



PIUMA 'ORO, NON SOLO CHIACCHIERE

di Lucietta Zanda

Ecco un'altra delle tre aziende trevigliesi che hanno ricevuto il riconoscimento. Un'azienda di grandi dimensioni che sforna un'enorme quantità di biscotti e dolci, non solo per l'Italia

Se non si è mai vista prima l'azienda Piuma d'Oro -una tra le più importanti realtà industriali trevigliesi- si rimane subito colpiti dalle vaste dimensioni. A maggior ragione, quando vengo ricevuta da Federico e Fulvio Pizzoccheri, i fratelli titolari dell'azienda, rimango un po' stupita dalla loro giovane età. Ma come mi chiedo - mi aspettavo due signori dalle tempie brizzolate e un po' curvi per la lunga esperienza e le pressanti tribolazioni che affliggono oggi i dirigenti d'azienda, e mi ritrovo invece due sereni giovanotti.

Dopo i primi convenevoli, Fulvio, minore di due anni rispetto Federico, si congeda scomparendo nei meandri degli uffici, lasciando a Federico il compito di accompagnarmi in questo che sarà il viaggio attraverso "Piuma d'Oro".

Federico mi spiega che loro due fratelli hanno superato i quarant'anni e lavorano in azienda da quando ne avevano quindici, iniziando dalla classica gavetta, studiando contemporaneamente alle serali per prendersi il diploma, fino a ricoprire i ruoli più avanzati.

Continua dicendomi che il papà Fausto, fino a una decina d'anni fa ancora capitano dell'azienda, ha ricevuto il 28 febbraio scorso, l'importante riconoscimento conferitogli dal sindaco Beppe Pezzoni, presso l'Audito-

rium in piazza Garibaldi, definendo quella di Piuma d'Oro "una lunga storia imprenditoriale di fiducia e bontà, che ha saputo portare in cinquant'anni di attività, le nostre eccellenze cittadine al di fuori delle mura".

Mi mostra il video della cerimonia della consegna del premio nel momento in cui papà pronuncia un breve discorso, e attraverso quelle poche commosse frasi (oltre all'orgoglio per la propria azienda), colgo soprattutto la gioia per averla consegnata ai suoi due figli, certo che essi ne sarebbero stati la sua evoluta continuazione. Poche accorate parole di un uomo i cui antichi e fondamentali valori -unitamente a quelli della moglie Maria, compagna da sempre in questa avventura- sono stati pienamente trasmessi ai due fratelli. Impegno, serietà d'intenti, onestà e anche quel senso di calore umano e semplicità che ritrovo subito in Federico, difficilmente acquisibili se non li hai mutuati da qualcuno che li aveva insiti e integri prima di te.

Mi spiega che "Papà Fausto si è ritirato dall'azienda agli inizi del 2000, quando aveva sessantacinque anni, decisione un po' dolorosa, essendo il suo lavoro -da sempre- al centro della vita. Lascia, ritenendo però che il suo tempo fosse passato per quello che poteva dare alla fabbrica, intravedendo in noi



figli la possibilità di migliorarla tenendo conto della nostra capacità e apertura imprenditoriale, ma soprattutto ritenendo che noi avremmo portato avanti gli insegnamenti suoi e di mamma, sostenendoci nelle scelte senza tuttavia mai condizionarle, dandoci così veramente la possibilità di crescere in modo autonomo. Ieri pionieri, oggi presenti sul mercato in continuo movimento, creando sempre nuovi prodotti e adeguandovi marketing e organizzazione".

I due fratelli hanno compiti complementari ma ben divisi: Federico -che ha una splendida bambina, altrettanto del fratello- si occupa di amministrazione, comunicazione, immagine e sviluppo, mentre Fulvio segue sostanzialmente la delicata parte tecnica e tutta la manutenzione degli impianti di fabbricazione.

I prodotti Piuma d'Oro sono esclusivamente dolciari, soprattutto "Chiacchiere", le famosissime chiacchiere di Carnevale! Ma anche il pane e le fave dei morti e i biscotti ai cereali.

L'idea portante è mantenere integra l'antica ricetta madre delle Chiacchiere, adottando la tecnologia, non il contrario.

Federico mi introduce in azienda per una visita guidata al reparto di produzione vero e proprio, che ricopre da solo circa 8000 dei 15.000 mq totali di superficie del capannone.

Un'annusatina nell'aria, giusto per riconoscere il familiare profumo di buoni dolci appena sfornati. Lì dentro è tutto enorme, dalle vasche friggitrici, ai nastri trasportatori che sembrano l'ottovolante di un parco divertimenti, alle impastatrici che ogni massaia vorrebbe avere come aiuto in cucina quando deve cucinare per gli ospiti, agli enormi silos -che ricordano i condomini di Quarto Oggiaro- per la distribuzione attraverso un complicato dedalo di tubature a soffitto, delle materie prime ai macchinari.

