

## La scommessa del patron Gianfranco e dei figli Alessandro e Paolo

# Il tortellino sfida la crisi, la «Pagani» raddoppia lo storico stabilimento

(f) Quando la crisi incominciava a mordere, a fare vittime tra le aziende, a falciare i lavoratori, loro hanno sfidato la corrente, senza fare follie ma con un progetto che ora non solo li sta tenendo a galla ma consentirà presto di fare un ulteriore balzo in avanti. E' la storia recente della famiglia «Pagani» e del pastificio posto lungo la Sp 45, secondo produttore mondiale di pasta secca ripiena (dopo «Barilla») che ha portato i tortellini e il nome di Vimercate ovunque.

Quando, nell'inverno di tre anni fa, il patron **Gianfranco** e i figli **Paolo** e **Alessandro** avevano avviato il progetto per l'ampliamento del sito, più che un raddoppio della superficie precedente, in tanti si era sorpresi. Un investimento in realtà ben calcolato. Nessun passo più lungo della gamba. «Tanto è vero che sino ad oggi - spiegano Paolo e Alessandro - la parte nuova del capannone è stata usata solo in parte

gazzino. Ora però (ed è questa la novità, ndr) siamo pronti per partire anche con la produzione». A breve, quindi, i «Pagani» aggiungeranno altri svariati milioni di investimento a quelli già sborsati per l'ampliamento. L'obiettivo è quello di dotarsi di una nuova e modernissima linea di produzione che andrà ad aggiungersi alle quattro storiche, ancora collocate nella vecchia ala dello stabilimento che da anni ormai, per mantenere il ritmo, lavorano incessantemente 7 giorni su 7 e 24 ore su 24.

«La nuova linea ci consentirà, a pieno regime - spiegano ancora - un aumento della produzione che potrebbe arrivare anche a raddoppiare. Questo grazie alle

capacità delle nuove macchine ma anche alla migliore dislocazione delle altre linee, alla miglior manutenzione, ad una maggior capacità di stoccaggio del prodotto e ad un generale miglioramento della qualità del lavoro». La novità consentirà di «aggre-dire» ulteriormente soprattutto il mercato estero che oggi rappresenta almeno il 60%, forse anche qualcosa di più, del fatturato dell'azienda vimercatese. I tortellini e gli altri prodotti «Pagani», con lo storico marchio o sotto altre etichette, sono infatti sulle tavole di spagnoli, greci, polacchi, tedeschi, americani e persino in Nuova Caledonia.

«La sfida per il prossimo futuro sono il mercato asiatico e russo - hanno spiegato ancora i due fratelli - Naturalmente anche in questo caso bisognerà compiere un

passo alla volta. Del resto la crisi anche nel nostro settore c'è. Recentemente hanno chiuso i battenti due grossi nostri concorrenti e altri hanno subito un calo consistente delle vendite». Per stare al passo e affrontare di petto la crisi bisogna, però, sapere anche diversificare a andare incontro il più possibile alle esigenze del cliente. E per fare ciò occorre sempre maggior flessibilità (e questo sarà garantito soprattutto dalla nuova linea di produzione che entrerà a regime in un anno).

«Un cliente greco ci ha recentemente chiesto la produzione con ripieno di feta, il loro formaggio - hanno spiegato ancora - E stiamo pensando anche a nuovi prodotti, che ben si integrino con la gamma esistente».

E le ricadute sull'occupazione?

Ci saranno anche se con numeri non clamorosi. «Attualmente i nostri dipendenti sono una quarantina - concludono Paolo e Alessandro - Se il progetto dell'entrata in funzione della nuova linea dovesse andare in porto nel breve periodo l'organico aumenterebbe almeno del 15%».

Un sogno che sta quindi diventando realtà per la soddisfazione anche del patron Gianfranco e, da lassù, anche del fratello **Enrico**, scomparso nel luglio del 2008 proprio quando l'idea dell'ampliamento dello stabilimento prendeva forma.

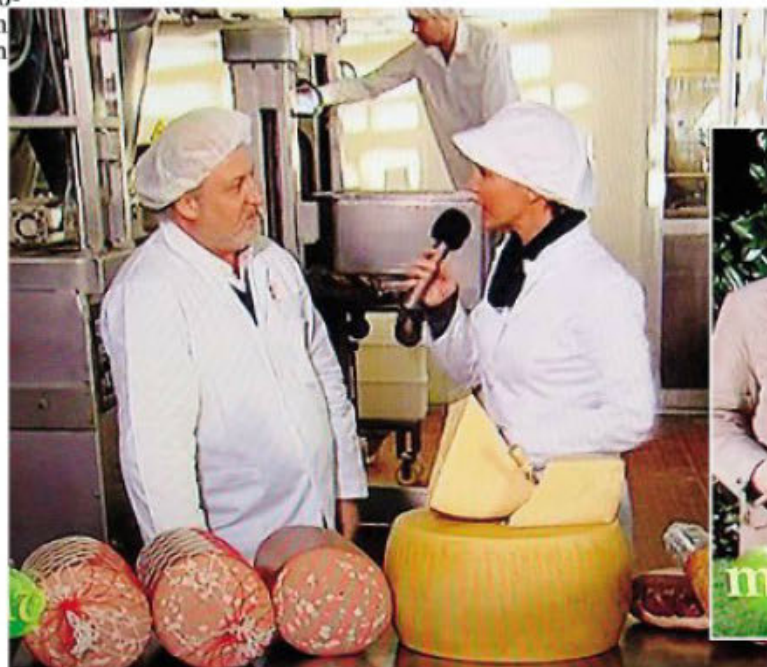
E il futuro?

«Noi ci siamo e siamo la terza generazione - hanno concluso Paolo e Alessandro - La quarta generazione, i nostri figli, stanno già iniziando ad interessarsi dell'azienda di famiglia».

*Entro l'anno il via ad una quinta e modernissima linea che garantirà un raddoppio della produzione*



Paolo Pagani e, in alto una vista dall'alto dello stabilimento lungo la «Sp45», che è stato più che raddoppiato



## INTV Ellen Hidding in città per conoscere i segreti della produzione di pasta secca L'azienda protagonista a «Mela verde»

A sinistra Ellen Hidding con Alessandro Pagani all'interno dello stabilimento. Qui accanto, la conduttrice con Gianfranco pagani nel giardino adiacente all'azienda

(f) I tortellini «Pagani» protagonisti su «Canale 5». E' stata dedicata alla storica azienda di Vimercate la puntata di domenica della scorsa settimana del programma «Mela verde».

Un lungo servizio registrato ad inizio dicembre dalla bella conduttrice olandese **Ellen Hidding**, accompagnata nella visita allo stabilimento da **Alessandro Pagani**. Alessandro ha mostrato le linee di produzione, il raddoppio della superficie dello stabilimento e naturalmente i processi di realizzazione dei numerosi formati di pasta secca con decine di diversi ripieni.

La conduttrice l'ha però messo anche alla prova, cimentandosi insieme a lui nella produzione manuale dei tortellini e nella realizzazione di alcune ricette.

«Del resto - ha poi raccontato Alessandro - molti dei ripieni dei nostri tortellini sono frutto di studi e prove nel reparto di Ricerca e Sviluppo, ma anche a casa con la famiglia».

Protagonista del filmato anche il patron **Gianfranco**, padre di Alessandro e del fratello **Paolo**, che ha invece mostrato e raccontato la storia della grande area verde che circonda lo stabilimento.