

Maina, investimento da venti milioni

La "casa" dei panettoni in frazione Tagliata di Fossano ampliata di 4 mila metri quadrati

LAURA SERAFINI
FOSSANO

Venti milioni di euro di investimento per trasformare la «casa» del panettone, del pandoro e di tutti gli altri lievitati che da frazione Tagliata a Fossano arrivano in migliaia di case, italiane e straniere. L'industria dolciaria Maina ha rinnovato il suo «contenitore», ampliando la superficie di 4 mila metri quadri, realizzando un nuovo laboratorio per le analisi chimiche, fisiche e sensoriali su materie prime e prodotto finito, la nuova area amministrativa e il punto vendita aziendale. Ma soprattutto ha completamente trasformato l'aspetto dello stabilimento, grazie a uno stile architettonico e al design artistico unici.

Ora è come se «un grande nastro avvolgesse la struttura - spiega l'architetto Gianni Arnaudo che ha progettato i locali -. Un nastro rosso, simbolo di gioia e allegria. Il nastro viene utilizzato per chiudere un regalo, ma anche per confezionare panettoni e pandori».

Quote di mercato

Con una produzione di oltre 23 milioni di pezzi (a marchio



5
per cento

La crescita di fatturato nel 2014 che è stato di 82 milioni
Prodotti 23 milioni di prodotti dolciari

Maina e conto terzi) e un fatturato lordo nel 2014 di 82 milioni di euro (+5%), l'azienda si conferma come la seconda realtà produttiva italiana nel mercato dei dolci, con una quota di mercato a volume totale di circa il 17%. L'azienda (260 dipendenti compresi gli stagionali) prevede di chiudere l'anno con un fatturato lordo di circa 92 milioni di euro.

50
anni

In mezzo secolo d'attività la Maina ha sfornato oltre mezzo miliardi di dolci

Azienda

È stato trasformato l'aspetto dello stabilimento grazie a uno stile architettonico e al design artistico unici

Amministratore delegato

«Anche se continuiamo a crescere ci riteniamo da sempre artigiani nelle lavorazioni - spiega l'amministratore delegato Marco Brandani -. Avevamo bisogno di creare un binomio tra arte pasticceria e arte del "contenitore". Così è nata la "casa" del panettone Nocciolato e delle altre nostre specialità dolciarie. Abbiamo dato il via a questo investimento in occasione del cinquantesimo anniversario dell'azienda».

In mezzo secolo d'attività la Maina ha sfornato oltre mezzo miliardo di dolci. Nuove tecnologie e uno stabilimento più efficiente e più efficace consentono l'aumento della capacità produttiva del 30 per cento per «soddisfare le sempre più numerose richieste che giungono dai mercati italiani e internazionali - continua Brandani -. È stato un periodo natalizio estremamente positivo, che dimostra l'aumento della fiducia dei consumatori. Continuano ad essere richiesti i prodotti tradizionali, ma c'è un ampliamento del mercato anche per i più originali e innovativi. Come sempre a primeggiare, però, deve essere la qualità».