

Gemellaggio Il Rotary club di Roma in visita al pastificio Barilla di Pedrignano

■ Una delegazione del Rotary club di Roma è a Parma in questi giorni, per visitare il Pastificio Barilla. Si tratta dell'impianto di produzione più grande e sostenibile al mondo, simbolo della creazione del prodotto italiano per eccellenza: la pasta. La visita della delegazione di 69 membri del Rotary club di Roma, guidata da Raffaello Ragaglini, presidente eletto dallo scorso giugno, manifesta l'impegno del Club nella tutela e promozione dell'industria alimentare italiana, che rappresenta il secondo settore manifatturiero nazionale.

«La nostra decisione di visitare il pastificio parmense di Barilla - ha dichiarato Raffaello Ragaglini - nasce dal desiderio di toccare con mano una realtà simbolo dell'italianità e del Made in Italy nel mondo. Barilla incarna e promuove molti dei valori rotariani: si tratta di un'azienda simbolo dell'eccellenza italiana, impegnata nella diffusione di una cultura alimentare salutare, sicura e consa-

pevole e attenta alla tematica della sostenibilità ambientale».

«Tematiche che, fortunatamente, sono divenute prioritarie - ha aggiunto - anche a livello mediatico e sulle quali si concentra il nostro impegno. Attraverso le nostre attività - basate su un agire in nome della solidarietà, lealtà e amicizia - desideriamo che la tutela di tali fondamenti non resti solo una manifestazione di intenti, ma si trasformi in qualcosa di fattivo e concreto, che coinvolga tutta la società». Il settore pasta ha, in Italia, un importante impatto non solo economico, ma anche sociale. Le 120 aziende produttrici presenti nel Bel Paese generano 7.500 posti di lavoro e producono oltre 3 milioni di tonnellate di pasta l'anno, un prodotto che rappresenta con orgoglio l'Italia a livello globale: 1 piatto di pasta su 4 consumato nel mondo è italiano. Un successo centenario che verrà celebrato il 25 ottobre, in occasione della 21ª

edizione della Festa della Pasta.

Nello specifico lo stabilimento Barilla di Pedrignano nasce nel 1969. Il complesso ha un'estensione di 150.000 mq e vanta 20 linee di produzione, operative 7 giorni su 7, alle quali lavorano oltre 580 dipendenti diretti. Ogni anno 330.000 tonnellate di prodotto finito lasciano il pastificio, declinate in 103 tipi diversi di pasta. Si tratta del fiore all'occhiello di Barilla che punta, attraverso una serie di investimenti, a farlo rimanere anche per i prossimi 50 anni il pastificio più grande e sostenibile al mondo.

L'incontro tra la delegazione del Rotary club di Roma e Parma è stata anche l'occasione per stringere un gemellaggio con il Rotary club Parma Est, in vista del 2020. Si tratta di un anno importante, che vedrà Parma Capitale italiana della cultura, il Rotary club di Roma celebrare i 95 anni dalla sua fondazione e il pastificio Barilla di Parma festeggiare i 50 anni dal suo avviamento.



VISITA I presidenti del Rotary club Parma Est, Giacomo Rolli (a sinistra), e del Rotary club Roma, Raffaello Ragaglini.

