

RICCIARELLI

PACKAGING SYSTEMS

desde 1926

ROMERO



**CASE
HISTORY:
PASTAS
ROMERO**



Lo stabilimento di Pastas Romero a Daroca (Saragozza)

Pastas Alimenticias Romero si trova in una zona particolarmente adatta alla coltivazione del grano duro che viene trasformato in semola nella regione stessa. In questa area geografica molto vicina a Daroca, per questo motivo, si concentra la maggior parte delle più importanti fabbriche di semola indipendenti della Spagna, di cui due sono di proprietà di Romero.

Abbiamo fatto una chiacchierata con il direttore generale del pastificio **Francisco J. Romero**, che da anni si affida alle soluzioni di Ricciarelli per il confezionamento della pasta corta e della pasta lunga che produce e commercia in Spagna e anche al di fuori dei confini nazionali.

Signor Romero, innanzi tutto grazie mille per il tempo che ha messo a nostra disposizione. Per cominciare, mi piacerebbe che ci raccontasse qualcosa a proposito della vostra realtà.

«Certamente. Pastas Romero è un'azienda a conduzione familiare con più di 90 anni di esistenza. Attualmente è uno dei leader nel settore della produzione di pasta in Spagna, con un portafoglio di oltre 90 prodotti e dispone di uno stabilimento altamente automatizzato e versatile situato a Daroca (vicino Saragozza), che occupa un'area di 40.000 mq, dove tradizione ed esperienza si uniscono

alla tecnologia più avanzata del settore. Dall'inizio degli anni Novanta abbiamo notevolmente incrementato le nostre vendite all'estero e attualmente consegniamo i nostri prodotti in una trentina di paesi in diversi continenti».

Avete un preciso target di riferimento?

«Pastas Romero è un'azienda con esperienza con tutti i tipi di clienti, di tutte le dimensioni, provenienti da paesi molto diversi e con attività ed esigenze commerciali molto differenti. Con questo, cerchiamo di offrire ai nostri consumatori prodotti totalmente naturali e di prima qualità, realizzati con amore e dedizione, capaci di convincere grandi e piccini, oltre che i veri amanti della pasta».

Come avete conosciuto Ricciarelli e da quanti anni vi affidate alle nostre soluzioni?

«Il nostro rapporto con la vostra azienda risale ai tempi della vecchia Caribaldo Ricciarelli, quando ad una delle fiere internazionali di macchinari a Milano, mio padre conobbe gli allora proprietari Aldo e Mario Ricciarelli. La prima confezionatrice che abbiamo acquistato è stata una macchina per pasta lunga a pistoncini con due pesatrici (era circa il 1975). Ricordo ancora che quella macchina confezionava alla velocità di 25 confezioni al minuto.

Con il tempo le velocità sono nettamente cambiate e in questi anni abbiamo continuato ad acquistare pesatrici multitesta e macchine confezionatrici di vostra produzione. L'ultima acquisizione risale a due anni fa, con l'incorporazione di tre linee complete di bilance, confezionatrici a fondo quadro e incartonatrici di nuova generazione, oltre a una pesatrice e confezionatrice per i grandi formati destinati alla ristorazione. Si tratta di linee specifiche per la lavorazione della pasta corta, tutte installate nella nuova fabbrica Romero II».



Quali sono le linee Ricciarelli attualmente in funzione all'interno del vostro stabilimento?

«Attualmente il nostro parco macchine Ricciarelli è composto da otto pesatrici e conseguenti otto confezionatrici per realizzare confezioni a fondo quadro, due catering per pasta corta e pasta lunga e tre incartonatrici. A questo si aggiunge poi anche un modello per realizzare astucci in cartone».



Per avere un'idea, quanta pasta esce ogni giorno dal vostro stabilimento? Esportate anche all'estero?

«La nostra capacità produttiva è attualmente di 400.000 kg al giorno con sette linee di produzione di diverse capacità. Destiniamo l'80% delle nostre vendite alla penisola iberica, mentre il resto viene esportato in paesi terzi».

Che opinione vi siete fatti in merito all'assistenza che Ricciarelli offre sulle proprie macchine nel post-vendita?

«Il servizio di assistenza è sempre stato ottimo e molto stretto vista la lunga relazione tra le due società. In più di un'occasione tecnici, ingegneri e i componenti dell'area sales sono stati in visita presso il nostro stabilimento per valutare insieme a noi le soluzioni migliori personalizzate per i nostri spazi e per la risoluzione dei problemi di assestamento che possono sorgere nel tempo».

Recentemente, un'importante e dibattuta questione nell'industria degli imballaggi è l'uso di materiali riciclabili, come la carta, che minano all'utilizzo della plastica. Come si sta comportando Pastas Romero in tal senso?

«Stiamo dando grande importanza alla ricerca e alla sperimentazione di nuovi imballaggi riciclabili e biodegradabili per la nostra pasta».



E' indubbio che il mercato sia sempre più interessato a questi tipi di imballi ed è quindi fondamentale testare nuovi materiali e adattare di conseguenza i sistemi di confezionamento: sarà importante valutare insieme nuovi metodi di saldatura che permettano un corretto mantenimento degli alimenti».



Ultima domanda, sig. Romero: che progetti avete per il futuro?

«La nostra volontà per il futuro è affermarci come uno dei principali produttori di pasta del sud Europa, mantenendo la nostra identità. Anche per questo abbiamo costruito un nuovo stabilimento, Romero II, che ci dà possibilità di crescita e di espansione con nuove linee di produzione e macchine confezionatrici per raggiungere la cifra di 100.000 mt all'anno».

«Stiamo dando grande importanza alla ricerca di nuovi imballaggi riciclabili e biodegradabili»

- Francisco J. Romero

RICCIARELLI
PACKAGING SYSTEMS

Ricciarelli S.p.A.
Via U. Mariotti, 143
51100 Pistoia - Italy
+39 057344571
info@ricciarellispa.it