

Da novant'anni la qualità in tavola

Ha sede a Vimercate questa azienda specializzata nella produzione di tortellini e ravioli secchi a lunga conservazione. Il segreto del suo successo? Un felice connubio tra impianti produttivi all'avanguardia e tradizionali ricette



All'angolo tra la strada provinciale 45 che collega Vimercate e Arcore e la Via del Salaino sorge un'azienda che ha fatto la storia della buona cucina italiana. La genesi risale agli anni Venti, quando fu fondato il Pastificio Pagani Arturo. Fu solo nel Secondo dopoguerra però che – grazie alla collaborazione con il Pastificio De Cecco – nacque Pagani Industrie Alimentari. Tra gli anni Cinquanta e Sessanta il marchio Pagani s'impose grazie a una serie di innovazioni che permisero di prolungare la scadenza dei prodotti a lunga conservazione e un'ambiziosa politica di marketing che abbracciò via via radio, cinema e televisione. Nel 1967 Enrico e Gianfranco Pagani fecero costruire un nuovo moderno stabilimento, dove ha tuttora sede l'impresa. Un edificio destinato a ridisegnare il paesaggio con le sue linee che appaiono ancora moderne. Negli anni Novanta, con l'ingresso della terza generazione, Paolo e Alessandro Pagani, l'azienda ha aumentato considerevolmente i volumi di produzione e i mercati di sbocco, consolidando la sua presenza all'estero. Tra il 2009 e il 2010 lo stabilimento è stato ampliato, raddoppiandone la superficie.

Oggi la Pagani prosegue la politica di sosteni-

mento del proprio marchio e produce in gran parte anche conto terzi, ossia per altre imprese alimentari e per numerose private labels ed esporta circa il 70% della produzione in oltre 30 Paesi del mondo.

La forza della famiglia e della passione

L'azienda è leader del settore della pasta ripiena a lunga conservazione: tortellini e ravioli che si conservano fuori dal frigorifero. Punto di forza è la capacità di coniugare impianti produttivi all'avanguardia con antiche e tradizionali ricette della buona cucina italiana. A questo si aggiunge un altro ingrediente importante: l'amore per il proprio mestiere. «In azienda è ancora operativo mio nonno Gianfranco», spiega Luca Pagani, quarta generazione. «A 87 anni si presenta tutti i giorni alle 5:45 di mattina. È sempre aggiornato su tutto e controlla che l'attività prosegua al meglio. Mio padre Paolo e mio zio Alessandro, rispettivamente Presidente e Amministratore Delegato, seguono l'uno la parte commerciale e l'altro l'area tecnico-produttiva». Luca dopo la laurea in Economia Aziendale e Management presso l'Università Bocconi di Milano e

Museo Pagani

Una sezione del sito tortellinipagani.com è interamente dedicata al museo aziendale virtuale. Vecchi cataloghi e campagne pubblicitarie degli anni Sessanta e Settanta, spot radiofonici e televisivi, jingle e slogan, fotografie d'antan dei reparti produttivi e dei furgoni, scatti che testimoniano le visite di imprenditori e uomini delle istituzioni raccontano i novant'anni dell'impresa.

dopo la specializzazione che ha conseguito con lode in Marketing Management sempre presso la Bocconi, dal 2019 affianca il padre nella gestione dell'area commerciale. «Da settembre di quest'anno è in azienda anche mio cugino Pier Pagani, figlio di Alessandro, che affianca suo padre nell'area tecnico-produttiva. Dunque la nostra è una storia che si tramanda: ogni generazione apporta qualcosa di proprio all'impresa, con riconoscenza verso le generazioni precedenti che con sforzo e sacrificio graduali ma costanti l'hanno portato dov'è ora».

Investimenti mirati e crescita

A partire dal 2009, la Pagani ha messo in atto un consistente piano di investimenti volto a ingrandire lo stabilimento ed aumentare la capacità produttiva. Tra il 2009 e il 2010 è stato compiuto il primo step con l'ampliamento dello stabilimento, la cui superficie è stata più che raddoppiata. Oggi ricopre una superficie di circa 13.000 metri quadrati. Il secondo grosso



investimento è stato fatto a partire dall'estate 2018 per realizzare un nuovo reparto di stoccaggio e confezionamento, oggi già pienamente operativo. Tali passaggi sono stati propedeutici per poter affrontare il terzo step del piano di investimenti, ovvero una serie di interventi volti ad aumentare la capacità produttiva. «Negli ultimi anni», commenta Luca Pagani, «la domanda è stata molto florida per l'estero e più o meno stabile a livello italiano, invece di recente è tornata a crescere un po' ovunque».

Anche l'emergenza sanitaria, pur nella sua tragicità, ha concorso a far riscoprire il valore e l'utilità del prodotto a lunga conservazione che si conserva fuori dal frigorifero fino a 12 mesi. «Molti consumatori che hanno comprato i tortellini secchi per la prima volta durante il lockdown sono andati avanti a comprarli anche in seguito. Ad oggi osserviamo che il fenomeno è ancora in atto, perché i volumi non sono tornati ai livelli pre-pandemia».

© riproduzione riservata



Controllo Qualità

Ben prima che le norme vigenti istituissero l'obbligo dell'implementazione delle procedure HACCP, l'azienda si è dotata di una efficace ed efficiente politica di controllo qualità, che garantisce la conformità delle materie prime a rigidi capitolati tramite scrupolose analisi effettuate sia dai laboratori interni che esterni. Ogni giorno il personale del Reparto Controllo Qualità della Pagani effettua oltre 25 controlli sul processo produttivo e sul prodotto finito. La Pagani è certificata IFS e BRC.