



Semplifichiamo il presente,
anticipiamo il futuro

Monastier di Treviso, 14 luglio 2026

TEXA INAUGURA "PIZZERIA ITALIA".

Il welfare aziendale si arricchisce di un nuovo spazio dedicato alla convivialità.

TEXA amplia la propria offerta di welfare con l'apertura di **Pizzeria Italia**, il nuovo spazio di ristorazione interna dedicato alla pausa pranzo e alla socializzazione dei suoi "appartenenti".

L'iniziativa si inserisce in un percorso che l'azienda porta avanti da anni: quello di **costruire**, all'interno della sede principale, **un ambiente straordinariamente bello e rilassante**.

La pizzeria si affianca infatti ai servizi già attivi, dal **ristorante** al **bar**, dagli **spazi verdi** alla **sala giochi ed al teatro**, completando un'offerta pensata per rendere la giornata lavorativa piacevole ed equilibrata. A caratterizzare lo spazio a un primo sguardo è una precisa **scelta stilistica**: gli arredi richiamano, nella sala principale, l'estetica industrial, con oggetti e dettagli tipici delle officine vintage, in un **omaggio al mondo dell'automotive da cui TEXA nasce**. Una seconda area riproduce invece un contesto più tradizionale, una piazzetta ombreggiata da una limonaia.

Un forno pensato per la qualità e la salute

Ma è dietro il bancone che Pizzeria Italia rivela la cura con cui è stata realizzata. Il cuore del progetto è uno speciale **forno elettrico che lavora a una temperatura costante di 350 gradi**: una cottura controllata e uniforme che consente di sfornare pizze in tempi rapidi mantenendo uno standard qualitativo molto elevato e che, al tempo stesso, limita la formazione di acrilammide, una sostanza potenzialmente dannosa che si sviluppa naturalmente negli alimenti amidacei - come patate, pane, biscotti e caffè - quando vengono cotti ad alte temperature.

Dall'impasto alle materie prime, una ricerca senza compromessi

Grande attenzione è stata dedicata anche all'impasto, frutto di un lavoro di ricerca condotto insieme a un fornitore locale, che ha messo a punto un **blend di farine di grani antichi** capace di garantire digeribilità, struttura e sapore.

Suddiviso in **panetti da 230 grammi**, segue poi un processo di maturazione in cinque fasi all'interno di un armadio ferma lievitazione, apparecchiatura professionale che controlla con precisione la lievitazione attraverso la gestione programmata di temperatura e umidità. La stessa cura guida la **selezione degli ingredienti che completano ogni pizza**: dalla mozzarella, prodotta esclusivamente con latte italiano da un caseificio del territorio - aspetto non banale visto che in Italia si stima che circa la metà delle mozzarelle e dei formaggi freschi in commercio sia prodotta utilizzando latte o semilavorati di provenienza estera - ai pomodori pelati campani che vengono accuratamente lavorati in loco. Il risultato è una pizzeria in grado di sfornare al momento fino a **18 pizze in 15 minuti**, garantendo per ciascuna la medesima qualità.

Verso una ristorazione aziendale a 360 gradi

Pizzeria Italia si affianca alla ben nota "mensa/ristorante" TEXA, considerata senza dubbio una delle migliori d'Italia per qualità dei cibi e quantità di offerta, nell'ottica di realizzare un concetto di ristorazione aziendale a 360 gradi fondato sulla preparazione espressa dei piatti insieme all'**adozione di tecniche innovative** come il sottovuoto che consente cotture uniformi e ripetibili, minima perdita di liquidi e nutrienti, meno grassi aggiunti e preservazione delle proprietà degli alimenti, riducendo l'apporto calorico. **TEXA è una delle pochissime aziende italiane a gestire internamente tutte le attività di ristorazione, impiegando un totale di 16 dipendenti** e realizzando circa 600 pasti al giorno. Nei prossimi mesi, inoltre, la pizzeria estenderà la proposta culinaria agli snack, come hamburger, club sandwich, toast e insalatone. Un'evoluzione che testimonia la volontà di prendersi cura dei propri collaboratori anche a tavola, **facendo della qualità e della salute due elementi centrali**.

*"Nel nostro progetto di rendere gli spazi comuni aziendali sempre più accoglienti e paragonabili ad un tipico borgo veneto - ha commentato **Bruno Vianello, fondatore e Presidente di TEXA** - non poteva mancare, dopo il bar ed il ristorante, una pizzeria. Ho sempre pensato, infatti, che l'azienda debba essere un luogo dove le persone socializzano e stanno bene. È anche un ringraziamento a tutti coloro che lavorano in TEXA con impegno, dedizione ed inventiva, le nostre migliori armi contro competitors stranieri sempre più aggressivi e talvolta sleali. Nel creare questa nuova offerta di ristorazione ho voluto garantire, innanzi tutto, la massima qualità delle materie prime, in modo che le pizze siano buone e digeribili. Un grande impegno è stato profuso anche nello scegliere l'attrezzatura più moderna ed in grado di garantire altissimi standard di sicurezza alimentare".*

I numeri di TEXA

TEXA conta oggi **oltre 1000 collaboratori, dei quali circa 800 nella sede principale di Monastier di Treviso**: numeri che raccontano una crescita costante, confermata anche dall'inaugurazione a settembre 2023 di un nuovo stabilimento dedicato alla produzione di motori elettrici, inverter e centraline di controllo veicolo per veicoli elettrici e ibridi, e dal **recente ampliamento di oltre 30.000 metri quadrati dell'Headquarters di Monastier di Treviso, in fase di completamento** per rispondere alla crescente domanda dei clienti nel settore del garage equipment. A riprova del momento positivo dell'azienda ci sono anche i **risultati economici**: il **2025** si è chiuso con un **fatturato record di 205,7 milioni di euro** e un **EBITDA di 41,6 milioni di euro**.

TEXA Brand Communication & Events Manager

Claudio Pavanello, Tel. 0422 791311 – Cell. 3351047240 claudio.pavanello@texa.com.

TEXA Press Office

Alberto Rigato, Tel. 0422 791247 alberto.rigato@texa.com