

Investire in tempo di crisi? Pagani lancia la sfida

[Andrea Brambilla]

Intervistiamo Gianfranco Pagani, instancabile imprenditore che con i figli Alessandro e Paolo è alla guida della storica azienda di ravioli e tortellini

Diamo il benvenuto a Gianfranco Pagani, nel nostro spazio dedicato all'intervista, iniziando dalla fine, ovvero dagli ultimi anni: Gianfranco, come mai l'azienda Pagani in tempo di crisi ha scelto di ampliare la struttura?

La crisi esiste, è un dato di fatto e ha colpito anche il nostro settore, ma fedeli al nostro principio del miglior prodotto al minor prezzo, abbiamo sempre perseguito l'obiettivo di produrre il più possibile e di conseguenza di meccanizzare il più possibile il processo di produzione. Da qui la volontà di sfidare la crisi per tre validi motivi: primo l'aumento della clientela per i principi validissimi che ho appena citato, secondo perché vorrei che i miei figli vedessero qualcosa di realizzato, di concreto, per fargli vivere in prima persona quello che ho vissuto io quando dalla storica sede di piazza Marconi, con mio fratello Enrico, abbiamo creato dal nulla questo stabilimento; il terzo motivo è la disponibilità di un terreno che abbiamo deciso di sfruttare. Al termine dei lavori la superficie totale sarà più del doppio di quella attuale.

Ci racconta la storia della vostra azienda?

Il pastificio Pagani nasce in piazza Marconi, dove anche io sono nato e cresciuto. Nel 1918, al termine

della prima guerra mondiale, mio padre Arturo era panettiere e mi spronò a cimentarmi nella produzione di pasta, che all'epoca andava di moda, invitandomi a risollevare le sorti di un pastificio di Vimercate che allora non navigava in buone acque.

Nacque così il pastificio che proseguì nella sua attività fino all'avvento della seconda guerra mondiale. In questo periodo la produzione e la distribuzione della pasta erano regolate dalle "tessere": un meccanismo di assegnazione di pasta e di altri alimenti necessari alla minima sopravvivenza in un periodo molto difficile.

Terminata la guerra il pastificio era in pessime condizioni e anziché rimettere a posto i locali e i macchinari, che inizialmente erano in via Ponti al 4 (di fronte all'asilo), mio padre Arturo decise di trasferire l'attività in Liguria. Purtroppo però da lì a pochi mesi mio padre è deceduto e a guidare la famiglia eravamo rimasti io e mio fratello Enrico: all'epoca avevamo 14 e 16 anni.

Si prese così una decisione estrema: chiudere il pastificio; chiusura dettata dalle condizioni fatiscenti dell'attività, dalla mia giovane età e dagli studi che mio fratello doveva concludere.

Abbiamo deciso con l'aiuto di nostra madre di prendere in esclusiva la vendita della pasta "De Cecco", marchio non ancora conosciuto. Promuovemmo questa pasta nell'immediato dopoguerra ed ebbe subito successo, tanto che i nostri vecchi clienti ci seguirono.

Il pastificio Pagani però non esisteva più. Con il passare degli anni, contemporaneamente alla vendita della pasta, sentivamo il bisogno di risentire il rumore delle macchine e un giorno, dopo il trasferimento

"Il Sindaco Paolo Brambilla e l'Assessore Laura Curti in visita allo stabilimento Pagani"

del pastificio in piazza Marconi, abbiamo cominciato a installare una macchinetta e abbiamo deciso di inoltrarci nel campo delle paste speciali, cioè quelle ripiene come ravioli e tortellini. Dopo l'acquisto della macchinetta numero 1, ancora presente adesso, sono state acquistate altre macchine, fino a quando,

per mancanza di spazi, abbiamo deciso di trasferirci nell'attuale sede.

Terminato il trasloco abbiamo abbandonato la vendita della pasta e ampliato la produzione delle paste ripiene.

