

FABIO FONTANETO, PRESIDENTE APPAFRE: "L'OBIETTIVO DELLE NOSTRE IMPRESE È DI TORNARE AI FATTURATI PRE-COVID ENTRO GIUGNO 2022"



Fabio Fontaneto

Forte è la voglia di ripresa dei Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa che, forti della loro resilienza, si muovono cauti ma guardano al futuro con fiducia.

Delia Sebelin

“Il mercato indefinito, l’incertezza legislativa, la mole di adempimenti burocratici spesso poco chiari, e la necessità di districarsi nella giungla del susseguirsi delle normative del Governo spingono gli associati ad agire con prudenza”.
Parole del presidente di Appafre, Fabio

Fontaneto, che aggiunge: “Tuttavia, nonostante l’incertezza, la maggior parte delle imprese è fiduciosa di poter recuperare i livelli di fatturato ante crisi entro la metà del 2022. Le nostre aziende sono flessibili e aperte al cambiamento. C’è tanta voglia di reagire, malgrado le dif-

ficoltà legate agli strascichi lasciati dalla pandemia”.

Nell'intervista che segue, il leader dell'Associazione, anche membro della Direzione Nazionale CNA Agroalimentare, e al vertice di una delle più prestigiose realtà della pasta fresca, fornisce un quadro dettagliato di come i pastifici associati abbiano incassato il colpo della crisi sanitaria a testa alta, orgogliosi del proprio lavoro e dei loro prodotti.

Presidente Fontaneto, si sa, il Covid ha messo in ginocchio molte imprese. A tal proposito, il fatturato dei vostri associati è calato, oppure la chiusura dei ristoranti ha avuto risvolti positivi per voi, inducendo i consumatori a comprare più spesso pasta fresca confezionata?

È vero, l'impossibilità di andare a mangiare fuori ha determinato una crescita

delle vendite al dettaglio nei supermercati e, soprattutto, nei piccoli negozi di prossimità. Ma ciò non è stato sufficiente a tenere stabili le entrate dei produttori di pasta fresca. Come altre aziende che dipendono direttamente, se non esclusivamente, dall'Horeca, la chiusura forzata ci ha creato non poche difficoltà. Inoltre, i pastifici che avevano una presenza stabile sui mercati internazionali, sono stati messi a dura prova a causa del lockdown. Ma non ci siamo mai arresi e, nonostante le entrate ridotte, abbiamo continuato a produrre, adottando le modalità necessarie per garantire la sicurezza sanitaria sui luoghi di lavoro.

Immagino non sia stato semplice...

In effetti le disposizioni governative per contenere la diffusione del virus hanno inciso profondamente sulle imprese. E'



SAPORITO
— Denmark Salmon —

Il tuo
RIPIENO su
Misura

DAI ALLA TUA PASTA IL TOCCO DI CLASSE.

Scegli i tipi di salmone e le varie quantità, noi lo renderemo unico!

 www.denmarksalmon.com

 info@denmarksalmon.com

 Langballevej, 109
8320 Mårslet - Denmark

 +45 23 40 95 10
+39 331 248 853 4





noi prepariamo
ripieni e condimenti
... a voi la pasta!

Novellini Food srl Via R. Bacchelli, 37 - 46045 Marengo (MN) - IT - Tel +39 0376 294090 - direzione@novellinifood.it

stato necessario intervenire con una riorganizzazione operativa pesante. Penso, ad esempio, all'adozione di protocolli di sicurezza sanitaria, alla formazione del personale all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali, a una diversa gestione degli spazi e dei reparti per assicurare il distanziamento sociale, all'attivazione di azioni specifiche volte alla gestione del personale, come la cassa integrazione, lo smart working e gli orari di lavoro flessibili. Malgrado tutti i timori, le aziende hanno reagito con un atteggiamento responsabile, concentrandosi sulle misure per ripartire, valutando l'adozione di nuovi strumenti e/o nuove strategie, investendo su innovazioni di prodotto e di processo. Una fiducia alimentata, probabilmente, dal fatto che i soci di Appafre sanno di poter contare sul valore dei loro prodotti, sempre di

altissima qualità, tipici del Made in Italy più autentico.

In che modo la gestione della criticità ha inciso sul budget aziendale?

