

## **ESSERE #AZIENDA STRATEGICA AL TEMPO DEL COVID-19**

**L'esperienza di Pasta Sgamaro in equilibrio tra  
domanda in crescita (+25%), difficoltà degli approvvigionamenti,  
senso di responsabilità e attenzione alla salute**

Castello di Godego (Treviso), 30 marzo 2020 – “Il settore alimentare non vive la crisi che sta investendo tante industrie costrette alla chiusura ma, come molti colleghi imprenditori, sentiamo in modo palpabile la responsabilità di produrre un bene primario come la pasta e, allo stesso tempo, anche il dovere di proteggere i nostri dipendenti, che continuano a lavorare a ritmi serrati in una situazione disagiata e senza dubbio dura da un punto di vista psicologico”. È questa la testimonianza di Pierantonio Sgamaro, presidente del pastificio veneto [Sgamaro](#), “confinato” negli uffici semivuoti della sede di Castello di Godego “per mandare avanti l’operatività pur mantenendo la rigorosa distanza sociale”, come lui stesso racconta.

I dati di questi giorni raccontano di un’industria alimentare che ha messo l’acceleratore per rispondere alla crescente domanda dei consumatori finali, tornati dietro i fornelli e costretti a consumare in casa tutti i pasti della giornata a causa dell’emergenza sanitaria.

Nel mese di marzo Sgamaro, storico produttore di pasta di alta qualità e certificata 100% grano duro italiano dal 2003, ha aumentato la capacità produttiva del 20% a fronte di una domanda domestica che ha segnato il +25% rispetto a febbraio. Le vendite all’estero sono aumentate del 40%. Il pastificio sta producendo al giorno oltre 120 tonnellate di pasta, contro la media di 100 tonnellate. A trainare la crescita è la grande distribuzione, ma anche l’e-commerce registra incrementi significativi: la richieste tramite Amazon sono quadruplicate in solo 15 giorni. Ad oggi la domanda di pasta per il mese di aprile è in aumento dell’30%.

### **Lavorare ai tempi dell’emergenza sanitaria**

Gli impianti all’avanguardia di cui Sgamaro si è dotata negli anni più recenti permettono alla produzione di rimanere al passo con le richieste, pur in carenza di organico all’interno del pastificio.

“In questo periodo una parte dei nostri collaboratori ha necessità di rimanere a casa per accudire i propri cari o salvaguardarne la salute. Questo si traduce in un aumento non indifferente del carico di lavoro dei loro colleghi, soprattutto tenendo presente l’incremento degli ordini”, spiega Sgamaro. “Uno sforzo che è comparabile a una vera e propria missione; sforzo di cui non soltanto sono orgoglioso, ma anche profondamente grato. In un’azienda di medie dimensioni come la nostra, in cui ci si conosce e ci si saluta per nome la mattina, continuare a garantire la disponibilità di un bene come la pasta, nonostante i problemi di produzione, approvvigionamento e spedizione, è una sfida sentita da tutti, dal direttore di stabilimento al singolo operaio. Per questo, più che i bonus, crediamo conti l’attenzione alla salute del singolo e della sua famiglia”.

### **Garantire il benessere dei dipendenti, prima di tutto**

Per garantire il più possibile il benessere dei propri dipendenti, Sgamaro ha messo in atto una serie di provvedimenti straordinari che rafforzano le già stringenti norme del piano aziendale di igiene e sicurezza.

Questi alcuni esempi:

- l’ingresso nell’area produttiva è consentito esclusivamente ai dipendenti – tutti dotati di mascherina – e solo previo controllo della temperatura corporea che viene effettuato due volte al giorno. Fornitori e spedizionieri devono sostare fuori dai cancelli;

- la riorganizzazione dell'attività nelle diverse aree di produzione aiuta a mantenere le distanze ben oltre il minimo previsto dai decreti del governo;
- ogni sabato, ad azienda chiusa, gli ambienti sono sottoposti a sanificazione da parte di un operatore esterno specializzato.

L'azienda ha inoltre sottoscritto un'assicurazione con Generali che prevede un piano di coperture sanitarie specifiche per Covid-19 a tutela dei propri dipendenti, inclusi servizi di assistenza alla persona e indennità. "Un atto dovuto, ma spero non necessario", commenta Sgambaro.

### **Sostenere l'agricoltura italiana**

Sgambaro è uno dei pochi pastifici italiani di medio-grandi dimensioni ad avere un mulino interno: questo favorisce un vero controllo di filiera del grano duro, che dal 2001 è 100% italiano. Una decisione dettata dalla volontà dell'azienda di portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura, e che valorizza l'agricoltura italiana e il lavoro di tanti produttori dal Veneto alla Puglia, passando per l'Emilia-Romagna.

In questo momento, il settore agricolo italiano è tra i più colpiti dall'emergenza sanitaria e molte associazioni e cooperative che riuniscono i produttori stanno avanzando richieste d'aiuto al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. "Sono in contatto con molti agricoltori con cui collaboriamo da anni e la preoccupazione è molta. Puntare e sostenere l'agricoltura italiana è stata per noi una decisione strategica, ma oggi diventa anche una scelta etica che, in futuro, spero molte aziende seguiranno", commenta Sgambaro.

Immagini della produzione e di Pierantonio Sgambaro sono disponibili a questo link: [bit.ly/SgambaroPasta](https://bit.ly/SgambaroPasta)

\*\*\*

### **Sgambaro – Molino e Pastificio**

*Fondato da Tullio Sgambaro nel 1947, Sgambaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell'azienda. L'obiettivo di Sgambaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce un rapporto diretto e stretto con fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgambaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo di 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali. L'azienda ha sede e produzione a Costello di Godego in provincia di Treviso.*



[www.sgambaro.it](http://www.sgambaro.it)



[Pasta Sgambaro](https://www.facebook.com/PastaSgambaro)



[@pastasgambaro](https://www.instagram.com/pastasgambaro)