

## L'ANNUNCIO

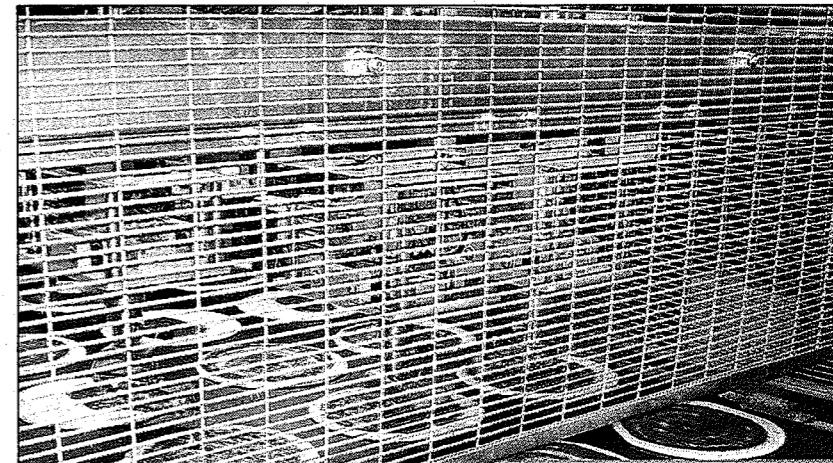
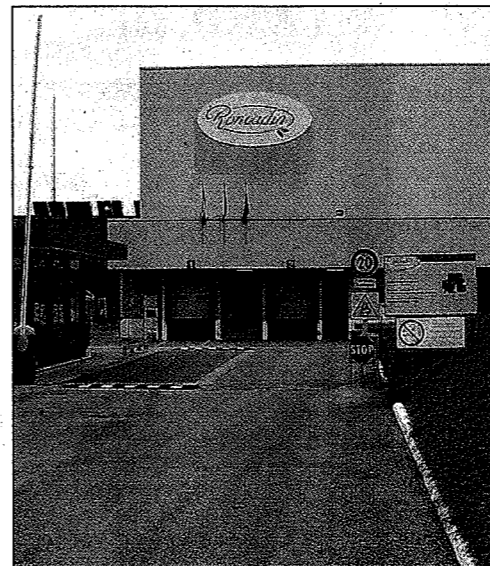
È di 5 milioni di pezzi il budget per questa linea di prodotto "firmata" da gruppi leader della gastronomia. Approderà, grazie a Righi, sui banchi della grande distribuzione organizzata dalla metà di questo mese.

### LA MISSIONE

Sfidare la crisi innovando: è questo lo slogan coniato dall'azienda.

### I NUMERI

Sono già 130 gli occupati e saliranno a 150 in ottobre per arrivare a 300 nel 2012.



La lavorazione delle pizze, lo stabilimento della Roncadin e i prodotti sui rulli dei macchinari destinati alla produzione e al successivo confezionamento. Oltre all'export, ora il gruppo punta forte sull'Italia.

# A Meduno le pizze surgelate "made in Italy"

*La linea firmata da Roncadin, Nostromo, Auricchio, Wüber e Beretta sfida i tedeschi*

di ELENA DEL GIUDICE

È uno dei simboli del made in Italy, ma di un mercato europeo da 3 miliardi di prodotti venduti l'anno (250 milioni quello italiano), il 40% è nelle mani di imprenditori tedeschi. Ricordiamo che Cameo e Nestlé sono ai primi posti anche nel nostro Paese. Insomma: quasi la metà delle pizze surgelate che mettiamo nel forno di casa, è fatta a Berlino. Non solo, ma c'è da discutere anche sugli ingredienti, visto che non c'è mozzarella in molte di quelle pizze, bensì surrogati, legali ma pur sempre surrogati.

Nasce a Meduno la risposta all'invasione d'oltralpe ad uno dei nostri prodotti tipici: una pizza non solo tutta italiana, ma con ingredienti di altissima qualità a loro volta prodotti da aziende leader del made in Italy. È la linea premium "Le firme del gusto" con cui peraltro Roncadin esce dal mercato, importante ma di nicchia, del door to door (attraverso Bo Frost), confermando il proprio impegno sul fronte dell'export ed entrando nella grande distribuzione orga-

## Il fatturato del nuovo corso

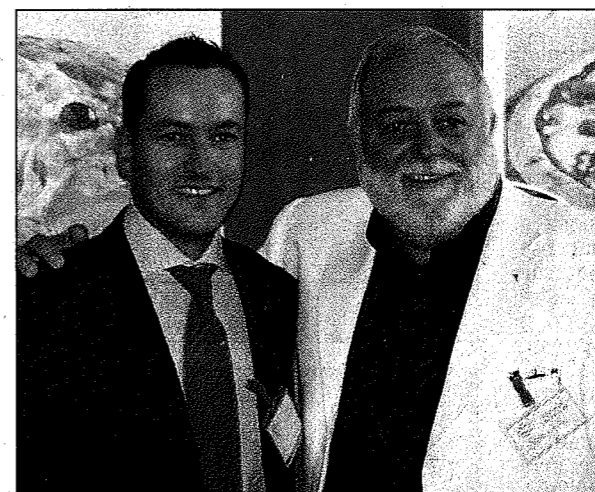
### «Da 0 a 25 milioni in un anno e mezzo»

Da zero a 25 milioni di euro di fatturato in un anno e mezzo, che poi significa da 0 a quasi 25 milioni di pizze, preparate, cotte e surgelate, nel rinato stabilimento di Meduno. È il bilancio estremamente positivo di Roncadin srl, la società che ha rilevato dal fallimento di Foodinvest l'ex stabilimento di famiglia, lo ha messo nelle condizioni di tornare ad essere operativo, con una prima tranche di 15 milioni di euro di investimento nel rinnovamento di due linee produttive e dei macchinari, riassorbendo una parte degli occupati che la crisi del gruppo Malavolta aveva lasciato a casa. Già 120 gli ingressi in fabbrica che arriveranno a 150 entro il mese prossimo, con l'obiettivo di arrivare rapidamente a 200 e poi a 300. Ma pre-requisito per

la crescita dell'occupazione, è la crescita dei volumi: quasi 50 milioni il patrimonio ordini lasciato da Roncadin, zero quello trovato all'atto della riacquisizione. «Ora - spiega Dario Roncadin - ovviamente contiamo di riconquistare il precedente traguardo e andare oltre. A 100 milioni nei prossimi tre anni, è l'obiettivo indicato da mio padre. Per i 50 sono sicuro, per il resto... vedremo, lavoreremo per arrivarci». Come accennato le due linee produttive sono state completamente ristrutturate, quindi verrà liberata l'area ex pane per consentire l'installazione di altre 2 linee entro il prossimo biennio per altri 10 milioni di investimento.

Le prospettive esistono perché le condizioni di mercato le consentono, e il segmen-

to delle pizze premium: «è l'unico che è cresciuto dell'8% lo scorso anno, a fronte di una forte contrazione dei consumi - ancora Roncadin - e il trend è positivo anche per quest'anno». Esiccome è proprio questo particolare segmento, non la pizza margherita, per intenderci, ma quelle farcite, che continua a raccogliere il gradimento dei consumatori, è su questo che punta Roncadin. Raccogliendo il plauso della regione, del vicepresidente Luca Ciriani, che sottolineato il valore di un progetto «che premia e difende il vero made in Italy», non dimenticando di richiamare il valore sociale delle scelte di Roncadin, in primis quella di rilanciare lo stabilimento di Meduno, così importante per l'occupazione femminile di questa zona. (e.d.g.)



È di Dario ed Edoardo Roncadin il progetto delle pizze "firmate" dai grandi del made in Italy

nizzata italiana. Non da solo, bensì con l'alleanza Auricchio, Wüber, Nostromo e Beretta, tutte aziende che occupano posizioni di leader nei rispettivi mercati. «Non solo prodotti italiani - rimarca Edoardo Roncadin - ma il meglio dei prodotti italiani».

Con questo progetto, presentato ieri alla Roncadin srl a Meduno, nello stabilimento "Pizza e pasta", l'azienda punta a incrementare la produzione. Il primo stock è di 5 milioni di pezzi e nel 2010 «contiamo di riservare a questa categoria premium - spie-

ga Dario Roncadin, figlio di Edoardo, amministratore delegato della società e ideatore dell'iniziativa - un terzo della produzione», che poi significa veder crescere di altrettanto il numero delle pizze in uscita da questa unità. «Se avevamo lasciato Me-

duno con 50 milioni di pizze prodotte, ora immaginiamo di arrivare a 100 milioni nell'arco di tre anni» indicano il traguardo Dario ed Edoardo Roncadin. Del resto «la squadra è motivata, gli operai sentono l'azienda come se fosse loro, la passione

non manca, per cui ci riusciremo».

Grazie a un «regalo che ho ricevuto lo scorso anno in occasione del mio sessantesimo compleanno - prosegue Edoardo - la società tedesca R&R, che ha acquistato anni fa i nostri stabilimenti

per la produzione di gelato, abbiamo potuto usare il marchio "Roncadin" per le pizze, e questo ci ha consentito, oltre che di rimodulare la denominazione sociale della società che ha rilevato la fabbrica di Meduno dal fallimento di Foodinvest, anche

di utilizzarlo come brand per i nostri prodotti». Una linea esce con il marchio "Casa Roncadin", e l'altra con "Le pizze del gusto" firmate, oltre che dalla stessa Roncadin, anche dagli altri grandi marchi della gastronomia italiana».

Nei supermercati le nuove pizze veramente made in Italy approderanno a metà settembre grazie alla distribuzione di Righi, e inizialmente in 4 gusti: con il provolone Auricchio; con il tonno Nostromo, cipolla, olive e capperi; con i würstel Wüber e i peperoni; con il prosciutto cotto Beretta. Il successo dell'iniziativa è garantito dalla qualità delle pizze Roncadin, frutto dell'industrializzazione della produzione che però rispetta la tradizione, dalla lavorazione alla lievitazione, dalla particolare procedura brevettata che sigilla la base consentendo di portare in tavola una pizza sempre croccante, alla cottura nel forno a legna (progettato da Renzo Roncadin), e dalla scelta degli ingredienti, che poi sono le migliori firme della gastronomia made in Italy.