Le piccole imprese hanno avuto più difficoltà. I costi decisamente elevati per mettere in atto la riorganizzazione interna, per applicare le nuove misure sanitarie e così via hanno costretto gli imprenditori ad affrontare spese che non avevano certo preventivato. Così hanno dovuto ricorrere, improvvisamente, a fonti di finanziamento, a piani integrati di digitalizzazione.

Eppure tutti sono riusciti a tenere aperti i cancelli, a continuare a lavorare, e anche oggi siete fiduciosi sulla ripresa. In che modo, la vostra associazione, intende dare supporto alle aziende?

Vede, l'Associazione è stata costituita

FORMATRICE PER CAPPELLETTI ITALGI - CR160

INNOVATIVA

Sistema che **ottimizza la produzione** in funzione dello stampo utilizzato e **riduce** contestualmente lo **scarto** di sfoglia

FLESSIBILE

Ampia gamma di **stampi intercambiabili** e **facilmente sostituibili**

SEMPLICE

Facilità d'**uso, manutenzione e pulizia**

SICURA

Dotata di **inverter** che assicura una maggiore **protezione** della macchina



**CONTATTACI PER INFORMAZIONI E PER UNA
DIMOSTRAZIONE DELLA MACCHINA**

ITALGI S.R.L. Via Pontevecchio 96/A
16042 Carasco (GE) Tel +39 0185.350206
www.italgi.it - italgi@italgi.it - Fb:@italgi
Ig:@italgi_srl





Da sinistra, il presidente del Gruppo Barilla, Guido Barilla, il presidente di Appafre, Fabio Fontaneto, e il presidente dei pastai italiani di Unione Italiana Food, Riccardo Felicetti, al Pastaria Festival 2019

a Milano nel 2002, da produttori della piccola e media impresa di pasta fresca e gnocchi. Allora, era stata emanata una norma che regolamentava la scadenza della pasta fresca da vendersi sfusa ma, in quella occasione, il legislatore aveva considerato solo due categorie di imprese: il laboratorio di pasta fresca con annessa vendita diretta, e l'industria che produce pasta fresca confezionata, non tenendo conto della categoria intermedia, proprio quella delle Pmi che ora Appafre rappresenta. Si tratta di aziende che producono la stessa tipologia di pasta fresca dei piccoli laboratori, utilizzando le stesse materie prime fresche e di alta qualità, ma abbinate a metodi e tecnologie appropriate per prolungarne

la shelf life, come la pastorizzazione, il confezionamento in atmosfera controllata e il congelamento.

E quindi?

Quindi non è la prima volta che ci muoviamo in contesti difficili. Eppure abbiamo sempre ottenuto buoni risultati. L'esperienza maturata fino ad oggi, rafforzata anche dall'affiliazione con CNA Agroalimentare Nazionale avvenuta nel 2004 (che ci ha dato più potere contrattuale e una maggiore visibilità) è sempre al servizio dei nostri soci. Anche adesso sosterremo le imprese, assumendo il ruolo di interlocutore normativo e tecnico, con l'obiettivo di creare una vera e propria rete di sostegno per superare effica-

Kronos®

L'eccellenza coltivata in Italia.



Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Corillon, pasticcero dei Desert D'Orques dell'Alsazia, grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1922 è riuscito ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del grano che del grano selezionando e perfezionando tecniche colturali adatte al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Oggi Kronos®, marchio registrato dal 2014, è la nostra linea di semola top quality, solo di origine italiana, unica per contenuto proteico. L'ideale per una pasta fresca e secca sempre al dente.



www.molinograssi.it

cemente la contingenza. Vede, l'iniziativa individuale, per quanto importantissima, da sola non basta.

Quali sono gli obiettivi, a breve e a lungo termine, che vi ponete come Associazione?

Uno dei nostri capisaldi è di supportare gli associati nella valorizzazione delle loro eccellenze, attraverso un lavoro di informazione specifico, organizzato

anche attraverso la collaborazione di partner specializzati. Ricordo, al riguardo, che abbiamo recentemente avviato il percorso di riconoscimento Igp dell'Agnoletto Piemontese. Inoltre, nell'ultimo anno abbiamo allargato la nostra attività di aggiornamento ai soci, fornendo approfondimenti non solo di settore ma riferiti anche alle evoluzioni normative legate alla pandemia.

