

RICCIARELLI

PACKAGING SYSTEMS



**CASE
HISTORY:
PÂTES
WARDA**



Lo stabilimento di Pâtes WARDA a Sousse, Tunisia

Fondato nel 1997, il marchio **WARDA** produce pasta di qualità con semola di grano duro accuratamente selezionato, unendo allo spirito della tradizione attrezzature all'avanguardia. Pasta lunga, corta, cous cous, semola e farina: tutti prodotti naturali della terra portati sulle tavole dei consumatori in più di 60 paesi diversi nel mondo.

Pâtes WARDA fa parte del **Gruppo Rose Blanche**, ad oggi uno dei principali gruppi alimentari tunisini operanti nella selezione, lavorazione e commercializzazione del grano e dei suoi derivati e, con una capacità produttiva di 500 tonnellate al giorno, è uno dei leader del mercato agroalimentare in Tunisia. Rispetto dell'ambiente, dello sviluppo sociale, dei requisiti legali e soddisfazione degli

stakeholder sono da sempre i tratti distintivi alla base del lavoro del pastificio di Sousse, che ora si avvia verso nuove sfide incentrate sull'approccio di uno sviluppo sostenibile.

Ricciarelli da oltre 15 anni è partner di Pâtes WARDA, a cui ha fornito e continua a fornire macchine di confezionamento primario e secondario per assicurare al consumatore finale un **packaging** di qualità e **altamente performante**.

Nader El Arbi, direttore generale del gruppo Pâtes Warda, ci ha raccontato cosa significhi essere un pastificio leader, quale responsabilità comporti e come Ricciarelli abbia contribuito in un certo senso al loro successo.

Buongiorno sig. El Arbi e grazie innanzi tutto per aver accettato di aprirci le porte del vostro pastificio. Per cominciare, le andrebbe di raccontarci un po' di cosa si occupa e cos'è Pâtes Warda?

«Buongiorno a voi, io sono Nader El Arbi e sono il direttore generale dell'azienda Pâtes Warda, un marchio del gruppo Rose Blanche.

L'azienda nasce precisamente nel 1997 ed è da sempre specializzata nella produzione di pasta e cous cous. Nel corso degli anni ha aumentato la sua capacità produttiva e oggi raggiunge quota 500 tonnellate al giorno.

Siamo leader sul mercato locale con oltre il 40% di quota di commercio e realizziamo oltre il 30% del fatturato esportando verso più di 52 destinazioni all'estero».

Come ha conosciuto Ricciarelli e da quanti anni vi affidate alle nostre linee di confezionamento?

«Il mio primo contatto con Ricciarelli risale al 2010, a seguito della raccomandazione da parte della mia direzione tecnica che aveva già collaborato con la vostra onorevole azienda: è stata l'occasione per confermare un acquisto di due linee per il confezionamento della pasta lunga e avviare così il nostro rapporto di collaborazione.

Da quel momento non abbiamo più smesso di affidarci alle soluzioni di Ricciarelli che ci ha sempre garantito grande disponibilità del team di vendita (in particolare nella figura del sig. Umberto Bianchi che ci ha sempre

aiutato a trovare la soluzione più idonea alle nostre richieste), macchine efficienti e robuste e un ottimo servizio post-vendita».

Quali macchine Ricciarelli sono attualmente in funzione nei vostri stabilimenti?

«Al momento disponiamo di due linee per pasta lunga, due linee per il confezionamento del cous cous, undici linee per il confezionamento della pasta corta e una linea per lo sfuso da cinque kilogrammi, a cui si aggiunge una linea di recente acquisizione per il confezionamento di pasta Nouasser».



Alcuni esempi di confezioni di Pâtes WARDA: da sinistra, una confezione di fusilli, pasta Nouasser e spaghetti.



Una veduta interna del pastificio WARDa del gruppo Rose Blanche

Può parlarci di una macchina Ricciarelli (che sia per il confezionamento primario oppure per quello secondario) che ha particolarmente apprezzato?

«Siamo completamente soddisfatti di tutte le macchine di cui disponiamo e, ad essere onesto, non sono capace di affermare se una macchina è migliore dell'altra perché sono tutte perfette. Come dicevo prima, tutte le macchine di Ricciarelli contano di molti punti di forza quali robustezza, flessibilità, grande innovazione, alte prestazioni, ottimo rapporto qualità-prezzo, disponibilità di pezzi di ricambio e la possibilità di intervenire a distanza».

A tal proposito, qual è la sua opinione sul nostro servizio di assistenza tecnica e post-vendita?

«Il servizio post-vendita di Ricciarelli è sempre disponibile e pronto ad intervenire, eventualmente, anche da remoto.

Questa, a mio parere, è una risorsa importante che potete offrire al cliente, al fine di rassicurarlo e fargli sentire che hanno sempre un partner solido su cui contare.».



Il Presidente dell'Unione Tunisina dell'Industria in visita al pastificio

Quanta pasta esce quotidianamente dai vostri stabilimenti? In quali paesi esportate i vostri prodotti?

«Abbiamo una capacità produttiva media di 500 tonnellate al giorno. Dal 30% al 35% di questa produzione viene esportata in 52 paesi come: Giappone, Corea del Sud, Canada, Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda, Europa, Paesi del Golfo, Africa, Isole Mayotte, Repubblica Dominicana ecc ecc...».

Un'ultima curiosità: avete progetti per il futuro?

«Come azienda abbiamo sempre puntato alla volontà di consolidare la nostra posizione nel campo della lavorazione dei cereali e della pasta e continueremo a lavorare in questa ottica.

Abbiamo appena chiuso con voi un investimento per il confezionamento di pasta speciale e nei prossimi anni penseremo anche all'acquisizione di una macchina per il cous cous in scatola e molto probabilmente diverse astucciatrici sia per pasta lunga che per pasta corta».



Macchine fardellatrici funzionanti all'interno del pastificio WARDA

RICCIARELLI

PACKAGING SYSTEMS

Ricciarelli S.p.A.

Via U. Mariotti, 143

51100 Pistoia - Italy

+39 057344571

info@ricciarellispa.it