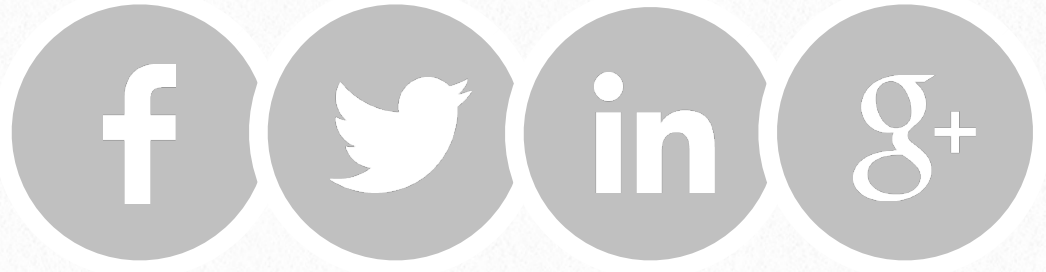


7



Fontaneto, 30 anni di impegno per la pasta

Redazione



Fabio Fontaneto

Correva l'anno 1988, quando Piero Fontaneto, classe 1934 e già imprenditore della pasta, decide di rilevare un piccolo pastificio ad Agrate Brianza (Monza e Brianza), per trasferirlo a Cavaglio d'Agogna (Novara) e fondare una società, con il coinvolgimento di tutta la famiglia. Ben presto il lavoro si intensifica e in pochi anni ha luogo un altro spostamento, stavolta a Fontaneto d'Agogna (Novara). La nuova unità produttiva viene pian piano ampliata e rivisitata nel layout, sino a raggiungere oltre 8.000 metri quadri di coperto e un centinaio di dipendenti, venditori compresi. La Fontaneto copre dunque 30 anni di attività nella produzione di pasta fresca e freschissima e vanta una dimensione che le consente di proporre un prodotto artigianale di alta qualità, assicurando nel contempo efficienza, capillarità, uno standard di sicurezza e igiene alimentare elevatissimi, ma soprattutto il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione. Fontaneto infatti, a dispetto delle dimensioni aziendali, produce specialità regionali e nazionali sfuse e non pastorizzate, e parallelamente il fresco confezionato, per un centinaio di referenze circa. Un prodotto che viene proposto ogni giorno da oltre 25 venditori che operano ancora con il metodo della tentata vendita.

Trent'anni sono un bel traguardo ed è anche un bel lasso di tempo per fare dei bilanci. Chiediamo a Fabio Fontaneto, attua-

le titolare dell'azienda, quali conclusioni si possono trarre a seguito di un periodo così lungo sul mercato.

Fontaneto, lei ha iniziato a frequentare l'azienda quando era giovanissimo. Cosa, a suo parere, vi ha permesso di giungere sino ad oggi, tra l'altro superando indenni – o quasi – la peggiore crisi economica mondiale degli ultimi 50 anni?

Direi che questo mondo, essendo la pasta un prodotto prevalentemente italiano, è stato avvantaggiato dal fatto di avere una concorrenza limitata alle imprese della nazione e questo vale ancora di più per la pasta fresca e per quella freschissima, che hanno un mercato di riferimento, in termini geografici, prossimo alla zona di produzione. Tuttavia, in questi ultimi dieci anni, anche questo settore ha sofferto molto e di fatto appare difficile tornare ai livelli precrisi, quelli degli investimenti, dei margini elevati e dei progetti a lungo termine per il futuro. Le aziende che hanno attraversato questa terribile fase e che sono sopravvissute sono quelle che non hanno ceduto alla tentazione di sacrificare la qualità in favore del prezzo. Questo ci ha salvato: il fatto di non rinunciare alla tradizione, alla qualità delle materie prime e alle migliori maestranze possibili. La nostra è rimasta un'impresa con una prassi e un cuore artigianale. Abbiamo formato nel tempo professionalità di