

# Rummo, elogio dei nonni. E della lentezza «I nostri assi? Metodo certificato e qualità»

Così lo storico pastificio ha affrontato il lockdown

Il presidente e ad, Cosimo Rummo: consumi in aumento, anche all'estero. Il metodo della lavorazione lenta è una ricerca di eccellenza»

di **Giuliano Molossi**  
BENEVENTO

«A casa per loro», dove loro sono i nostri nonni, recita lo spot della pasta Rummo che ci invita a proteggere il nostro più grande patrimonio, gli anziani. Chi non è stato a casa, ma anzi in questi giorni drammatici ha lavorato più di prima sono i dipendenti dello storico pastificio di Benevento. Negli ultimi due mesi i consumi di pasta sono saliti notevolmente e l'azienda ha dovuto far fronte all'aumentata richiesta.

**La Rummo**, 174 anni di storia, è al terzo posto tra le 200 aziende italiane che crescono di più nel largo consumo, prima fra quelle produttrici di pasta. Due stabilimenti, uno a Benevento per la produzione di pasta di semola di grano duro, e uno a Novara per la pasta Gluten Free. Il fatturato sfiora i 100 milioni di euro, in crescita del 9% rispetto all'anno prima. Al timone dell'azienda, presidente e amministratore delegato, Cosimo Rummo, 65 anni, alla quinta generazione (ma la sesta, che ha già fatto vedere quel che vale, è già al lavoro).

**Dottor Rummo, come state affrontando questo periodo eccezionale e assolutamente imprevedibile?**

«Subito, da febbraio, quando ancora in Campania la situazione non era allarmante come al Nord abbiamo deciso di adottare tutte le possibili misure di sicurezza e di prevenzione per tutelare i nostri dipendenti nella maniera migliore. Abbiamo 130 dipendenti diretti e circa cinquanta indiretti, spalmati su cinque turni, sette giorni su sette, 24 ore su 24».

**In marzo il comparto alimentare è cresciuto del 9,6%. Questo grazie anche ai consumi di pasta?**

«Sì, abbiamo visto tutti le file ai supermercati, la gente è corsa a fare scorta di provviste. Sono aumentati tutti i prodotti a lunga conservazione, come la pasta».

**È aumentata la richiesta solo in Italia o anche dall'estero?**

«Anche dall'estero. Noi esportiamo in 55 Paesi e l'estero rappresenta il 35 per cento del nostro fatturato. Sui mercati internazionali abbiamo avuto fortissime richieste di prodotto. Anzi, si sono mossi quasi in maniera più forte rispetto al retail italiano, in particolare in Francia, in Inghilterra e negli Stati Uniti».

**Qual è il mercato estero che sta crescendo di più?**

«In questo momento la Francia».

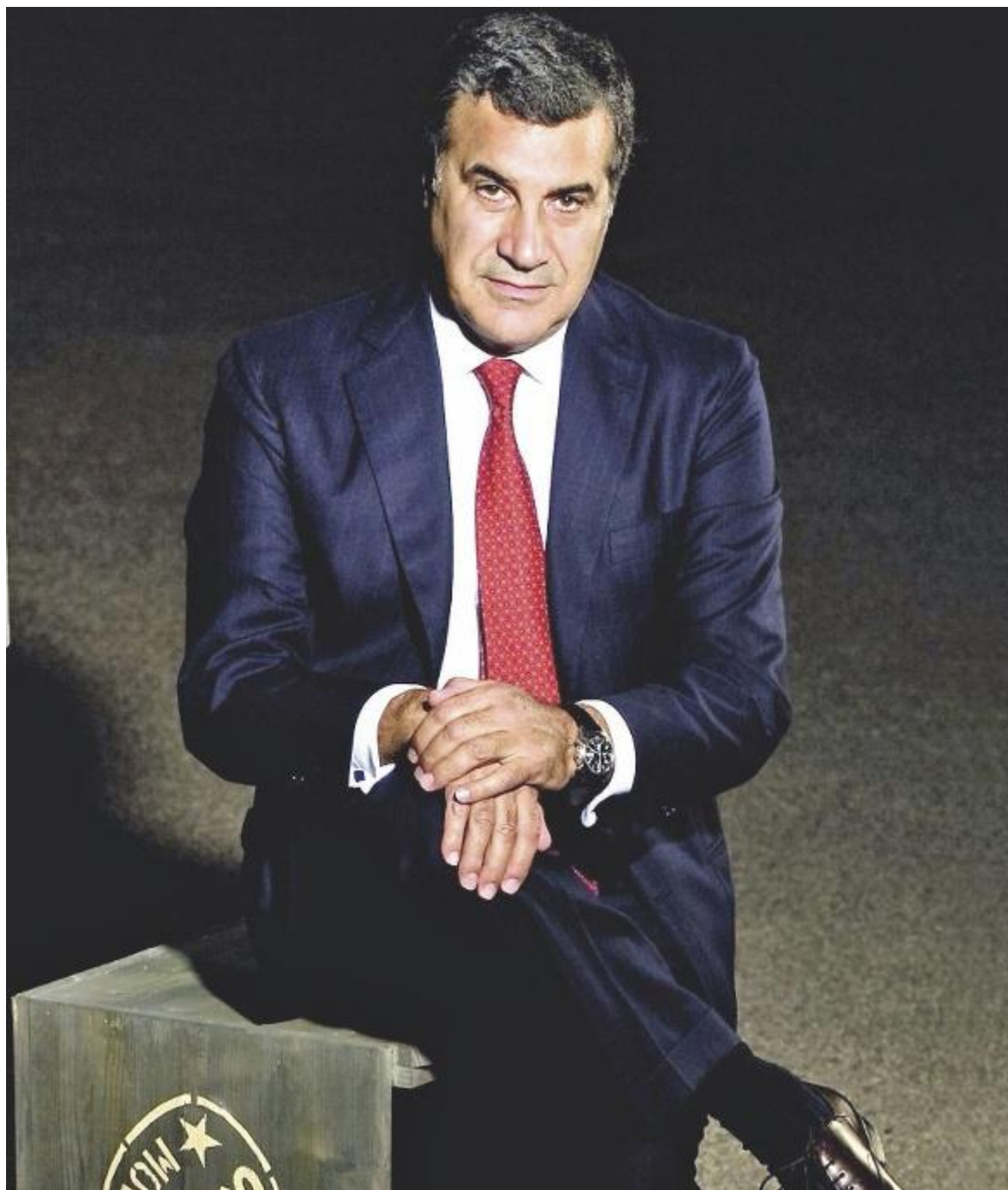
**Cambiano molto velocemente le abitudini alimentari dei consumatori. Pensa alle diete, ai celiaci, ai vegani. I consumi di questi tipi di paste speciali, diciamo così, sono in crescita, pur rappresentando ancora una percentuale minima del consumo totale?**