APPAFRE
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PASTA FRESCA DELLA PICCOLA E MEDIA
IMPRESA

Presidente: Fabio Fontaneto

Segretaria: Virna Soncin

Anno di costituzione: 28 febbraio 2002

Obiettivi: Appafre rappresenta e tutela gli interessi degli associati, pastai della piccola e media impresa operanti nel settore della produzione di pasta fresca e gnocchi. Lo scopo è contribuire e tutelare gli interessi dei pastai italiani in campo nazionale ed internazionale, promuovere lo studio di leggi e decreti, divulgare ai soci informazioni su iniziative legislative e fornire istruzioni specifiche sulle modalità di applicazione delle norme vigenti per le paste con e senza ripieno e gli gnocchi, offrendo gratuitamente consulenze di carattere tecnico e normativo. Appafre rappresenta la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana.

Iniziative: Appafre, oltre a sostenere i soci quotidianamente con informazioni specifiche del settore, partecipa ad eventi e a fiere internazionali, stipulando accordi volti a garantire opportunità e condizioni vantaggiose per i soci. Appafre è sempre impegnata a dare massima diffusione e visibilità agli associati mediante il sito www.appafre.it

Aziende associate: 29

Soci sostenitori: 15

Come diventare soci: per informazioni e modulo di iscrizione visita: <http://www.appafre.it/it/diventaresocio>

Contatti: viale Dante Alighieri 37 • 28100 Novara
T. +39 0321 399564/5 • M. +39 348 6593130
www.appafre.it • info@appafre.it

Uno sguardo al futuro prossimo: presto potranno nuovamente svolgersi le fiere di settore, parteciperete ad alcune di queste? Certamente. Avremo un'area espositiva a Tuttofood (Rho, 23-26 ottobre 2021) in condivisione con CNA Agroalimentare. Una parte dello spazio sarà riservato a noi come Associazione, un'altra ai soci, che potranno esporre le proprie specialità per tutti i 5 giorni della manifestazione. È stato organizzato inoltre, sempre in collaborazione con Cna Agrolimentare, un evento internazionale, a cui potranno aderire anche le nostre imprese, nonostante siano piccole e medie, perché sfrutteranno un'area in condivisione con altre realtà: sarà attrezzata ad hoc per show-cooking con degustazione, e utilizzerà una cucina messa a disposizione da un socio sostenitore di Appafre. Avremo, inoltre, un'area espositiva ad Host (che svolgerà sempre a Rho, in concomitanza con Tuttofood) dove, per tutti i giorni del Salone, i nostri pastai si alterneranno con gustose iniziative a cura della scuola Alberghiera di Stresa, a cui prenderanno parte sia gli alunni, sia alcuni insegnanti. Dimostrazioni piene di sapere, dunque, con protagonista la pasta, sempre cucinata a puntino nella cucina allestita da un nostro socio sostenitore.

Tornando a noi, com'è il vostro rapporto con le varie associazioni di settore?

Da sempre consideriamo di massima importanza la condivisione delle informazioni e delle azioni con le altre rappresentanze di categoria. Insieme si è più forti e la collaborazione reciproca permette di creare una vera e propria rete a sostegno delle imprese. Fare sistema è, soprattutto, il modo migliore per promuovere e valorizzare la pasta e i pastai italiani, anche quando producono all'estero.

Infine, un suo messaggio agli associati, o potenziali tali, attraverso Pastaria?

L'attuale periodo storico che stiamo vivendo non è certamente favorevole, ma dobbiamo dimostrare di poter offrire di più e meglio. L'Italia ha un patrimonio di migliaia di aziende che producono pasta, e la pasta è il simbolo della qualità gastronomica italiana nel mondo. Tutti i produttori, dai piccoli laboratori, alle aziende famigliari e medie, alle grandi imprese, devono sentirsi partecipi e orientati alla promozione delle loro eccellenze. Solo insieme possiamo avere voce in sede decisionale e diventare sempre più forti e competitivi sul mercato, nazionale ed estero.

NON PERDERE

L'effetto Covid riporta in auge la pasta secca

Lo trovi sulla rivista digitale (sul numero 2/2021).



Scaricalo dalla sezione di **download** di **pastaria.it** (in pdf o ibooks), con il **QR code** qui a fianco o leggilo nella nostra **APP** gratuita.