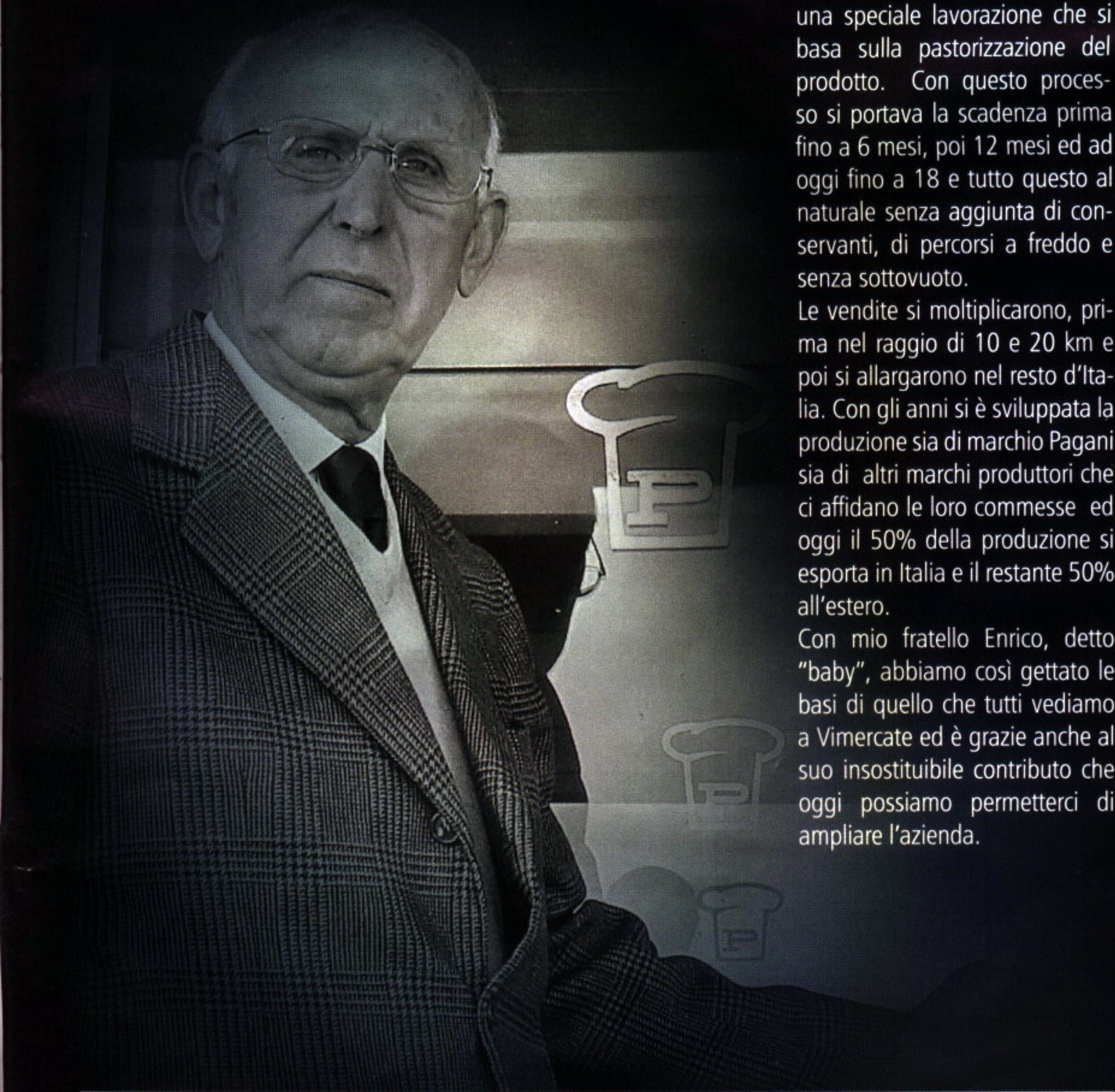
Così è nato il nostro progetto vincente basato sulla conservazione.

