



## IL GRUPPO DI RAVENNA

# Surgital porta la pasta surgelata al ristorante

NADIA FERRIGO

**S**ono passati 35 anni da quando Edoardo Bacchini e la moglie Romana Tamburini hanno aperto il primo laboratorio artigianale di pasta fresca a Lavezzola, nella provincia di Ravenna. Da allora la Surgital si è specializzata nella produzione di pasta fresca surgelata per la ristorazione, con uno stabilimento di 60mila metri quadrati, più di 200 dipendenti e una produzione di 1.300 quintali di pasta al giorno. Non basta: alla fine dello scorso anno, chiuso con un fatturato di 59 milioni di euro, l'azienda ravennate ha inaugurato una nuova sede commerciale negli Stati Uniti - la prima è stata aperta più di dieci anni fa in Francia - e a Bologna il primo ristorante della catena «Ca' Pelletti».

«Entro i prossimi due anni saranno sette in tutta Italia: a Milano abbiamo già trovato il luogo adatto - commenta la presidente Romana Tamburini -. I risultati del primo ristorante superano le nostre migliori previsioni, contiamo di rispettare i tempi stabiliti per le nuove aperture». Circa il 60 per cento del fatturato arriva dal mercato nazionale, in crescita di anno in anno, mentre il resto dalle esportazioni: la pasta surgelata firmata Surgital viaggia in più di 50 Paesi nel mondo, dagli Emirati Arabi al Giappone.

«Per il futuro, puntiamo a crescere a doppia cifra sul mercato estero, mentre quello interno per ora è più "calmo" - continua Tamburini -. Non mi piace parlare di crisi, per noi le difficoltà sono opportunità da saper sfruttare: negli anni siamo sempre cresciuti. Amo le cose fatte per bene. Con passione, costanza e moltissimo impegno siamo arrivati fino a qui, ma siamo appena all'inizio».

