

Maina compie 50 anni e guarda al futuro. Annunciati investimenti per oltre 20 milioni di euro

# Ingrediente segreto... la famiglia

*Tradizione e innovazione alla base di un'eccellenza industriale tutta fossanese*

Due famiglie le cui storie si sono intrecciate in modo indissolubile. Anche nel lavoro. La storia di Maina, uno dei marchi più importanti in Italia nel settore dei prodotti da forno e dolci da ricorrenza, inizia nel 1964. Dal primo laboratorio a Torino alla sede fossanese, al nuovo stabilimento di frazione Tagliata che oggi è nuovamente in trasformazione per crescere ancora. Martedì mattina i fondatori di Maina, Brandani e Di Gennaro, si sono raccontati

alla stampa illustrando le iniziative per celebrare il cinquantennale. Ma non solo. Maina guarda al futuro e sono già in corso i lavori per ampliare lo stabilimento di altri 4.000 mq e rinnovarne completamente il look. Il progetto è del famoso architetto e designer Gianni Arnaudo. Gli investimenti previsti per implementare le produzioni ammontano ad oltre 20 milioni di euro.

PAG. 10



L'azienda fossanese compie 50 anni e guarda al futuro



# Buon compleanno Maina

**FOSSANO.** Sono specializzati in dolci da ricorrenza e il loro nome è sinonimo di panettone, pandoro, colomba e torte da forno, ma in questo caso la ricorrenza è un'altra e li riguarda da vicino: si tratta di un compleanno.

Maina compie infatti 50 anni e lo fa con uno sguardo a tutto ciò che è stato dal 1964 ad oggi, con i cambiamenti, le sfide, i risultati raggiunti. Non si tratta però di un amarcord o di un semplice album dei ricordi, come è stato illustrato nell'affollata conferenza stampa di martedì mattina. I piedi sono ben piantati nel presente di un'azienda solida che sta nuovamente investendo e crescendo, come dimostra il cantiere in corso nello stabilimento di Tagliata che amplierà ulteriormente la superficie produttiva. E soprattutto con lo sguardo al futuro che promette nuovi importanti risultati.

E proprio per guardare avanti e lontano, nell'incontro di martedì mattina oltre ad illustrare il profilo dell'azienda la sua storia e le iniziative del cinquantennale, i "patron" di Maina hanno già dato l'appuntamento al 2015 quando verrà inaugurato lo stabilimento rinnovato e ampliato.

Ma andiamo per gradi, partendo da questo compleanno significativo.

*"I primi 50 anni di attività sono per noi un importante traguardo - spiegano Vincenzo Brandani e Antonio Di Gennaro, due dei fondatori di Maina -; sin dall'inizio abbiamo puntato sulla qualità specializzandoci sui prodotti da ricorrenza. Negli anni, non siamo mai scesi a compromessi mantenendo sempre altissimo il livello qualitativo*

*dei nostri prodotti, senza ricercare facili risparmi, a partire dalle materie prime. Su questo punto siamo stati irremovibili, anzi abbiamo aumentato l'attenzione, perché riteniamo che la qualità*

## L'azienda prevede di investire oltre 20 milioni per rinnovare e potenziare lo stabilimento

*sia la chiave del successo per emergere sul mercato. Oggi siamo un'azienda altamente tecnologica e automatizzata, ma continuiamo a produrre rispettando rigorosamente i tempi e le ricette della tradizione".*

### Iniziative e concorsi per il cinquantennale

Venendo alle iniziative ideate da Maina per il suo cinquantesimo compleanno, il pezzo forte è rappresentato da due concorsi: uno rivolto ai consumatori di tutta Italia e l'altro indirizzato alla cittadina di Fossano. Nello specifico, con il concorso "Dalle nocciole al Gran Nocciolato, da 50 anni", in ogni confezione di Gran Nocciolato da 1 kg in vendita da adesso fino a Natale i consumatori troveranno una cartolina con cui partecipare all'estrazione finale di uno dei 5 weekend esclusivi in palio per due persone in un lussuoso Resort & Spa nelle Langhe, con inclusi trattamenti benessere e cene firmate da chef stellati

Michelin. Inoltre, i vincitori avranno la possibilità di effettuare una visita guidata dell'azienda accompagnati dalle famiglie Brandani e Di Gennaro, per scoprire come nasce l'eccellenza dolciaria Maina.

