

# Maina cresce e crede nel proprio territorio. Con uno stabilimento rinnovato

di [Maria Chiara Voci](#)

Tweet 3

Consiglia 17

g+1 0

My24 | 🔊 | A- A+ | 🖨️ | ✉️



La produzione cresce e ha raggiunto nel 2013 un fatturato lordo di 78 milioni (+7%). Di pari passo, cresce e si trasforma anche il sito produttivo. È partendo da questi presupposti che la Maina di Fossano, marchio storico di panettoni, pandori e colombe, i dolci tipici delle festività, ha deciso – nel suo cinquantesimo anno di attività - di dare una svolta al proprio stabilimento.

E di rinnovare design e immagine, grazie al contributo dell'architetto e artista cuneese Gianni Arnaudo, noto sul panorama internazionale per le sue opere di restyling industriale, legate al mondo del food e per gli oggetti pop esposti dal Moma al Metropolitan di New York, al Centre Pompidou di Parigi.

Il cantiere, nella frazione Tagliata (dove Maina, fondata nel 1969, si è stabilita nel 1974) è iniziato dopo il picco di Pasqua. E terminerà nell'estate del 2015. La vecchia sede della Maina è stata immaginata da Arnaudo come "avvolta in un grande nastro rosso, simile a quelli che la casa dolciaria stessa utilizza per confezionare i suoi panettoni". Un forte segno architettonico pop.

Prima esigenza del restyling sarà di tipo pratico. Sull'area di 95mila mq, di cui attualmente 35mila coperti, sarà ampliato lo spazio produttivo di altri 4mila mq per far fronte all'aumento delle vendite (oggi la produzione ha raggiunto i 21 milioni di pezzi diretti in 40 Paesi) e per consentire una maggiore diversificazione delle linee. Inoltre, sono in programma anche la realizzazione del nuovo punto vendita e il rinnovamento integrale degli uffici.

«La decisione di reinvestire nello stabilimento – spiega Marco Brandani, amministratore delegato della Maina – serve anche a ribadire che, come azienda, continuiamo a immaginare il nostro futuro a Fossano, legati al territorio che ci ha accolti e ci ha visti crescere. Lo spaccio e gli uffici saranno completamente rivisti. Il primo raddoppierà la sua superficie trasformandosi in una sorta di supermercato dolciario, dove troveranno spazio tutti i nostri prodotti appena sfornati e quelli di altre aziende del settore, pronti ad essere venduti al minuto. Gli uffici, invece, verranno ampliati e resi più funzionali e moderni».