaceva» ricorda Bacchini «e così iniziammo a vendere la nostra pasta ripiena surgelata prima in Emilia e poi in tutta Italia». Da allora la produzione si è spostata in un impianto all'avanguardia di 60 mila metri quadrati, di cui 22 mila di celle frigorifere, dove vengono prodotti 1.100 quintali di pasta fresca al giorno, grazie all'aiuto di 210 dipendenti, di cui 11 cuochi che realizzano oltre 300 prodotti.

La «cuoca» però rimane sempre Romana: «Lei è la direttrice di produzione, ma per ringraziarla della sua bravura l'ho nominata presidente» aggiunge Bacchini, che è amministratore delegato del gruppo, mentre il figlio Massimiliano è direttore commerciale e le figlie Enrica ed Elena sono responsabili rispettivamente del controllo di qualità e del marketing. Un'azienda familiare che quest'anno chiuderà a 53 milioni di euro di fatturato,



Il nuovo magazzino di stoccaggio completamente automatizzato da 14.000 posti pallet in costruzione.

“
11 CUOCHI
CREANO
OLTRE
300
PRODOTTI
”



mentre per il prossimo punta addirittura a un aumento a doppia cifra. E con un sogno nel cassetto: entrare direttamente nella ristorazione. «Abbiamo fatto un esperimento a Bologna aprendo un ristorante, Ca' Pelletti, con tutte le nostre specialità e sta andando molto bene» dice Bacchini «e la prossima tappa potrebbe essere Milano in vista dell'Expo». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In alto,
lo stabilimento
Surgital in provincia
di Ravenna
e, a destra,
l'amministratore
delegato Edoardo
Bacchini.

