

Balocco e Maina

Colombe scaccia-crisi è record di vendite

Le aziende del Fossanese sono leader nei lievitati

Insieme producono una colomba su quattro. Il 25 per cento del mercato dei prodotti da forno della Pasqua in Italia esce dai cancelli delle aziende di Fossano (Cuneo), Balocco e Maina. Il dolce da ricorrenza è un must che regge benissimo i colpi della crisi economica e, persino, quelli della dilagante passione per il «fatto in casa». Le produzioni e le previsioni di vendita dei due pezzi grossi dell'industria dolciaria indicano che in un mercato in controtendenza, perché in crescita, Balocco e Maina cresceranno



Marco Brandani
Ad della Maina

Alberto Balocco
Ad azienda omonima

di più. Quest'ultima prevede di chiudere la campagna con una produzione di colombe superiore del 20% (erano 4,5 milioni) rispetto all'anno scorso. Sul 18% si assesta Balocco che si appresta a sfondare il tetto dei 5,1 milioni (4,7 a Pasqua 2012) di dolci tipici. Stesso trend per le

uova di cioccolato. Balocco: 1,6 milioni contro gli 1,3 di un anno fa (+18%). Maina: +20%.

Alberto Balocco, l'imprenditore che a Ballarò, poco prima delle elezioni, non chiese sgravi per sé, ma la detassazione della buste paga per liberare i consumi - è prudente, ma ottimista. «Le somme sui dati reali di vendita si tirano poco prima di Pasqua, ma la crescita prevista ha solide basi - spiega - nell'alimentare non si rinuncia al cosiddetto "value for money", il prodotto di qualità che ha un prezzo competitivo». Il mercato dei dolci da ricorrenza in generale cresce meno. I primi dati di vendita nazionali parlano di +6% per le colombe e +13,3 per le uova. Balocco: «Alcune aziende del settore sono in crisi: da Fossano stiamo erodendo fette di mercato». In più «il fai da te» sulle colombe (come sui panettoni) non attacca. Sono pochi quelli che in casa si cimentano nell'epica impresa. Marco Brandani, ad di Maina: «I risultati premiano la filosofia aziendale improntata al rispetto della tradizione: rimaniamo fedeli ai tempi di lavorazione con una lievitazione che dura oltre 2 giorni e un raffreddamento per più di 10 ore».

[B. M.]