Infatti 40 anni fa non esistevano i moderni sistemi di conservazione del prodotto e tutta la produzione invenduta veniva ritirata nei giorni successivi alla consegna.

Al ritiro della parte invenduta corrispondevano cifre enormi buttate al vento. Così io e mio fratello Enrico abbiamo inventato due brevetti consistenti in una speciale lavorazione che si basa sulla pastorizzazione del prodotto. Con questo processo si portava la scadenza prima fino a 6 mesi, poi 12 mesi ed ad oggi fino a 18 e tutto questo al naturale senza aggiunta di conservanti, di percorsi a freddo e senza sottovuoto.

Le vendite si moltiplicarono, prima nel raggio di 10 e 20 km e poi si allargarono nel resto d'Italia. Con gli anni si è sviluppata la produzione sia di marchio Pagani sia di altri marchi produttori che ci affidano le loro commesse ed oggi il 50% della produzione si esporta in Italia e il restante 50% all'estero.

Con mio fratello Enrico, detto "baby", abbiamo così gettato le basi di quello che tutti vediamo a Vimercate ed è grazie anche al suo insostituibile contributo che oggi possiamo permetterci di ampliare l'azienda.



L'azienda ha sede sulla provinciale Villasanta – Vimercate, in una posizione talmente strategica che per molti la strada è semplicemente "Il Pagani". Perché avete scelto di rimanere a Vimercate?

Siamo vimercatesi e vogliamo rimanere vimercatesi. All'epoca prima del nostro trasferimento non esisteva la provinciale ma solo un viottolo campestre. Da lì a poco iniziarono i lavori di costruzione della strada.

Guardando dal suo ufficio avrà sicuramente visto cambiare in questi anni lo skyline della città (le torri bianche, l'ospedale nuovo...). Come ha vissuto questi cambiamenti?

Penso che siano grandi cose: anche se non tutti la pensano allo stesso modo, il complesso delle Torri è qualcosa di bello, come ottima è la tangenziale e l'arrivo delle metropolitane; tutte opere che contribuiscono a rendere Vimercate vicina a Milano e alle grandi vie di comunicazione e quindi un piatto appetibile.

Anche le costruzioni nell'area della ex-Bassetti, anche se sono imponenti, sono comunque belle.

Che rapporto ha con la città?

