



Il fatturato: dai 764 miliardi nel 1983 ai 1.634 nel 1987. Il Gruppo: 10 società controllate, 2 collegate e 18 unità produttive. E in più 1.000 miliardi di investimenti per i prossimi cinque anni.

ANNI Di CRESCITA

A contarli saranno sì e no duecento. Uomini e donne, chi in maniche di camicia, chi con il vestito della festa. I volti, ora sorridenti ora seri, a raccontare duecento storie di vita fissate in una splendida fotografia dai colori anti chi. In basso una piccola targhetta. "L'organico Barilla nel 1921".

L'immagine occupa una intera parete, all'entrata degli uffici dello stabilimento di Pedrignano, in un ambiente ovattato "american style", e vuole ricordare che se le tradizioni restano, i numeri cambiano.

Oggi, nel Gruppo, sono in 5.107. Le giacche blu dei manager o i camici bianchi dei tecnici specializzati hanno sostituito i vestiti della domenica. E il fatturato, a fine anno, raggiungerà probabilmente i 1.800 miliardi, contro i 1.634 del 1987.

La società, nel settore della pasta, è numero uno sia in Italia (con una quota di mercato del 30%) e sia in Europa (18%).

Nel segmento dei prodotti da forno, con la linea Mulino Bianco lanciata nel 1975, ha sempre incontrato i favori del pubblico fino ad essere la prima azienda nel nostro Paese (25,5% delle vendite) e la quarta, con una quota del 6% nel mercato continentale.

chive", sottolinea il presidente Pietro Barilla. "Abbiamo maturato la ragionata convinzione che il salto europeo fosse un'opportunità eccezionale per un Gruppo come il nostro. Così, insieme ad un marketing più aggressivo per le nostre esportazioni, è nata una strategia di presenza più diretta in alcuni Paesi europei".

Oltre alla Francia, dove i prodotti sono conosciuti già da molti anni, anche Spagna e Germania sono state interessate dal programma di internazionalizzazione. Nella penisola iberica Barilla ha acquisito la Ruo di Valencia, un'azienda di rilievo, nel mercato dei biscotti e della pasta, che ha già iniziato a produrre alcune specialità della linea "Molino Bianco".

In Germania le esportazioni sono cresciute grazie ad un accordo di distribuzione con la Pfanni di Monaco.

Se il mercato europeo, con i suoi 330 milioni di consumatori, rimane il campo d'azione per il futuro, Barilla è anche conosciuta in tutto il mondo. Oggi i suoi prodotti arrivano in 64 Paesi, fino al lontano Giappone dove la pasta è apprezzata nei migliori ristoranti. Nella Terra del Sol Levante il Gruppo italiano è infatti presente, da alcuni anni, con un accordo di licensing con la Ohmi Foods, che produce spaghetti ed altri formati secondo standard e tecnologie rigorosamente controllate a Parma.

TRADIZIONE MEDITERRANEA

ATTENTI AL VOSTRO PESO
Mantenere il proprio peso nei limiti normali. Scegliere cibi meno ricchi di calorie e comprendere sempre nella propria alimentazione prodotti vegetali ricchi in fibra, come frutta fresca, ortaggi e vegetali in genere. L. in più sport anche solo per divertirsi.

MENO GRASSI E COLESTEROLO
Moderare i consumi di quei condimenti di origine animale che rappresentano importanti fonti di grassi saturi. Preferire l'olio d'oliva o altri grassi vegetali usando possibilmente il crudo. Orientarsi preferibilmente verso carni più magre (pollo, tacchino e coniglio). Consumare più pesce.

PIU' AMIDO E PIU' FIBRA
Dare la preferenza ad alimenti ricchi di amido come pasta, pane, patate, riso e legumi secchi. Consumare abitualmente frutta, ortaggi e legumi.

I DOLCI: COME E QUANTI
Tenere conto di quante volte si sono ingeriti alimenti e bevande dolci nella giornata, sotto le più varie forme, per non superare i limiti di un giusto consumo. Attenzione a quei prodotti (per esempio caramelle o croccanti) che apportano solo zucchero.

IL SALE? MEGLIO POCO
Limitarne l'uso in tavola e contenere il consumo di quei prodotti confezionati nei quali il contenuto è più elevato.

