

## L'appello della storica azienda alimentare alla ricerca di persone da formare e inserire in produzione



A sinistra, uno scorcio dello storico stabilimento lungo la Sp45, diventato un simbolo. Qui accanto, la quarta generazione dei Pagani. Da sinistra: Pier, Isabella e Luca

**VIMERCATE** (to) Una storia imprenditoriale, a conduzione familiare, lunga più di un secolo; quattro generazioni che si sono passate il testimone di uno dei marchi alimentari orgoglio del territorio e di Vimercate in particolare.

Una cavalcata, quella della rinomata «Pagani» di via Fiorbellina, che si affaccia lungo la Sp45, famosa per i suoi tortellini (e non solo), che continua con ottimi risultati, pochi mesi dopo aver tagliato il traguardo del secolo di vita. Forte di un mix di tradizione e innovazione. Con tante sfide da affrontare per rimanere sul mercato, in particolare quello internazionale (dove la «Pagani» realizza il 75% del proprio fatturato), e con un'incognita e una difficoltà fino a qualche anno fa inimmaginabile. Il lavoro infatti non manca e anzi l'azienda continua a crescere; quella che manca, ultimamente, è la manodopera. Tanto che i due amministratori del gruppo, i fratelli **Paolo e Alessandro Pagani**, coadiuvati dai figli **Luca, Isabella e Pier**, hanno deciso di

# «Pagani»: 101 anni e 4 generazioni, ma che fatica trovare nuovo personale che lavori sui turni

lanciare un appello anche attraverso il nostro Giornale nella speranza di trovare nuove leve per assicurare la turnazione nel reparto di preparazione del prodotto che lavora, come da decennale tradizione, 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

«Ogni turno viene coperto da una squadra di due o tre persone - spiega Paolo Pagani - Per assicurare un'adeguata copertura dei turni a cicli continui di 6 giorni (sabati e domeniche compresi) e 2 di riposo, e fare fronte ad impre-

visti, malattie e ferie, servono minimo quattro squadre. Anche in vista di alcuni pensionamenti, mantenere questo livello sembra un'impresa. Le stiamo provando tutte, ma non riusciamo a trovare persone disponibili a lavorare con la turnazione, nonostante il nostro sistema preveda una pianificazione di mesi che consente ad ogni persona di organizzarsi al meglio. Oppure, peggio ancora, non troviamo persone che una volta assunte siano disposte a proseguire. Sembra incredibile in

un'epoca in cui altre aziende del territorio purtroppo tagliono il personale. Speriamo che questo appello spinga qualcuno a farsi avanti. Naturalmente persone motivate e valide sulle quali poter fare affidamento perché il capitale umano è il primo asset dell'azienda».

Lo stabilimento, che ad oggi conta una 50ina di dipendenti, cerca almeno 4 o 5 operai, in particolare uomini dai 30 ai 45 anni, che lavorino nel reparto di produzione. Con ottime prospettive, anche perché

proprio in questi mesi negli uffici di via Fiorbellina si sta pianificando un nuovo progetto di espansione. E tanto è già stato fatto in questi anni per farsi le spalle grosse. A cominciare dall'ampliamento dello stabilimento, di fatto raddoppiato 15 anni fa; l'implementazione della capacità di stoccaggio, la crescita da 3 a 5 delle linee di confezionamento. E ancora, l'impianto fotovoltaico che copre in modo sostenibile il 25% del fabbisogno di energia elettrica, garantendo importanti risparmi nelle ore di luce; la nuova centrale termica, il rinnovamento degli uffici. Infine, ciliegina sulla torta, il recente riconoscimento dei marchi «Pagani» e «Gran Menù» quali «marchi storici di interesse nazionale» da parte del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Lorenzo Teruzzi