

Rummo alla ribalta

Se Garofalo è uno dei marchi di pasta conosciuti in Italia, il Pastificio Rummo di Benevento non ha ancora conquistato la ribalta, ma è evidentemente abbastanza dinamico da conquistarsi una citazione nello studio di Bain&C. come una delle aziende alimentari più interessanti del Mezzogiorno. L'azienda nasce con Antonio Rummo, maestro molatore già nel 1846. Oggi, con un giro d'affari che è arrivato a superare 40 milioni di euro (di cui il 50% realizzato all'estero) e 150 dipendenti, produce e vende in tutti i continenti vari tipi di pasta: vitaminizzata, di semola di grano duro, all'uovo, biologica, integrale, alle verdure, in diversi formati. Mercato di riferimento è stato, fino a qualche anno fa, il segmento del private label di alta qualità, in cui la società occupa una posizione di leadership. Negli anni la Rummo è diventata uno dei primi produttori italiani di pasta di alta qualità per conto di grandi catene distributive nazionali e internazionali (Coop, Auchan, Carrefour, Tesco). Nel 2004, dopo

anni di ricerca e messa a punto di un nuovo metodo di lavorazione, la decisione di produrre e commercializzare un prodotto con il proprio marchio. Quartier generale a Benevento, la società è guidata dalla quinta generazione della famiglia Rummo, rappresentata dai fratelli Cosimo e Mario. (riproduzione riservata)

anni di ricerca e messa a punto di un nuovo metodo di lavorazione, la decisione di produrre e commercializzare un prodotto con il proprio marchio. Quartier generale a Benevento, la società è guidata dalla quinta generazione della famiglia Rummo, rappresentata dai fratelli Cosimo e Mario. (riproduzione riservata)

