

e sotto alcuni dei formati di pasta fresca surgelata prodotti

«Ragazzi, credete nei vostri sogni Io l'ho fatto e ho 230 dipendenti»

Surgital, il patron Bacchini si racconta. «Partimmo da una stanza»

di MARGHERITA GIACCHI

DA UNA STANZA di pochi metri quadrati a Lavezzola (Conselice), nel Ravennate, a un vero e proprio impero conosciuto in tutto il mondo. Una storia, quella di **Surgital**, azienda leader nella produzione della pasta fresca surgelata rivolta alla ristorazione di qualità, che si racconta da sé. Edoardo Bacchini e la moglie Romana Tamburini, insieme ai loro figli che pian piano sono entrati in azienda, si sono rimboccati le maniche fino a diventare un'istituzione nel settore. Non è un caso che **Surgital** quest'anno sia stata candidata come finalista per il premio 'Le Fonti Awards', premio che viene riconosciuto alle aziende d'eccellenza italiane.

Bacchini, una storia d'altri tempi, quella della sua azienda: nata in 45 metri quadri e diventata una delle più famose in Italia e non solo.

«Ricordo ancora: era il 1980, all'epoca era impensabile mettere in piedi un'azienda che producesse pasta fresca surgelata. Poi, con l'impegno e con il coraggio del nostro sogno, siamo diventati quel che siamo oggi».

Quanti dipendenti avete?
«Abbiamo 230 dipendenti, con decine di cuochi che si occupano di preparare la nostra pasta, tutta con prodotti di prima qualità. E' proprio mia moglie che si occupa della scelta dei prodotti, dei ripieni e delle ricette. Il nostro obiettivo è quello di offrire soprattutto qualità, per questo utilizziamo solo prodotti Dop, a partire dai formati per i ripieni a tutto il resto».

Il vostro segreto? Come siete riusciti ad arrivare fin qui?
«Aver creduto nel nostro sogno. Le ripeto: pensare, negli anni Ottanta, di produrre pasta fresca sur-

gelata era un'utopia. Mi ricordo ancora un episodio. Sono entrato, da ragazzo e ancora alle prime armi, in una trattoria bolognese. C'era proprio una donna che stava tirando la sfoglia. La titolare mi ha chiesto come mai fossi lì, io ho risposto: 'Voglio vendere pasta fresca surgelata', lei mi ha guardato e mi ha detto, un po' risentita: 'Meglio che cambi lavoro'. Me ne sono andato sussurrando tra me e me, ma alla fine credendo nel mio sogno sono riuscito a realizzarlo».

Siete conosciuti in Italia, ma anche nel resto del mondo state diventando un'istituzione.

«Serviamo 56 Paesi e abbiamo due filiali dirette, una a Lione (Francia), l'altra negli Stati Uniti. I Paesi in cui si vende di più sono soprattutto europei: Spagna, Germania, Gran Bretagna, Svizzera,

Svezia, Norvegia, Finlandia e tanti altri. Poi, col tempo, abbiamo iniziato anche a lavorare con l'Oriente, a partire dalla Cina fino al Giappone».

Significa che il made in Italy fa ancora colpo?

«Sì, certo. Poi sicuramente la nostra attenzione a ciò che vendiamo, il fatto che ci occupiamo di persona dei prodotti, fa sì che la nostra pasta sia un'eccellenza. Ma sì, devo ammettere che il marchio italiano ha ancora il suo fascino nel mondo».

Prodotti di alta qualità significano prezzi alti: i vostri clienti capiscono o c'è chi alla fine cede alla grande distribuzione?

«Bè, di sicuro se si comprano i nostri prodotti, la qualità dei ripieni e della sfoglia è assicurata. Non siamo molto presenti nella Gdo per ragioni distributive e commerciali».



Spesso aziende piccole si lamentano delle difficoltà che si incontrano, specie con la burocrazia: è un problema che riguarda anche voi?

«La burocrazia: ha proprio centrato il problema. Sì, servirebbe uno snellimento di qualsiasi pratica, perché così è complicato, anche per noi. Poi la nostra fortuna è che siamo un'azienda solida, quindi anche con le banche non abbiamo mai avuto problemi: se abbiamo bisogno di qualcosa, nel giro di pochi giorni ci viene concessa. Ma so che molti, invece, si lamentano anche delle banche».

Un consiglio ai giovani che vogliono intraprendere un lavoro come il suo e aprire un'azienda?

«Il nostro segreto è stato credere nel nostro sogno. Lo dico anche ai giovani: abbiate coraggio e credeteci. Come io non mi sono fatto fermare dalla proprietaria di quella trattoria bolognese».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