Federico, non senza orgoglio, mi fa notare che da tutto quel girone dantesco, escono circa 350 quintali di chiacchiere al giorno perfettamente impacchettate, corrispondenti a una decina di bilici!

C'è persino un'officina con tanto di saldatrici perché -apprendo- i vari macchinari,

anche quelli a controllo numerico, sono ideati e assemblati proprio lì. La loro genialità tecnica consiste soprattutto nel mantenere stabile, sotto la temperatura del fumo, tutte le fasi di friggitoria perché l'olio non alteri le proprie caratteristiche organolettiche. Inoltre, i macchinari sono costantemente sottoposti a cambiamenti anche piccoli, per adeguarsi al ciclo produttivo, quindi la capacità di agire autonomamente in sede diventa fondamentale.

La produzione dei dolci varia -strano a dirsi- col calendario liturgico, essendo il periodo di Carnevale mobile rispetto la Pasqua; sostanzialmente l'azienda è operativa per circa sei mesi l'anno, da settembre a fine febbraio più o meno, dedicando il restante periodo allo svuotamento, smontaggio e pulizia totale di tutti gli impianti, insomma le classiche pulizie di Pasqua della casalinga media, però un po' più in grande!

Federico aggiunge che i loro dipendenti sono per lo più stagionali: ve ne sono undici fissi, di cui tre addetti agli uffici e otto alla manutenzione degli impianti.

Mi confida, un po' dispiaciuto, che durante l'estate riceve mediamente 1800 domande di assunzione per l'autunno, di cui purtroppo solo un centinaio potranno essere accettate. Si chiede se sia giusto da parte sua detenere questo enorme potere di favorire o meno persone per le quali la speranza di un lavoro, se pur stagionale, può davvero influire sul destino economico e sociale di un'intera famiglia. Ma, quel che resta alla fine -gli dico cercando di rasserenarlo- sono quelle cento assunzioni che sicuramente porteranno comunque gioia e vantaggi a quei cento fortunati assunti!

La tendenza è quella di mantenere il 50% delle assunzioni del precedente anno e introdurne una cinquantina di nuove. Lì si è tutti una grande famiglia, uniti dal comune intento di tenere in piedi l'azienda perché chi lavora per il suo benessere, possa beneficiare dei risultati ottenuti. Ci sono all'interno ragazzi



anche molto giovani, ma che si impegnano con sforzo e sacrificio; spesso arrivano genitori ringraziando i due fratelli per il cambiamento a livello di maturità dei loro figli dopo aver lavorato lì. E' bello scoprire in un'azienda così grossa un cuore altrettanto grande e capace di muoverla!

La storia di Piuma d'Oro è abbastanza nota: nasce nel '64 da un'idea imprenditoriale di papà Fausto che, con la moglie Maria, apre un piccolo laboratorio artigianale di ravioli in via Milano nei pressi del campo sportivo. Assumono qualche aiuto e nei primi tempi Fausto, per risparmiare, usa la bicicletta e il motorino per portare in giro direttamente a

negozi, mense e asili della zona, facendoli così conoscere a tutti, i suoi buoni prodotti. Nel '67 arrivano le chiacchiere e nel '71 si trasferiscono nella sede più grande in via Colombo, dietro l'ex Mazzoleni di Largo Emanuele. Aggiungono prodotti di gastronomia arrivando a dodici dipendenti, fino al '99, anno in cui si trasferiranno definitivamente nella sede di via Monte Santo, dedicandosi solo ai dolci.

Nel frattempo chiuderanno e apriranno quattro piccoli supermarket e un paio di negozi gestiti anche da Fulvio, compatibilmente con il suo lavoro in azienda.

Insomma, una famiglia davvero instancabile e in continua espansione. Infatti tra i prossimi impegni dell'azienda ci sarà l'EXPO nel cui padiglione alimentare "Tutto food" verrà allestito uno stand per quattro giorni durante i quali si presenteranno in anteprima mondiale anche i biscotti senza glutine, ideali per i celiaci, così buoni da avvicinarsi però al gusto di un prodotto normale.

Dopo averne mangiati sedici al cioccolato e sei alla vaniglia giusto per essere certa del giudizio, con serietà e franchezza posso asserire che quei biscotti lì senza glutine sono talmente deliziosi!

Altri progetti a breve di Federico e Fulvio riguardano lo sviluppo estero dell'azienda sui mercati USA, Canada, Inghilterra e paesi dell'Est, una Fiera a Londra ed un'altra ad Amsterdam.

Insomma grazie ai due brillanti fratelli, un prodotto italianissimo e allegro come le chiacchiere di Carnevale, verrà -come anche il panettone- conosciuto e diffuso un po' dappertutto, e con esso anche il nostro campanile di Treviglio.

