



APERTO PER FERIE 8 Industria alimentare

Ordine dagli Usa: Maina non chiude

Filomena Greco
FOSSANO (CUNEO)

Ala Maina di Fossano la produzione di panettoni è iniziata il 2 luglio scorso: si lavora sei mesi di fila, sette giorni su sette, spalmati su tre turni, per sfornare 16 milioni di panettoni destinati al mercato italiano e, per il 13%, all'estero.

«Stati Uniti e Regno Unito rappresentano i mercati esteri di riferimento per i nostri panettoni - spiega Marco Brandani, ad dell'azienda di Fossano - in sostanza abbiamo seguito il percorso dei migranti italiani esportando il dolce più tipico delle feste. Grazie a nuovi accordi per la distribuzione in Nord America, puntiamo a una quota di export del 15%, con un aumento delle esportazioni del 20%». Madi è uno dei marchi della Maina in terra americana, mentre la via verso il Far East è appena aperta.

Proprio la "commessa" americana è quella che farà saltare la chiusura dello stabilimento la settimana di Ferragosto. L'azienda di Fossano, fondata negli anni Sessanta dalle famiglie Di Gennaro e Brandani - alla seconda generazione - è cresciuta a quota 73 milioni di fatturato, con uno zoccolo duro nella grande distribuzione (il 70% della produzione va negli scaffali dei supermercati) e una quota di mercato pari al 17%, a marchio Maina e per volume prodotto conto terzi. «Restiamo un'azienda pasticceria tradizionale - racconta Brandani - e nonostante le pressioni la nostra ricetta resta sempre uguale». Lo rivela l'odore inconfondibile di cucina della nonna nell'area pro-

duktiva. Burro e lievito madre i "segreti" della produzione Maina, accanto alla lievitazione lunga, durante la quale il volume dell'impasto triplica, prima della cottura e del lento processo di raffreddamento.

La cella frigorifera dove si custodiscono le "madri" è il cuore da cui comincia il processo produttivo, altamente automatizzato: «Alla Maina - racconta Roberto Di Gennaro, responsabile della produzione - siamo stati i primi a introdurre un sistema di lavorazione "a carosello", con vasche mosse a intervalli regolari in cui passa l'impasto appena fatto, quello lievitato, la mescola degli ingredienti e la messa in posa sul nastro dei panettoni da chilo».

Dal 2009 in poi, il giro d'affari della Maina - 40 addetti stabili, si arriva a 250 con gli stagionali nei picchi produttivi - è sempre cresciuto. «La crisi dei consumi ora tocca anche l'alimentare ma il comparto dei dolci d'occasione risente marginalmente di questa tendenza mentre rischia di essere danneggiato dalle difficoltà della distribuzione, innescate dalla crisi dei consumi» sottolinea l'ad. La risposta alla crisi, dunque, è un'azione di contenimento dei costi e una struttura snella, il ruolo fondamentale della comunicazione e l'acceleratore sull'export.

Nessuno sconto, invece, su ricetta tradizionale e materie prime.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'identikit



MAINA

Rag. Soc.	
Maina Panettoni Spa	
Sede	Fossano (Cn)
Anno	1964
Settore	Alimentare
Dipendenti	240 (40 fissi)
Fatt. annuo	73 milioni
Export	13%

