

## LE AZIENDE

**LAVEZZOLA**  
LA SURGITAL HA SEDE  
A LAVEZZOLA IN PROVINCIA  
DI RAVENNA

**STORIA**  
L'IMPRESA È NATA  
NEL 1980 E POI È CRESCIUTA  
OGNI ANNO

# Surgital, la pasta è un affare di famiglia «Portiamo in tavola gusto e qualità»

*Da piccolo laboratorio artigianale è diventato un colosso del settore*

di **MATTEO RADOGNA**

**C'È SEMPRE** una grande famiglia dietro al successo di un'impresa. Ne è sicuramente un esempio un 'colosso' come la **Surgital** di Lavezzola, nel Ravennate, che esporta in oltre 50 Paesi nel mondo.

Sono passati 35 anni da quando nel 1980 in un piccolo laboratorio artigianale di 45 metri quadrati nacque l'azienda diventata poi la prima in Italia nel settore della pasta fresca e sughi surgelati e piatti pronti per la ristorazione di qualità. Un successo che cambierebbe chiunque, ma non la famiglia Bacchini che ha mantenuto l'umiltà e la passione del primo giorno di lavoro. Forse questo è il vero segreto di

### SUCCESSO

**I Bacchini ora esportano in oltre 50 Paesi**

un'azienda di successo.

**LA POSIZIONE** di leader conquistata in meno di tre decenni, non ha cambiato di certo la presidente e direttrice di produzione, Romana Tamburini: «Amo lavorare, e quando si presentano delle sfide mi impegno a risolvere i problemi e andare avanti - sottolineo -. Non bisogna mai abbattersi. La nostra famiglia è impegnata nelle posizioni chiave dell'azienda e possiamo contare su ottimi collaboratori. Siamo sempre alla ricerca di personale qualificato che ci aiuti a crescere ulteriormente».

«Scegliamo i prodotti migliori spesso garantiti dalle certificazioni Dop, denominazione di origine protetta - spiega Tamburini -. La qualità, infatti, viene

perseguita a partire dalle materie prime che vengono ricercate in tutta Italia. 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».

**ROMANA** Tamburini può contare su una squadra eccellente: in azienda c'è il figlio Massimiliano Bacchini che si occupa della parte commerciale e dello sviluppo di nuovi mercati. Con lui le sorelle Elena al marketing, ed Enrica che affianca la Tamburini nella produzione e si occupa di Ricerca&Sviluppo. L'amministratore delegato invece è Edoardo Bacchini con compiti

anche amministrativi. La crescita è una costante per l'azienda di Lavezzola e il fatturato ha toccato quota 60milioni di euro.

**LA PROMOZIONE** del marchio Surgital è continua e viene attuata attraverso le fiere - 28 quelle a cui l'impresa ha partecipato nel 2015 - e attraverso le degustazioni (sono state 180 l'anno scorso). «Abbiamo attivato nel corso degli anni tante collaborazioni con chef stellati che ci hanno permesso di crescere e di avvalorare ulteriormente il nostro prodotto. Un apprezzamento confermato anche dalla Federazione italiana Cuochi che conta più di 20mila chef iscritti. Ab-

biamo una gamma di prodotti vastissima in grado di rispondere alle esigenze del cliente. Fra i nostri marchi abbiamo, ad esem-

pio, 'Divine Creazioni' che rappresenta un livello di qualità molto alta con i suoi ingredienti Dop e gli abbinamenti ricercati. Senza contare il confezionamento esclusivo in plateau». All'interno dello stabilimento c'è uno spazio dedicato alla ricerca: 'De Gusto', l'Ateneo della Pasta, cuore pulsante di Surgital che comprende la cucina, la sala di degustazione, la scuola, e diventa un luogo di incontro di cultura culinaria e di studio. «La sala è dotata delle più moderne attrezzature ed è il fulcro del centro 'Ricer-

ca&sviluppo' - prosegue Tamburini -, quindi un'occasione per sperimentare nuovi prodotti, ma anche teatro di incontro fra i giovani chef e importanti nomi nel panorama della ristorazione. 'De Gusto' custodisce e rafforza il valore della pasta fresca come Made in Italy».

**SURGITAL** è anche produttrice del brand Fiordiprimi, linea di prodotti dedicati al canale Bar&Snack: «Siamo stati i primi nel 1995 a lanciare sul mercato una linea di piatti pronti in soli 4-5 minuti nel forno a microonde. Ne produciamo 60mila pezzi al giorno». I grandi numeri e la crescita sono obiettivi primari, ma la sfida aziendale resta sempre la stessa: «La missione d'impresa è quella di mantenere inalterato il più possibile il sapore della pasta fatta a mano - conclude la Tamburini -. La diffusione



**«La nostra missione è mantenere inalterato il più possibile il sapore della pasta fatta a mano»**



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

del corretto utilizzo della pasta per Surgital è un'altro dei nostri obiettivi. La scienza gastronomica e l'arte del mangiar bene non sono solo il titolo del famoso libro di ricette dello chef Pellegrino Artusi, ma una filosofia di vita».

**IMPRENDITORI**

I vertici della

**Surgital:**

Romana Tamburini,  
Edoardo Bacchini  
e Massimiliano  
Bacchini con  
le sorelle Elena  
ed Enrica



**I prodotti  
migliori**

«Scegliamo  
i prodotti migliori  
spesso garantiti dalle  
certificazioni Dop»



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