

**ALIMENTARE.** Nel 2013 il pastificio ha chiuso i conti in crescita del 10%

## I tortellini al prosciutto San Daniele aiutano Avesani a crescere all'estero

L'obiettivo è aumentare i ricavi da 13,2 a 14 milioni potenziando la presenza nei mercati stranieri

Avesani porta il tortellino al San Daniele nel mondo. Dopo aver chiuso il 2013 in crescita del 10% sul 2012, con un fatturato di 13,2 milioni di euro, il pastificio Avesani srl di Verona, spinge l'export per raggiungere l'obiettivo di un giro d'affari a 14 milioni nel 2014.

«È un periodo intenso quello attuale», spiega Remigio Marchesini, ad del Pastificio, «poiché stiamo potenziando la nostra attività con l'obiettivo di aumentare le vendite all'estero. Siamo ritornati da Cibus, la fiera di Parma appena conclusa, soddisfatti per gli incontri realizzati. E con l'occasione ab-

biamo presentato il nostro ultimo prodotto di punta che sono i tortellini al San Daniele, una novità nel panorama delle paste ripiene».

La produzione del Pastificio Avesani è costituita per l'85% dalla pasta ripiena, in particolare tortellini, e per il 15% dalla pasta fresca e dagli gnocchi. L'azienda, fondata nel 1951 a Bussolengo, ha iniziato l'espansione nel 1996 occupando 28 dipendenti e servendo soprattutto gdo, hotel e ristoranti. L'obiettivo, ora, è intensificare l'attività al di fuori dei confini nazionali. «Attualmente le vendite avvengono principalmente in Italia, specie nel Nord», racconta Alessandro Chiarini, direttore commerciale del pastificio. «Stiamo puntando a incrementare i volumi nei mercati esteri, in cui sia-



Remigio Marchesini

mo già presenti in Francia, Germania, Spagna e Finlandia, con la partecipazione a fiere di settore internazionali. I prodotti sono realizzati con materie prime di qualità perché l'opinione e la soddisfazione dei nostri clienti fondamentale per i risultati del nostro lavoro». ● E.C.O.

© PASTIFICIO AVE SANI