

L'INTERVISTA ROMANA TAMBURINI GUIDA LA SURGITAL

«Novità e tradizione»

L'azienda ravennate esporta in 60 Paesi

di MATTEO RADOGNA

LA FAMIGLIA impegnata nelle posizioni chiavi dell'azienda, ottimi collaboratori, esportazioni in oltre 60 Paesi nel mondo e qualità applicata alla grande industria. Sono questi alcuni degli 'ingredienti' della **Surgital** a Lavezzola nel Ravennate, nata nel 1980 da un piccolo laboratorio artigianale, e diventata in pochi decenni la prima realtà nel settore della pasta fresca e sughi surgelati per la ristorazione di qualità e piatti pronti surgelati per il canale Bar. L'eccellenza italiana 'rivive' nei prodotti di questa impresa: «Scegliamo i prodotti migliori spesso garantiti dalle certificazioni Dop, denominazione di origine protetta - spiega il presidente di Surgital Romana Tamburini -. La qualità, infatti, viene perseguita a partire dalle materie prime che vengono ricercate tra le migliori che il mercato propone. I prodotti vengono acquistati integri e lavorati nelle cucine dell'azienda e provengono il più delle volte dai luoghi originari. Nei ripieni della pasta **Surgital**, gli ingredienti si riconoscono visivamente, l'intensità del gusto e la sua naturalezza sono decisamente elevati».

Dopo l'Italia avete conquistato l'estero...

«La filosofia di esportazione di Surgital è semplice: difendere e promuovere la vera tradizione della pasta fresca italiana. Inoltre, non puntiamo soltanto all'export inviando i nostri prodotti, ma cerchiamo di radicarci sui mercati strategici attraverso le filiali. Attualmente esportiamo i nostri prodotti in oltre 60 Paesi in tutto il mondo. In Germania e in Gran Bretagna siamo presenti con uffici commerciali. In Francia nel 2011 abbiamo creato la filiale 'Surgital France' con la volontà di consolidare la nostra presenza storica su questo mercato. Nel 2014 è stata costituita la filiale Surgital America».

Quali sono i vostri clienti?

«Ci riferiamo alla ristorazione a tutto tondo e quindi il nostro prodotto deve essere all'altezza dei professionisti. La qualità è da sempre per **Surgital** un imperativo categorico. Dalle materie prime alle tecnologie, dal confezionamento all'organizzazione del magazzino, tutto è pensato, pianificato ed eseguito senza concessioni agli imprevisti. La qualità è applicata a tutto, anche nella ricerca di nuovi prodotti».

Ci sono novità in questo senso?

«Il 2016 è stato per Surgital l'anno 'viola', perché abbiamo lanciato due prodotti a base di patata viola. Ingrediente protagonista quindi la più pregiata fra le patate viola, la varietà Vitelotta, molto apprezzata negli anni recenti dagli chef più famosi che ne hanno co-

INNOVAZIONE

«Siamo sempre alla ricerca di nuovi prodotti, ne lanceremo altri dedicati ai bambini»

si decretato la fama. Abbiamo così lanciato Le Violette (ravioli ripieni di patata viola) e I Mammoli (morbidi gnocchi di patata viola). Le Violette sono le vincitrici del primo concorso Ripieni in Cerca diAutore di Surgital edizione 2015/16. Concorso nato con la volontà di creare un ripieno originale a cui hanno partecipato chef da tutte le parti del mondo, ideando e proponendo tante idee per la creazione di un ripieno di pasta. Questo ottobre invece, in occasione del Sial di Parigi, abbiamo lanciato una linea dedicata ai clienti più piccoli del ristorante».

Una linea dedicata ai bambini?

«Sì, una pasta ripiena biologica, un'alternativa nuova e giocosa alle proposte della ristorazione tradizionale per i clienti più piccoli. Gli Amichetti ai formaggi Laboratorio Kids sono tarta-

rugine, gechi, pesciolini e paperelle che stimolano la fantasia di ogni bambino e fanno del pasto un gioco, una scoperta di sapori nuovi nel segno della salubrità. Insieme alla pasta diamo anche un kit con i pastelli e un tovaglietta per disegnare mentre il piccolo aspetta il piatto. In questo modo aiutiamo i genitori a intrattenere i più piccoli a tavola».

In che senso?

«Molte volte le famiglie con bimbi piccoli rinunciano al ristorante. Con la nostra idea, invece, rendiamo la vita più facile ai genitori e diamo un prodotto di qualità per i piccoli che, al tempo stesso, riscoprono l'aspetto ludico del mangiare. Gli Amichetti sono stati studiati insieme ad un volto di Alice TV, la chef Monica Bianchesi».

Quanti prodotti tipici italiani utilizzate?

«Abbiamo una linea top di gamma, il brand 'Divine Creazioni' che comprende prodotti Dop come, ad esempio, il Castelmagno, l'Asiago, il tartufo e lo Stracchino all'Antica, presidio Slow Food. Per Surgital è fondamentale esaltare il grande patrimonio agroalimentare italiano».

Utilizzate anche prodotti d'eccellenza provenienti da altri Paesi?

«La patata viola, ad esempio, andiamo a prenderla in Olanda. Certi prodotti che non si trovano in Italia, li prendiamo all'estero puntato sempre alla qualità».

Come promuovete 'divine creazioni'?

«Il prodotto viene promosso attraverso continue iniziative, che passano anche attraverso la collaborazione con chef stellati di tutta Italia e non solo. Il prossimo appuntamento si terrà il 30 gennaio a Palazzo Varignana, protagonisti saranno Valentino Marcattili, Massimiliano Mascia del San Domenico di Imola, due stelle Michelin che saliranno sul palco per interpretare le Divine Creazioni».





A TAVOLA
Sotto a destra,
Romana
Tamburini,
presidente
della Surgital.
L'azienda
ha sede
a Lavezzola,
nel Ravennate