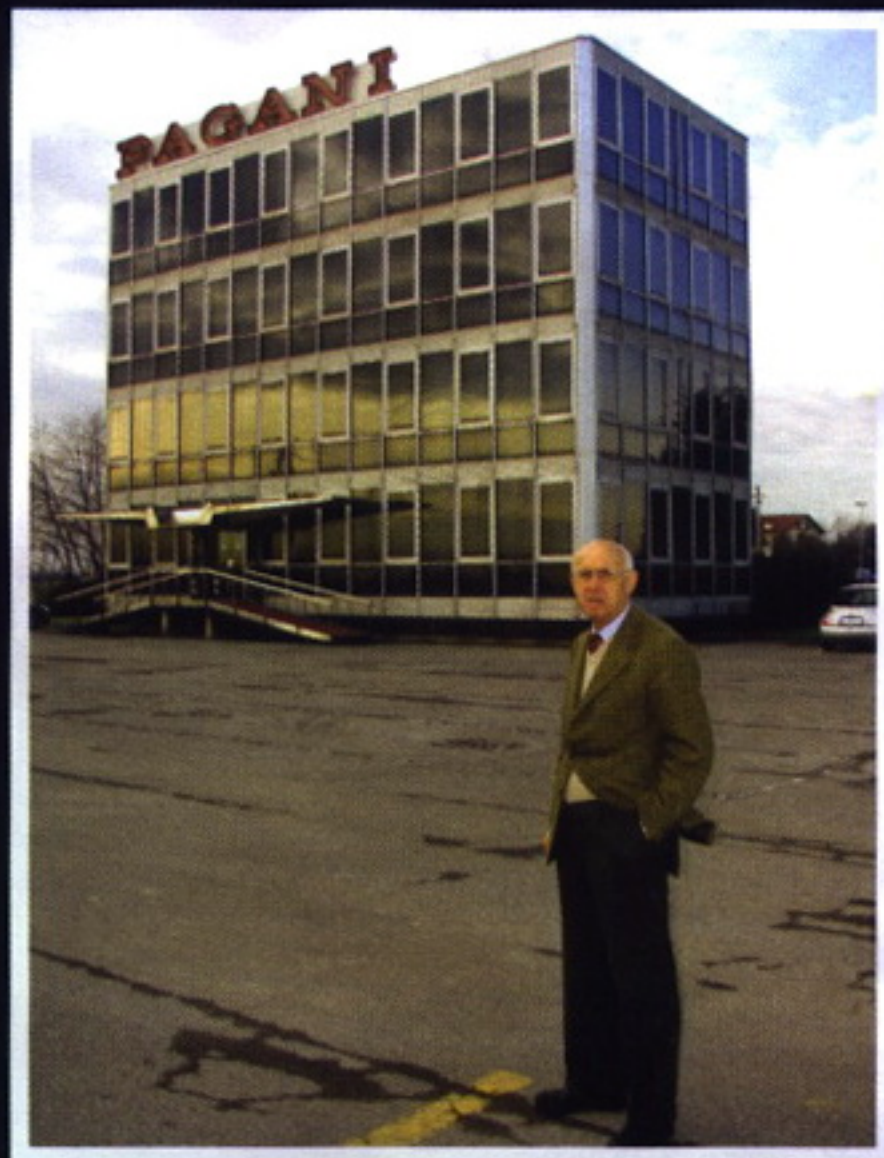
Le rispondo subito con questi dati: nella nostra azienda ci sono 4 linee di produzione automatiche che funzionano 24 ore su 24 e 7 giorni su 7.

La produzione è continua e questo comporta la presenza sia mia che dei miei figli Alessandro e Pa-

olo, insostituibili motori dell'azienda, dalle 5.30 della mattina fino alla sera. La presenza di almeno uno di noi tre è necessaria per supervisionare e gestire con l'aiuto dei collaboratori, quali il direttore di produzione e i manutentori, tutto ciò che gravita attorno all'azienda. Rispondo quindi alla domanda dicendo che non mi resta molto tempo per vivere la città. In ogni caso mi tengo informato, leggo il Vimercate Oggi, i quotidiani e seguo la vita vimercatese.

Torniamo alla sua azienda, quanti dipendenti ha la Pagani? Quanti di essi sono vimercatesi?

La nostra azienda come dicevo prima si basa sul principio del miglior prodotto al minor prezzo e questo è possibile con un personale selezionato ed efficiente. Attualmente lavorano in Pagani 35 dipendenti. Un tempo delle assunzioni mi occupavo personalmente e la mia preferenza andava alle persone che risiedevano nelle vicinanze. Ora non è più così, il metodo è cambiato e con il sistema del lavoro interinale abbiamo modo di conoscerci meglio, io conosco il dipendente e loro conosco me, l'ambiente e la tipologia del lavoro. Di solito una volta terminato il periodo di assunzione con l'azienda interinale, se l'esperienza è stata positiva, si passa all'assunzione diretta da parte nostra.



Sul vostro sito e sulle confezioni ci sono delle gustose ricette, sono frutto della vostra fantasia e dell'esperienza tra i fornelli?

Le ricette le abbiamo inventate noi con la collaborazione di mia moglie, che di cucina se ne intende; sono ricette semplici da seguire e molto gustose.

In anteprima posso dirvi che stiamo preparando per un marchio della grande distribuzione dei tortellini con ripieno al brasato.

Un'ultima curiosità, nella sua dispensa c'è solo pasta pagani?

Assolutamente no, certo mangio la mia pasta ma volentieri acquisto anche le altre marche sia per la bontà sia perché rappresentano sempre un'occasione di confronto con le nostre creazioni.