Conserve Italia, a Roberto Savioli la direzione dello stabilimento di Barbiano

20231016154416robertosavioli-direttorestabilimentobarbiano-784d120e

Cinquantasei anni, romagnolo, già direttore dello stabilimento di Mesagne (BR) dedicato alla lavorazione del pomodoro lungo da pelato, **Roberto Savioli è il nuovo Direttore di Fabbrica dello stabilimento di Barbiano**. Ha ricevuto il testimone da Francesco Bassi che lo scorso primo ottobre ha lasciato l'incarico per il raggiunto pensionamento dopo una lunga carriera all'interno dell'Azienda.

*"Per me si tratta di un **ritorno alle origini** in quanto dopo tanti anni di impegno nelle conserve di pomodoro, torno ad occuparmi di frutta, che è il comparto da cui è iniziato il mio percorso professionale* – dichiara Roberto Savioli – *Lo stabilimento di Barbiano, insieme a quello di Massa Lombarda, rappresenta un'eccellenza nazionale nella produzione di succhi di frutta, oltre ad essere un **punto di riferimento fondamentale per il territorio sia in termini occupazionali che per la filiera agricola locale** dei soci produttori che conferiscono la frutta per realizzare i succhi".*

"A nome di tutta l'Azienda intendo esprimere un caloroso ringraziamento a Francesco Bassi che ha diretto questo stabilimento per molti anni e ora potrà godersi un meritato riposo – sottolinea **Pier Paolo Rosetti**, Direttore Generale di Conserve Italia – *Mi preme evidenziare in particolare il recente impegno di Bassi e di tutti gli addetti di Barbiano e non solo nel **ripulire e fare ripartire a tempo di record lo** stabilimento alluvionato nel maggio scorso, con le linee produttive ripartite dopo appena tre settimane grazie alla straordinaria dedizione dimostrata da tantissimi addetti sotto la guida di Francesco Bassi*.
Abbiamo in programma importanti investimenti e ammodernamenti nella fabbrica di Barbiano – conclude Rosetti – *che porteremo avanti grazie alla direzione affidata a Roberto Savioli per valorizzare sempre di più le produzioni frutticole della nostra base sociale **intercettando le esigenze di mercati in continua evoluzione**".*

Lo stabilimento di Barbiano rappresenta la 'casa madre' di Valfrutta, marchio che qui è nato circa cinquant'anni fa; esteso su **292mila mq** (di cui 72mila coperti), **può lavorare fino a 45.000 tonnellate**

di frutta all’anno proveniente dalla filiera agricola locale, producendo circa 150 milioni di litri di succhi commercializzati in vari formati e confezioni con i marchi Valfrutta, Yoga, Derby Blue e Jolly Colombani. In questo stabilimento **lavorano circa 300 persone** tra addetti dell’Azienda (fissi e stagionali) e personale esterno stabilmente impiegato nei servizi.