

ECONOMIA

Maina continua a crescere
e si rifà il look

Un investimento di oltre 6 milioni di euro per ampliare lo stabilimento di Tagliata, rifare uffici, spaccio e aggiungere una linea produttiva. La Maina consolida la sua presenza a Fossano e il suo ruolo di leader del settore dolciario.

PAG. 5

Lavori in corso su progetto dell'architetto-artista Gianni Arnaudo



Di BARBARA MORRA

Maina investe 6 milioni di euro per diventare più grande

FOSSANO. Un grande nastro rosso, come quello usato per i panettoni, avvolgerà tutto lo stabilimento entro la prossima estate. Con un progetto dell'architetto-artista internazionale di origini cuneesi, Gianni Arnaudo, la Maina diventa più grande nell'anno in cui festeggia il cinquantenario dalla fondazione.

Sono in corso i lavori di ampliamento dell'azienda che si affaccia sulla statale 231 in frazione Tagliata. È un investimento massiccio - 6 milioni di euro e 4.000 metri quadrati di superficie coperta in più - che permetterà l'aumento delle linee di produzione, la creazione di un nuovo punto vendita e il rinnovo degli uffici. *"Credo sia significativo che proprio nell'anno del cinquantenario compleanno siano partiti i lavori di ampliamento della nostra storica sede, a ribadire che continuiamo a immaginare il nostro futuro a Fossano, legati al territorio che ci ha accolti e ci ha visti crescere - commenta Marco Brandani, amministratore delegato - . Si tratta di un intervento molto importante che, alla luce dei positivi dati di vendita degli ultimi anni e della domanda crescente, non era più procrastinabile"*.

Maina ha la sede a Fossano dal 1969, ma è nel 1974 che si stabilisce in frazione Tagliata. Oggi occupa 100 mila metri



Marco Brandani

quadrati, di cui 35 mila coperti e ogni anno produce circa 21 milioni di pezzi tra panettoni, pandori e colombe, diretti in oltre 40 Paesi.

"Lo spaccio e gli uffici saranno completamente rivisti - continua Brandani - il primo raddoppierà la 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".

L'intervento è stato ideato da Gianni Arnaudo, internazionalmente noto per le sue

Una nuova linea di produzione, raddoppio dello spaccio e nuovi uffici

opere di architettura industriale e legate al mondo del food e per gli oggetti di design pop esposti in molti musei del mondo, fra cui il Moma ed il Metropolitan di New York, il Centre Pompidou di Parigi, il Vitra Design Museum di Basilea.

In questi giorni inizia il reclutamento dei lavoratori sta-

gionali che, alla Maina, a regime di produzione, saranno 260. Una forza lavoro di 300 persone se si aggiunge la quarantina di dipendenti a tempo indeterminato. L'azienda inizia adesso a produrre e confezionare i panettoni e i pandori da spedire Oltreoceano sul mercato americano. I tempi di transito e dogana sono tali per cui ci si deve attrezzare in tempo per il prossimo Natale. Seguirà una breve pausa estiva e la produzione riprenderà dopo Ferragosto e proseguirà sino a Natale. Brandani: *"Il mondo agricolo in cui si inseriscono le aziende dolciarie di questa zona ha creato le premesse per un circolo virtuoso della stagionalità. C'è uno scambio tra l'agricoltura dove si lavora prevalentemente nella bella stagione e noi che siamo a pieno regime in autunno e inverno con un 70% dei lavoratori che prosegue per la produzione pasquale. Circa l'8% dei nostri stagionali è di provenienza extra Ue, sono lavoratori che per 6 mesi tornano nel loro Paese"*.

