

**Dolciario.** L'impresa cuneese di Fossano investe 20 milioni: gli addetti salgono a 260 (con gli stagionali)

# Maina un nuovo sito per diversificare

## PIEMONTE



**Augusto Grandi**  
FOSSANO (CN)

Il polo piemontese dei panettoni - che può contare anche su marchi come Balocco e Galup - cresce e si abbellisce. Con un investimento di 20 milioni di euro la Maina ha ampliato e rifatto lo storico stabilimento di Fossano (Cuneo).

«Un intervento - spiega Marco Brandani, amministratore delegato dell'azienda di famiglia - che ci consente di aumentare la capa-

### I RISULTATI

La società prevede di chiudere l'esercizio 2015 a 92 milioni di fatturato (un balzo del 12%)  
Boom della domanda (+20%) rispetto allo scorso anno

cià produttiva di circa il 30% ma che ci permetterà anche di avviare altre produzioni, oltre ad aver migliorato lo spaccio aziendale, l'area per il laboratorio per le analisi sulla materie prime ed i prodotti finiti, oltre agli spazi per gli uffici». L'area è ora di 100 mila mq, di cui 39 mila coperti (4 mila mq in più) ed ospita 40 addetti fissi che salgono a 260 con gli stagionali, impegnati ormai per periodi sempre più lunghi.

Avere affidato all'architetto Gianni Arnaudo i lavori per rifare la sede risponde anche ad una esigenza culturale particolarmente sentita da Brandani. Che, sull'esempio di cantine vinicole sempre più belle esteti-

camente, ha deciso di offrire al territorio una struttura «estetivamente sorprendente». Ed il connubio tra produzione di qualità e cultura è destinato a proseguire.

Nel frattempo la Maina - che ha chiuso il 2014 con un fatturato lordo di 82 milioni di euro (11 milioni l'export) - sta fronteggiando quest'anno un boom della domanda, cresciuta del 20% rispetto ai 16 milioni di panettoni e pandoro dello scorso anno, a cui vanno aggiunti i 7 milioni di colombe pasquali. Brandani prevede un fatturato 2015 pari a 92 milioni di euro (un balzo in avanti del 12%).

Un successo sostenuto e rafforzato dal lancio di prodotti nuovi - compreso un panettone salato per la creazione di tramezzini e antipasti - che si affiancano a quelli tradizionali. Destinati non più soltanto al mercato italiano ed alle comunità di italiani nel mondo, ma ad un pubblico straniero che si sta progressivamente avvicinando al dolce tipico della tradizione natalizia italiana.

Così, con un panettone all'arancia, Maina ha vinto il premio come migliore dolce natalizio in Gran Bretagna. Ma panettoni e pandoro partono ormai da Fossano per raggiungere Svizzera e Germania, Francia e Stati Uniti, Cina e India, Russia e Giappone.

Un impegno costante per anticipare le richieste di mercati diversi ed in continua evoluzione anche a livello di gusti e preferenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA