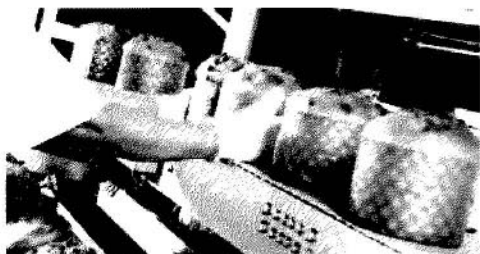


UN MILIONE IN PIÙ

Maina sforna il record di panettoni per Natale



PIER PAOLO LUCIANO

PIANO, piano, come recita lo slogan, la Maina scala le vette della produzione di panettoni. Quest'anno ne produrrà un milione in più rispetto al 2015, superando i 17 milioni di pezzi.

A PAGINA IX

imprese&territorio

Produzione di panettoni
“Piano, piano” Maina
sforna un nuovo record

Nel 2016 un milione di pezzi in più rispetto a dodici mesi fa
Ora è il secondo gruppo per volumi e esporta in 40 Paesi

DAL NOSTRO INVIATO
PIER PAOLO LUCIANO

FOSSANO. Ci vogliono tre giorni per fare un panettone Maina. Dal momento in cui un pezzo di lievito madre di pasta acida – lo stesso da cinquant'anni, rigenerato con cure davvero amorevoli tre volte la settimana anche quando la produzione dei dolci natalizi è ferma – viene impastato e avviato al ciclo produttivo all'attimo in cui il panettone ormai pronto finisce nel sacchetto di cellophane passano quasi 72 ore. Il 95 per cento di questo tempo il panettone lo spende a lievitare. In fondo il se-

greto di un prodotto che si contraddistingue per una pasta molto soffice, dal sapore più intenso e che si digerisce meglio è tutto qui. Certo poi serve una certa abilità artigiana che nessuna macchina, neanche in un'azienda che ha fatto dell'automazione il suo credo per migliorare il ciclo di lavorazione e anche il prodotto finale, può sostituire. Marco Brandani, amministratore delegato, torna al lievito madre, alle attenzioni che richiede e alle soddisfazioni che dà per spiegare le ragioni di un successo: «Rispetto ad altri tipi di lievito, qui la fer-



Una delle due linee di produzione di dolci nello stabilimento Maina

mentazione avviene in maniera più graduale, per questo richiede più ore. Ma alla fine il prodotto è migliore». Così si arriva al claim della pubblicità che da settimane accompagna su radio e televisioni lo spot del panettone Maina: «Piano, piano. Buono, buono». Accade per ciascuno dei 120mila panettoni che ogni giorno finiscono su una delle due linee di produzione nello stabilimento della frazione Tagliata, a metà strada tra Fossano e Cervere. Quando il loro ciclo sarà finito altri 240mila panettoni staranno compiendo il viaggio verso l'imballaggio tra pause lunghe quasi un giorno per lievitare ancora, passaggi nel forno e sosta per altre dieci ore (capovolti) solo per raffreddare. «Piano, piano» il panettone e il pandoro prendono forma. In realtà nello stabilimento che giusto un anno fa sotto la direzione dell'architetto Gianni Arnaudo è stato ristrutturato e ampliato usando una linea rossa come ideale fiocco che avvolge tutta la fabbrica, se ne preparano fino a 400 diversi tipi. Perché Maina produce anche conto terzi e oggi è il secondo gruppo per volume produttivo nel mercato della ricorrenza come tecnicamente si catalogano questi prodotti da forno pensati per feste particolari. L'anno scorso sono stati realizzati 24 milioni di pezzi (la proporzione è 17,5 milioni di panettoni, 6,5 di colombe), quest'anno se ne aggiungerà un altro milione. Sette panettoni su dieci prendono la strada della grande distribuzione, metà con il marchio Maina nelle sue diverse declinazioni. Il fatturato continua a crescere e di pari passo la quota esportata: si perché i panettoni Maina finiscono sulle tavole di 40 Paesi nel mondo anche se poi quelli che incidono di più sulla voce mercati esteri sono la Gran Bretagna e gli Stati Uniti. Nel 2015 il fatturato lordo ha raggiunto i 90 milioni, con il 12 per cento realizzato oltre confine. I dipendenti sono stabili: 260. Una media azienda, di quelle che rendono forte il marchio made in Italy. Complessivamente Maina

copre il 17 per cento del mercato. Dietro questo successo, come ama ricordare Brandani, c'è una famiglia. Anzi due: Di Gennaro e Brandani. Tutto comincia oltre mezzo secolo fa, sotto la Mole. I fratelli Di Gennaro, originari della Puglia, acquistano il laboratorio Maina di Torino. Qualche anno dopo, Maria Rosa Di Gennaro sposa Vincenzo Brandani, toscano, responsabile commerciale della Lanerosi Vicenza. Nel 1969 la prima svolta: Brandani lascia l'azienda di Vicenza e entra nella Maina, che trasloca a Fossano, in un ex convento. Poi l'altro cambio decisivo: si lasciano biscotti e brioche e si punta solo sulle paste lievitate. Nel '74 l'azienda trasloca nella frazione Tagliata. E "piano piano" scala il settore. «Le abilità delle due famiglie si sono sposate magnificamente anche dal punto di vista aziendale: mia madre e i suoi fratelli votati al ciclo produttivo, tanto che i macchinari che ancora oggi usiamo sono stati progettati da mio zio, mio padre che si dedica alla vendita e alla diffusione sui mercati di panettoni e colombe. E ancora oggi è così. Qui i ruoli dirigenziali contano fino a un certo punto, prima di tutto viene la famiglia. Anche adesso che in pista c'è la seconda generazione».

Un'azienda dunque ancora alla tradizione ma che non per questo rinuncia a innovare. Per questo si è dotata di un centro ricerche proprio nel cuore dello stabilimento. Nel 2013 per esempio è nato il panettone gastronomico «Gran chef» impiegato per antipasti e tramezzini realizzato in collaborazione con un grande chef, Gian Piero Vivalda, patron dell'Antica Corona Reale di Cervere. Innovazione anche di prodotti: proprio quest'anno è stata inaugurata la linea che sforna panettoni e pandoro in formato mini. Sempre con la stessa filosofia: «Piano, piano. Buono, buono».

GRIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri

■ Fatturato lordo	90 milioni di euro
■ Fatturato estero	12 milioni di euro
■ Dipendenti	260
■ Produzione	25 milioni di pezzi
■ A marchio Maina	50%
■ Per conto terzi	50%
■ Quota mercato	17%

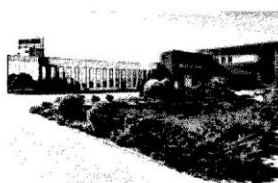
MAINA®

LEGO
LIFE FOOD

TRIPITTOLE



AL TIMONE
Marco Brandani è l'amministratore delegato della Maina



LO STABILIMENTO
Si trova tra Fossano e Cervere: è stato ristrutturato e ampliato un anno fa



PRODUZIONI
La Maina produce 25 milioni di dolci per ricorrenze: la metà per conto terzi