

“Maina” svela su Facebook i segreti dei suoi panettoni

Iniziativa dell'azienda che ha avviato la produzione per l'export

Retrosцена

LAURA SERAFINI
FOSSANO

L'azienda fossanese dolciaria Maina ha avviato la produzione del panettoni da esportare oltreoceano e lo racconta ai suoi «fans» tramite Facebook.

«In questi giorni comincia la produzione dei dolci che distribuiremo dall'Australia, agli Usa, dal Canada al Sudamerica. Vi state chiedendo perché già adesso? Primo perché ci vuole parecchio tempo per trasportarli fin là e poi perché in questi Paesi sono soliti consumare i nostri prodotti anche prima di Natale» si legge nella pagina «Maina. Piano piano, buono buono».

Attraverso il social network l'azienda dolciaria ha lanciato una nuova iniziativa per rendere i consumatori più consapevoli di ciò che accade nello stabilimento di frazione Tagliata a Fossano, per far conoscere i prodotti e le persone che ci lavorano ogni giorno. «Siccome sono in pochi a sapere come nascono i panettoni e quanto tempo ci vuole per prepararli, partendo dall'accensione delle macchi-



La «Maina» in frazione Tagliata a Fossano produce anche pandori (DOLCI)

ne fino a quando vengono confezionati - spiegano dalla Maina - l'azienda vuole raccontare la nascita dei dolci natalizi». Lo fa con un lungo viaggio a puntate partito in questi giorni, contemporaneamente all'inizio della produzione di pandori, panettoni ed altre specialità natalizie. Qualche volta si racconterà qualche curiosità sulla produzione, qualche segreto sulla filologia seguita, sugli ingredienti utilizzati o su come gustare al meglio i prodotti targati «Maina». Altre si potrà conoscere

chi lavora nell'azienda o riguardare i vecchi spot che hanno reso celebri i prodotti: partendo da Fiorello che gusta una fetta di panettone in prigione, passando per Paolo Hendel e Nino Frassica, fino ad arrivare al coro gospel degli ultimi anni.

«Facebook è uno strumento di comunicazione che sta prendendo sempre più piede in Italia e, se ben utilizzato, può risultare molto utile sia per le aziende sia per i consumatori - spiega l'ad della Maina, Marco Brandani -. I primi possono ave-

La storia

Quando aprì nel '64 era un laboratorio

Nata a Torino nel 1964 come piccolo laboratorio artigianale di pasticceria, oggi Maina è diventata una tra le più importanti aziende dolciarie italiane. Lo stabilimento si trova in frazione Tagliata a Fossano su un'area di circa 100 mila metri quadri, di cui 35 mila coperti in cui vengono prodotti annualmente oltre 18 milioni di dolci tra panettoni, pandori, colombe e torte. Per poter accedere all'iniziativa lanciata su Facebook bisogna collegarsi alla pagina «Maina. Piano Piano. Buono buono» e diventare fan. [LA. SE.]

re un filo diretto con i propri clienti, mentre i consumatori possono conoscere in modo più interattivo tutte le novità legate all'azienda e alle persone che ci lavorano. La nostra iniziativa di raccontare come nascono i dolci natalizi, a cui ne seguiranno altre in futuro, rientra nell'ottica di rafforzare il legame con i nostri «fans» svelando loro alcuni segreti della produzione e raccontando il lavoro che sta dietro alla nascita del panettone che gusteranno in compagnia dei loro cari a Natale».