Con il concorso "Maina fa scuola", l'azienda ha invece voluto coinvolgere le famiglie di

Fossano e, in particolare, i bambini delle scuole primarie: tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte avranno infatti la possibilità di partecipare ad un concorso didattico-creativo liberando la loro creatività per realizzare una personale confezione di panettone. Due i temi tra cui scegliere per invitare i

bambini a descrivere come è fatto il panettone o come vorrebbero il Natale dei loro sogni. Una giuria di qualità decreterà le due classi vincitrici, una per ciascuno dei temi assegnati, che si aggiudicheranno due premi in denaro del valore di 1.500 euro ciascuno da spendere per l'acquisto di materiale didattico.

## Concorso per vincere weekend in Langa, iniziativa con le scuole e panettone Anniversary

Sul mercato natalizio, inoltre, Maina sarà presente con il panettone Anniversary, un classico panettone basso milanese, in edizione limitata, avvolto in una confezione esclusiva ed elegante che celebra l'importante traguardo raggiunto grazie anche al logo del 'cinquantesimo'.

### Il futuro, i progetti

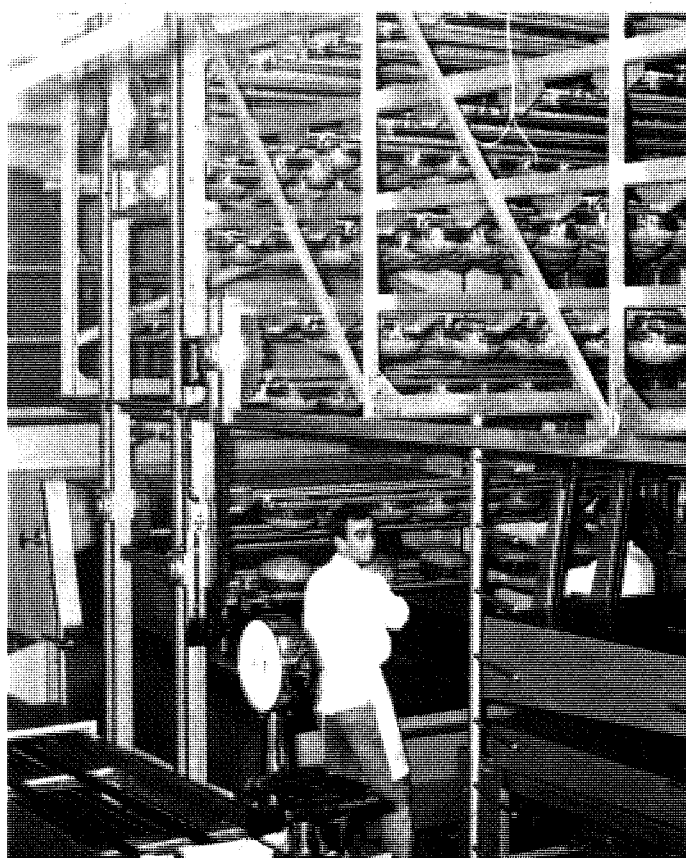
In prospettiva futura l'azienda dolciaria fossanese, forte delle proprie posizioni di mercato raggiunte in Italia e in oltre 40 Paesi del mondo, resta legata al territorio che l'ha vista crescere e svilupparsi. Proprio in quest'ottica sono iniziati da qualche mese i lavori di ampliamento del sito produttivo, che entro il 2015 consentiranno alla Maina di aumentare di 4.000 mq gli spazi produttivi. L'azienda prevede di investire oltre 20 milioni di euro, per aumentare la capacità produttiva, rinnovare lo stabilimento e ampliare il punto vendita.

*“Come scritto nel libro «I love Panettone», da noi realizzato per questa importante occasione - dichiara Marco Brandani, amministratore delegato dell'azienda - in Maina passato e presente convivono armonicamente tra le pagine di quella che resterà anche in futuro una storia «bifamiliare», scritta a più mani e coniugando slanci di passione, mosse oculate, serietà e rispetto per il ruolo nevralgico di ciascun collaboratore. Una storia che guarda avanti seguendo i tempi della tradizione. Perché «Piano piano. Buono buono» non è solo il nostro claim pubblicitario, ma la nostra filosofia di vita”.*

### I numeri della produzione Maina

Con una produzione di oltre 21 milioni di pezzi (a marchio Maina e conto terzi) e un fatturato lordo nel 2013 di 78 milioni di euro (+7%), l'azienda si conferma oggi come la seconda realtà produttiva italiana nel mercato dei dolci da ricorrenza, con una quota di mercato a volume totale di circa il 17%.

Una curiosità: nei suoi primi 50 anni di attività la Maina ha sfornato oltre mezzo miliardo di dolci.



