

Retrosceña

LAURA SERAFINI
FOSSANO

La Maina esporta il 15% in più e propone il panettone Ferragosto

La nuova parte dello stabilimento a Fossano sarà dedicata anche alla ricerca

Anche quest'anno si potrà festeggiare Ferragosto con una buona fetta di panettone appena sfornato: torna l'iniziativa proposta dalla Maina di Fossano, che nella settimana clou dell'estate propone panettoni alti tradizionali, da 750 e 500 grammi in oltre 600 punti vendita dello stivale. «Gli italiani sono dei buongustai - sottolinea Marco

matori, ma anche creare una sorta di gioco con loro. Lo facciamo solo per qualche giorno, non vogliamo che il panettone diventi un prodotto continuativo, ma rimanga comunque il dolce simbolo del Natale». Con i forni nuovamente accessi la

tanto proseguono i lavori di sistemazione degli uffici e del nuovo punto vendita aziendale, che pensiamo di poter inaugurare il prossimo autunno».

Non ci sono solo i consumatori italiani tra i destinatari dei prodotti Maina che ha siglato nuovi accordi per la fornitura di panettoni in tutto il mondo, facendo lievitare l'export del 15% rispetto al 2014. L'anno scorso il fatturato dell'azienda prodotto dagli scambi con l'estero è stato circa il 13% del totale, pari a circa 11 milioni di euro: da inizio luglio le linee di produzione sono in funzione per soddisfare le richieste che arrivano dagli oltre 40 Paesi sparsi in tutto il mondo.

Scommessa sul Brasile

«La campagna per i mercati esteri ci ha riservato anche quest'anno importanti soddisfazioni con vendite in netta crescita, in particolare Usa, Canada e Gran Bretagna - conclude Brandani -. Stiamo guardando con estremo interesse ai mercati emergenti; è il caso del Brasile, dove abbiamo concluso importanti accordi commerciali che ci permettono di entrare con una presenza dei nostri prodotti ben più importante rispetto al passato».



COSTANZA BONO

In frazione Tagliata
Da alcuni mesi la sede è in fase di espansione

Brandani, Ad dell'azienda dolciaria-. Alcuni sono grandi appassionati del panettone, dolce buono se fatto con materie prime di grande qualità. Propongo a Ferragosto per noi significa andare controcorrente, stuzzicare la gola dei consu-

Maina ha anche inaugurato parte della nuova area produttiva dello stabilimento in frazione Tagliata: «Questi spazi ci permetteranno di lavorare con maggior efficienza e efficacia, ma anche di dedicare una zona a prove e sperimentazioni. In-