

## ALIMENTARE

# Nuovo stabilimento a Rubbiano per fare i sughi della Barilla

di Fabio Bonati

La multinazionale della pasta farà in proprio i prodotti finora realizzati da Rodolfi. Assorbiti 120 lavoratori. L'impianto è costato 50 milioni

**B**arilla è pronta ad inaugurare un nuovo stabilimento a Rubbiano di Fornovo, costato 50 milioni di euro, dove verranno prodotti i sughi che finora Pedrignano faceva preparare a Rodolfi.

Dopo aver avviato le pratiche per vendere importanti marchi all'estero - la tedesca Lieken e Harry's Russia - la multinazionale parmigiana ha deciso di investire per crescere nel suo settore storico, la pasta, affidandosi al suo territorio, Parma.

Il nuovo stabilimento è stato costruito accanto a quello storico per i prodotti da forno. Questo non lavorerà farina, bensì pomodoro. Non farà fettucine, maccheroni o mezze penne, ma i sughi per condirli. Quei sughi a marchio Barilla presenti da anni sugli scaffali dei supermercati, ma che finora erano prodotti da un terzista, dalla nota industria conserviera Rodolfi Mansueto di Ozzano Taro, che con Pedrignano collabora da 40 anni e che fra l'altro produce anche la linea di pomodoro "Ardita", "Marchio Alpino" e la "Ortolina".

Le nuove linee dovrebbero essere avviate già ad inizio luglio. Ad Ozzano i sughi Barilla davano lavoro a 120 persone: tutte loro dal prossimo mese passeranno alle dipendenze della Barilla.

La multinazionale della pasta ha deciso di internalizzare

la lavorazione dei sughi anche per innovare il prodotto. A Rubbiano sono stati infatti installati macchinari tecnologici d'avanguardia utili a sviluppare nuovi prodotti. I sughi pronti sono stati indicati come uno degli alimenti con maggior possibilità di crescita sul mercato. Lo scorso anno, in Europa il valore dei sughi è cresciuto fino al 5%.

Sul progetto, Barilla aveva mantenuto finora il massimo riserbo: la novità di Rubbiano è stata raccontata ieri dal quotidiano

economico Il Sole 24 Ore, che cita fonti sindacali. È infatti già stato firmato un accordo con le

rappresentanze dei lavoratori per la riorganizzazione dello stabilimento. Barilla dovrebbe



### Ellen Gustafson nel Center for Food and Nutrition

Il Center for Food and Nutrition della Barilla ha nominato un nuovo advisory board, Ellen Gustafson già portavoce degli Usa presso il World Food Program dell'Onu e co-fondatrice dell'associazione no-profit Feed Project, che ha procurato oltre 65 milioni di pasti scolastici a bambini di tutto il mondo.

«Siamo onorati di dare il benvenuto a una personalità del livello di Ellen Gustafson - il commento di Guido Barilla -. La sua importante esperienza e l'impegno sui temi globali della fame e dell'obesità le permetteranno di dare un contributo di altissimo valore al percorso del Barilla Center For Food and Nutrition».



Nuovo stabilimento a Rubbiano per fare i sughi della Barilla



be annunciare ufficialmente il prossimo 10 luglio l'avvio della produzione in casa dei propri sughi, quando fornirà anche maggiori dettagli sull'operazione.

«Abbiamo firmato l'accordo con l'azienda - conferma al Sole Mauro Macchiesi, segretario nazionale della Flai Cgil -. Per l'inizio luglio si attende l'avvio dell'impianto di Rubbiano, ma ci vorrà ancora un mese prima che entri a regime. È molto positivo che Barilla investa sul core business anche se non sono previsti aumenti di volumi dei sughi. Comunque in settembre l'azienda ci riferirà sulle strategie globali». «È una scelta coraggiosa e positiva - aggiunge il segretario di Fai Cisl Gianni Alviti - l'azienda ora ritiene strategici i sughi pronti».

Il nuovo stabilimento sarebbe costato circa 50 milioni di euro, pagati con una parte delle risorse ottenute in prestito da Barilla un anno da un gruppo di istituti di credito. Nel 2011 Barilla aveva rifinanziato il proprio debito, estinguendo i finanziamenti in scadenza ottenuti nel 2007 (1,75 miliardi di euro), sostituiti con una nuova linea di credito da 850 milioni di durata quinquennale concessa da 12 istituti internazionali e un prestito obbligazionario per altri 472 milioni ottenuto da Barilla France.

