



## Barilla, lo stabilimento di Rubbiano Sughi celebra i suoi 15 anni

### Descrizione

(Adnkronos) • Lo stabilimento Barilla di Rubbiano Sughi, inaugurato nel 2012, ha celebrato i suoi quindici anni aprendo le porte del sito produttivo alle proprie persone e alle loro famiglie. Un momento pensato per condividere un traguardo che appartiene a tutta la comunità dello stabilimento e per raccontare un luogo che, oltre a impianti e tecnologie, è fatto di competenze, relazioni e storie. Quello di Rubbiano è un percorso iniziato molto prima di questi 15 anni. È qui che nel 1965 Barilla aveva aperto il suo primo stabilimento fuori dalla città di Parma destinato alla produzione di un bene diverso dalla pasta, con la produzione di fette biscottate e grissini Mulino Bianco. Nel 2012, quasi cinquant'anni dopo, il sito ha accolto una nuova sfida industriale con la nascita dello stabilimento dedicato a sughi e pesti.

All'apertura, contava 120 dipendenti e due linee produttive, con una capacità di circa 35.000 tonnellate di sughi all'anno. Da allora, lo stabilimento ha conosciuto una crescita costante: oggi Rubbiano è arrivato a contare oltre 400 dipendenti, con 136 ingredienti lavorati e combinati in 44 ricette. Nel 2024 è entrata in funzione la quinta linea produttiva che ha consentito di aumentare la capacità dello stabilimento di circa 15.000-18.000 tonnellate di sughi all'anno, portando Rubbiano verso una capacità complessiva di circa 120.000 tonnellate annue, quasi cinque volte quella con cui lo stabilimento era stato inaugurato nel 2012.

Sono entrata a Rubbiano cinque anni fa, iniziando dalla cucina, e in questi anni ho avuto l'opportunità di crescere passando dal confezionamento al controllo qualità fino al ruolo di conduttore di confezione • racconta Ilaria Bertola, conduttrice di confezione di Rubbiano Sughi • Mi sento fortunata perché Barilla ha creduto in me e mi ha dato la possibilità di crescere insieme allo stabilimento. Per me è una famiglia, un gruppo di persone che lavora bene insieme, e mi piacerebbe continuare a farne parte anche in futuro •.

Dietro ogni vasetto di sugo o pesto prodotto a Rubbiano c'è un processo industriale nel quale qualità e sicurezza alimentare rappresentano priorità fondamentali, dalla scelta delle materie prime alla lavorazione, fino al prodotto che arriva sulle tavole dei consumatori. Lo stabilimento produce per il mercato italiano e per i mercati di tutto il mondo e oggi la sua produzione si divide indicativamente tra il 60% di sughi a base rossa, con il pomodoro protagonista, e il 40% di pesti. Un portafoglio ampio che

comprende 44 ricette, realizzate a partire da 136 ingredienti, ciascuno valorizzato e lavorato nel rispetto degli elevati standard Barilla di qualità, igiene e sicurezza alimentare. Ogni giorno a Rubbiano vengono grattugiate circa 100 forme di Parmigiano Reggiano, per un totale di circa 30.000 forme all'anno, a testimonianza della scala produttiva dello stabilimento e, allo stesso tempo, della cura dedicata alle materie prime che entrano nelle ricette.

L'attenzione alla qualità delle materie prime si accompagna a un percorso di innovazione continua. Nel 2020 Barilla ha definito la propria Carta del Basilico, con l'obiettivo di promuovere pratiche agricole sostenibili, tutelare la biodiversità e la salute del suolo e valorizzare le comunità agricole. Il basilico destinato ai pesti e ai sughi Barilla proviene da agricoltura sostenibile nel rispetto dei criteri previsti dal sistema di certificazione ISCC PLUS.

â??

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

### **Categoria**

1. Comunicati

### **Tag**

1. Ultimora

### **Data di creazione**

Settembre 14, 2026

### **Autore**

redazione