La storia dell'azienda Maina è prima di tutto la storia di due famiglie: Di Gennaro e Brandani. A metà Anni '50, nel pieno del boom economico, Angelo ed Elena Di Gennaro emigrano dalla provincia di Foggia alla ricerca di lavoro e prospettive migliori a Torino: insieme a loro ci sono i figli Michele, Antonio, Bruno, Maria Rosa e Franca. Fu Bruno a scrivere la prima pagina della storia aziendale quando, dopo aver trascorso qualche anno da semplice apprendista all'interno del piccolo laboratorio di pasticceria Maina in via Catania a Torino, nel 1964 decide di rilevarlo insieme ai suoi fratelli e sorelle. Passa qualche anno e i destini della famiglia Di Gennaro si incrociano con quelli della famiglia Brandani, quando Maria Rosa sposa Vincenzo, responsabile commerciale dell'azienda Lanerossi. Quest'unione segna l'inizio di un sodalizio che si rivelerà vincente per la Maina. Il primo atto di questo nuovo corso è nel 1969, quando l'azienda opta per l'acquisto di un biscottificio ospitato in un ex convento a Fossano.

Maina decide di rinnovare le strutture e i macchinari e fa una scelta coraggiosa: abbandona la produzione dei numerosi prodotti continuativi realizzati fino a quel momento (biscotti, pan di spagna, brioches, savoiardi...) per specializzarsi solo nella produzione di paste lievitate, puntando

## Una storia di famiglia anzi di due famiglie

quindi su poche referenze (panettoni e colombe) ad alta tecnologia di produzione e di qualità superiore.

Per far fronte alla forte crescita della domanda, nel 1974 si rende necessario un ulteriore sviluppo strutturale degli impianti produttivi e l'azienda viene trasferita nell'attuale stabilimento in frazione Tagliata, su un'area inizialmente di 95.000 mq, con una superficie coperta di 15.000 mq.

Gli Anni '80 coincidono per Maina col periodo dello sviluppo e della forte crescita commerciale e di notorietà in tutta Italia, grazie anche al suo ingresso nel mondo della comunicazione pubblicitaria televisiva. Nel 1984 viene introdotto un centro automatico d'impasto, autentica rivoluzione tecnologica per la produzione di prodotti da forno. L'introduzione di questo meccanismo completamente automatizzato consente di incrementare ulteriormente la qualità dei prodotti, migliorare l'efficienza e standardizzare il processo produttivo.

Il decennio si chiude per l'azienda fossanese con un traguardo storico: nel 1989, Maina diventa la prima azien-

da italiana non localizzata nel Nord-Est del Paese a produrre il pandoro. I volumi di produzione incrementano notevolmente ed è necessario espandere ulteriormente la superficie coperta dell'azienda e del suo magazzino in modo tale da evitare problemi di stoccaggio del prodotto finito.

Attualmente lo stabilimento, che sorge su un'area di circa 100.000 mq, di cui 35.000 coperti, è in fase di ampliamento. I lavori, cominciati nella primavera 2014 dovrebbero concludersi per l'estate 2015 e prevedono, oltre al potenziamento delle attuali linee di produzione, anche la realizzazione del nuovo punto vendita e il rinnovamento integrale degli uffici. Così facendo la superficie coperta aumenterà ancora di circa 4.000 mq. L'intero intervento è stato progettato dal noto architetto Gianni Arnaudo, internazionalmente noto per le sue opere di architettura industriale e legate al mondo del food e per gli oggetti di design pop esposti in molti musei del mondo.

### Date da ricordare

**1964.** La famiglia Di Gennaro acquista il laboratorio

Maina a Torino.

**1969.** Vincenzo Brandani fa il suo ingresso in Maina in concomitanza con la scelta aziendale di specializzarsi nei dolci da ricorrenza e di spostarsi a Fossano.

**1974.** La crescita dell'azienda richiede un ampliamento delle strutture: lo stabilimento Maina si trasferisce così in frazione Tagliata, dov'è tuttora, sempre a Fossano.

**1984.** La realizzazione di un centro automatico di impasto rivoluziona i processi produttivi, standardizzandoli e permettendo alla Maina di compiere il decisivo salto verso il mercato della grande distribuzione.

**1989.** Maina sforna il primo pandoro prodotto da un'azienda non localizzata nel Nord-Est Italia.

**2013.** L'azienda sforna oltre 21 milioni di dolci, tra panettoni, pandori, colombe e torte ed è presente, oltre che sul mercato italiano, in 40 Paesi del mondo anche con prodotti realizzati "ad hoc" per soddisfare diversi gusti e abitudini di consumo del mercato locale.

**2014.** Maina compie 50 anni. In concomitanza con questo importante anniversario sono partiti i lavori di potenziamento dello stabilimento di Fossano, che dovrebbero concludersi entro l'estate 2015.