

## Cibi da export

# I primi cinquant'anni della Maina, la fabbrica di panettoni e pandori

Festeggia il compleanno allargando lo stabilimento  
E' il secondo produttore in Italia, esporta in 40 Paesi

STEFANO PAROLA

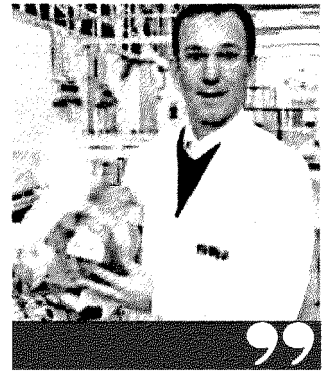
**N**ON c'è niente di meglio che un cantiere per celebrare il compleanno della propria azienda. La Maina di Fossano, seconda impresa italiana di dolci per le ricorrenze, ha compiuto cinquant'anni nel bel mezzo dei lavori in corso. In fondo, dicono i manager, «oggi nel nostro stabilimento abbiamo raggiunto il limite: ci serve più spazio per produrre più panettoni».

Pensare che tutto è iniziato da una pasticceria a Torino, aperta nel 1954 dalle famiglie Brandani e Di Gennaro. Gli affari andavano bene e l'attività venne spostata a Fossano, in un biscottificio, con un'idea precisa: produrre solo panettone e pandoro. Il resto lo ha fatto il "boom" del mercato, che nel 1974 ha spinto l'azienda a spostarsi in frazione Tagliata. Una piccola fabbrica che negli anni è lievitata, proprio come i suoi prodotti: ora è in un'area di 100 mila metri quadri, di cui 35 mila coperti, cui se ne aggiungeranno altri 5 mila alla fine dell'estate.

È un investimento da 20 milioni, necessario perché le richieste di panettoni aumentano: «Abbiamo di fronte un mercato da un miliardo e c'è molto da fare per chi, come noi, ha puntato tutto sulla qualità», evidenzia l'amministratore delegato Alberto Brandani. All'azienda fossanese non basta sfornare oltre 21 milioni di dolci da ricorrenza ogni anno, per un fatturato comples-

sivo di 78 milioni registrato nel 2013. Anche perché i suoi prodotti spopolano soprattutto durante le feste, quindi bisogna farne tanti e tutti insieme. L'export, però, ha dato una mano: oggi le commesse in arrivo da oltre 40 paesi garantiscono circa il 13 per cento del giro d'affari e consentono alla Maina e ai suoi 260 dipendenti (di cui 220 stagionali) di iniziare la produzione già a luglio. Poi si lavora fino a Natale senza soste, su tre turni (quindi anche di notte), si fa una pausa e a fine febbraio si ricomincia con le colombe, fino a Pasqua.

Così l'impresa sforna 16 milioni di panettoni e pandori e 5 milioni di colombe, metà a marchio "Maina" e metà con etichette della grande distribuzione. L'azienda fa tutto questo attraverso un processo che sposa tradizione e automazione: i passaggi sono gli stessi di una pasticceria (compreso il "lievito madre", tenuto in vita da 50 anni), ma vengono fatti con impastatrici enormi, forni lunghi decine di metri, tapis roulant, bracci robotici. Ora però serve più spazio per i panettoni. Nessuna idea di fare anche i biscotti, come alcuni dei concorrenti? «Non escludiamo di ampliare la gamma dei prodotti, ma adesso vogliamo concentrarci solo sui dolci per le ricorrenze», chiarisce il responsabile marketing Ugo Di Gennaro.



Investiamo 20 milioni per competere su un mercato che vale un miliardo di euro

Sforniamo 21 milioni di dolci da ricorrenza l'anno. I biscotti? Non ci interessano



Per festeggiare i primi 50 anni la Maina ha lanciato un panettone celebrativo, un concorso nelle scuole fossanesi e una lotteria per i clienti. Sulla "torta" manca solo una "ciliegina": il casello Fossano Nord dell'autostrada ~~torino~~ ~~Savona~~, che dovrebbe sbucare proprio dietro la fabbrica. Se ne parla da decenni, ma negli ultimi anni il Comune pareva pronto ad accelerare. Poi è spuntato un comitato del "No" che ha già organizzato proteste di piazza per impedirne la realizzazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PERSAPERNE DI PIÙ**  
News e aggiornamenti sul sito  
[torino.repubblica.it](http://torino.repubblica.it)

**A FOSSANO**  
LO STABILIMENTO DELLA MAINA  
SITROVA NELLA FRAZIONE  
TAGLIATA DI FOSSANO  
A SINISTRA: ALBERTO BRANDANI,  
ATTUALE AMMINISTRATORE  
DELEGATO E DISCENDENTE DI  
UNA DELLE DUE FAMIGLIE  
FONDATRICI DELL'AZIENDA