ALCOOL: SE SI CON MODERAZIONE
Dare la preferenza alle bevande con bassa gradazione (vino e birra) e bere in misura controllata.



Più benessere e più salute senza rinunciare ai piaceri della buona tavola. I consigli per un'alimentazione equilibrata.

Tempi duri per i golosi. Dopo anni di controlli e accertamenti l'Istituto Nazionale della Nutrizione ha dettato le nuove indicazioni per vivere felici e più a lungo. Primo: ridurre la quantità dei cibi. Dai 30 ai 60 anni con un'attività moderata il consiglio è di non superare le 2900 calorie al giorno per gli uomini e le 2150 per le donne. A Milano sulla passerella del convegno "Bambini a tavola" sponsorizzato da Barilla, Yomo e San Giorgio sono sfilati alcuni tra i più importanti nutrizionisti. Per noi italiani una tirata di orecchie mangiamo troppo e senza precise regole. Risultato: maggiore incidenza di obesità, ipertensione di arteriosclerosi e di diabete. Che fare quindi? Oltre alla regola base di variare il più possibile la scelta dei cibi, ecco alcuni importanti consigli da seguire per star meglio mangiando meglio.

IN LINEA CON LA QUALITÀ

La pasta oggi sta vivendo in Italia e nel mondo un momento di grande favore. A patto naturalmente che sia di grano duro e di ottima qualità.

La mia dieta? Spaghetti e formaggio grana: soprattutto quando faccio le "sfilte". Molta verdura insalata fresca e un filo di olio extravergine di oliva e tanto sport". Sandra Stevens, 30 anni, indosatrice americana, direttamente da Los Angeles a Milano, è in cerca della foto di copertina che la lanci tra le stelle della moda. "Per noi l'alimentazione è importante. Ti aiuta a stare in forma. Abbiamo infatti bisogno di mangiare in modo equilibrato e nello stesso tempo ricco di energia. Del resto non è l'unica a sottolinearlo. Grazie al "made in Italy" e al riconoscimento dei medici americani la dieta mediterranea è quella più salutare per mantenersi giovani e favorire gli amori. I non a caso il nostro Paese è oggi il più forte esportatore di maccheroni & company. Chi ormai si era indirizzato verso patatine, hamburger, kebab e milk shake si è dovuto ricredere. E le nostre sane e antiche tradizioni rimangono anche nell'era dei computer. Visto che questa altro non è che l'alimentazione "povera" dei nonni quando (con Armani e Moschino ancora in fasce) gli unici status symbol erano la tivù monacale insieme alla Topolina. I per "cuccare alla grande" non c'era bisogno dei jeans firmati. Da cui si deduce che le mode alimentari passano ma la pasta rimane. "A patto che la qualità e la salubrità siano controllate" sotto-

linea Paolo Cabrini, 38 anni, uno dei responsabili degli approvvigionamenti di materia prima della Barilla. Oggi il consumatore è diventato molto esigente e le aziende più sensibili fanno di tutto per cogliere i nuovi bisogni. "Una volta c'era solo un controllo ispettivo finale, basato su prelievi di campioni dalla produzione e dal loro esame in sofisticati laboratori", spiega ancora Cabrini. "Oggi la nostra filosofia aziendale ci impone di assicurare al consumatore un controllo totale. Ritornando a monte del processo produttivo fino in casa dei fornitori nei campi o per la pasta all'uovo, negli allevamenti di galline. Vogliamo infatti accertarci che nei mangimi non ci sia nessun colorante sintetico". È era della gestione integrata della qualità e quindi arrivata. A Parma, per esempio, la scelta dei fornitori non è solo guidata dal prezzo ma prima di tutto dalla loro capacità di costruire insieme prodotti migliori. Gli agronomi della Direzione Acquisti comperano il grano duro per la pasta direttamente dai produttori incontrandoli ancora prima del raccolto. Gli Area Manager controllano poi sul campo sia le varietà migliori sia le tecniche di coltivazione arrivando al punto di progettare nuovi metodi di conservazione come la refrigerazione e l'uso di atmosfere controllate. Come dire: il futuro di una nuova cultura agroalimentare in realtà è già presente.