«Assolutamente sì, anche se la quota è ancora del 5 per cento, il mercato della pasta senza glutine è in forte crescita. Noi abbiamo in provincia di Novara uno stabilimento dedicato a questo tipo di produzione. Poi vanno molto bene anche i consumi delle paste di legumi che sono arrivate a pesare più del 20 per cento dell'intera categoria, la linea del Bio integrale, le paste ai ceci di Toscana e alle lenticchie rosse. Noi crediamo in questo segmento, puntiamo molto sulle potenzialità della proteina vegetale sia in Italia che all'estero».

**Il vostro punto di forza e' il metodo della lenta lavorazione? È quello che assicura l'eccezionale tenuta alla cottura com'è riportato sulle confezioni dei vostri prodotti?**

MERCATO

«Vanno molto bene sia il settore senza glutine, sia quello della pasta di legumi e del biologico integrale»



Cosimo Rummo, presidente e amministratore delegato dello storico pastificio di famiglia

«Il metodo della lenta lavorazione si traduce nella ricerca dell'eccellenza in ogni fase del processo produttivo. L'obiettivo è quello di scegliere il meglio del meglio in ogni fase della lavorazione. Dalle materie prime, cioè dalla selezione del miglior grano duro con il più alto contenuto proteico, alla fase di impasto fra semola e acqua, all'essiccazione. È un metodo che abbiamo brevettato nel 1989, e attraverso continui miglioramenti siamo arrivati al risultato che la pasta Rummo è oggi l'unica pasta al mondo ad avere una tenuta di cottura certificata. Una macchina misura la tenacità e la resistenza alla masticazione al tempo di cottura indicato e noi ci dobbiamo scrupolosamente attenere a quei valori. Questo dimostra la nostra passione e la nostra voglia di fare innovazio-

ne per arrivare a offrire ai consumatori prodotti di straordinaria qualità».

**La concorrenza è molto agguerrita. Come la si affronta? Con una politica dei prezzi?**

«No, perché ormai la gente ha capito che val la pena spendere dieci o venti centesimi in più per avere una pasta più

SCENARI

«Piazza Affari? È interessante, ma dateci il tempo di crescere. Dobbiamo mangiare ancora tanti sacchi di sale»

buona. Infatti i consumi della pasta premium, della pasta di qualità stanno crescendo. La concorrenza si affronta puntando sulla varietà dell'offerta e sulla qualità».

**Cinque anni fa vi siete rialzati da una botta notevole, la disastrosa alluvione del Sannio che aveva devastato lo stabilimento. Vi siete ripresi in poco tempo, oggi i conti sono a posto?**

«Sì, abbiamo fatto un accordo con le banche e con i fornitori ai quali abbiamo restituito il cento per cento. Oggi i conti sono a posto, è stata dura ma ce l'abbiamo fatta».

**Nel futuro di Rummo c'è Piazza Affari?**

«È una prospettiva interessante quella della Borsa, ma dateci il tempo di crescere. Dobbiamo mangiare ancora tanti sacchi di sale, come si dice dalle nostre parti».