



CONFINDUSTRIA FOGGIA

Prot. n. 1376

li, 16/10/2017

ALLE AZIENDE ASSOCIATE
LORO SEDI

Oggetto: Barilla apre le porte ai foggiani: “Ecco cosa c’è dietro una pasta di qualità”

Si trasmette, in allegato, l’articolo pubblicato su Foggia Today circa l’iniziativa della Barilla che, in occasione della **Giornata Mondiale della Pasta**, il prossimo 25 Ottobre, aprirà al pubblico i suoi stabilimenti di Parma e di Foggia .

Cordiali saluti.

f.to IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Enrico Barbone)



CONFINDUSTRIA FOGGIA

71121 FOGGIA - Via Valentini Vista Franco 1

Telefono 0881/563011 Fax 0881/723091

www.confindustriafoggia.it – protocollo@confindustriafoggia.it

PEC: confindustriafg@postecert.it

Codice fiscale 80002530717

Foggia: il pastificio Barilla apre al pubblico

”
Economia

Barilla apre le porte ai foggiani: “Ecco cosa c’è dietro una pasta di qualità”

L’iniziativa, che si terrà in occasione della Giornata Mondiale della Pasta (25 ottobre), rappresenta l’occasione di mostrare al pubblico cosa c’è dietro una pasta di qualità: materie prime selezionate, professionalità e passione



redazione

12 ottobre 2017 17:35

Pasta Barilla

In occasione della **Giornata Mondiale della Pasta**, il prossimo 25 Ottobre, Barilla aprirà al pubblico i suoi stabilimenti di Parma e di Foggia. Un’ulteriore occasione di essere trasparente e di mostrare il “mondo” dietro la produzione della pasta. Un mondo composto da materie prime di qualità, ma anche dalla passione e dalla professionalità delle persone impegnate nella filiera della pasta, che svolgono un processo produttivo complesso e caratterizzato dai più alti standard di sicurezza alimentare e di sicurezza sul lavoro, nonché dalla massima attenzione per l’impatto ambientale con la riduzione dei consumi di energia, delle emissioni di anidride carbonica e dei consumi idrici.

Barilla mette a disposizione del pubblico **80 posti** per visitare lo stabilimento **Barilla di Foggia**: questo impianto acquistato da Barilla nel 1983, e ampliato con una seconda unità produttiva nel 1998, oggi conta 9 linee, tutte dedicate alla pasta con una capacità di circa 230.000 tonnellate/anno. A Foggia sono in produzione 83 formati e 214 confezioni diverse tra pasta di semola lunga, bucata, corta, sfoglia, pastine, con un totale dipendenti di 223 persone.

100 posti sono invece disponibili per visitare lo stabilimento **Barilla di Parma**. È il più grande impianto di produzione di pasta secca al mondo, dove quest’anno si raggiungerà una produzione pari a 330mila tonnellate di prodotto finito, l’equivalente di 4 miliardi di piatti di pasta all’anno. Nello stabilimento della Barilla di Parma oggi lavorano 540 persone su 19 linee di produzione, a cui si aggiungerà una ventesima in fase di realizzazione: da qui escono 104 tipi di pasta, per 387 item, il 65% dei quali finisce all’estero.

Per accompagnare l’evento verrà mostrato anche un video di Bramino, fotografo e Digital Creative Director, esplicativo della filiera, dal campo lungo tutta la produzione. Per prenotare le visite o per saperne di più è possibile chiamare il **numero verde 800615477** attivo **dalle ore 10 alle ore 18 dal lunedì al sabato**.