COVID: RUSTICHELLA, FATTURATO DEI PASTIFICI CRESCE PER EFFETTO CHIUSURA RISTORANTI

29 Ottobre 2020



PIANELLA – "Per effetto delle chiusure dei ristoranti, prima a marzo, poi in questi giorni con l'orario ridotto dall'ultimo Dpcm, tutti i pastifici hanno avuto un incremento: la cosa più semplice da fare è cucinare un piatto di pasta, quindi la crescita è stata quasi automatica per noi, non forte in Italia, ma soprattutto all'estero. In Italia abbiamo recuperato nel dettaglio quello che abbiamo perso con la ristorazione, però all'estero l'ondata di Covid nei vari Paesi (Germania, Francia, Inghilterra e Stati Uniti) ha tirato sia per noi che per altre aziende del comparto pasta".

A spiegare le ragioni dell'incremento previsionale di fatturato 2020 di quasi il 10% è il presidente di Rustichella d'Abruzzo, azienda abruzzese di pasta artigianale, Gianluigi Peduzzi.

"Da una parte, se andiamo ad analizzare, sono cresciute le aziende che erano anche leggermente organizzate ad affrontare la crescita – spiega il presidente all'*Ansa* – nel senso che se noi abbiamo avuto un picco di ordini in un periodo dell'anno eravamo anche pronti a poter spingere sull'acceleratore la produzione e soddisfare gli ordini, cosa che qualcuno che è meno organizzato non ha fatto".

"Se in alcuni mesi siamo stati in grado di aumentare la produzione del 35% è anche perché avevamo fatto delle operazioni di investimento, come il nuovo pastificio di Pianella, che ci hanno permesso di soddisfare la richiesta. La crescita che abbiamo avuto è dovuta in particolare all'organizzazione: quando c'è stato il lockdown pensavamo ad una contrazione dei consumi, e invece già dalla seconda settimana le cose sono cambiate e ci siamo da subito attrezzati perché avevamo capito che il trend non era quello del ribasso, ma del rialzo".

© 2020 Abruzzo Web Emasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli