



La famiglia Pizzoccheri con lo staff

Il segreto del successo di Piuma d'Oro? Dopo 50 anni, produrre chiacchiere ancora buone e genuine come quelle delle origini. L'azienda di Treviglio, leader italiano ed europeo in questa particolare produzione, festeggia il prestigioso traguardo in piena salute: dopo un 2013 chiuso con fatturato di 4,5 milioni di euro, quest'anno si toccheranno i 6 milioni. "Il fatturato è sintomatico della bontà, intesa in tutti i sensi, del nostro lavoro - spiega l'a.d. Federico Pizzoccheri - Abbiamo operato bene non solo sul piano commerciale ma soprattutto siamo riusciti a garantire un prodotto realizzato a livello industriale ma con una qualità artigianale". Fondata da Fausto Pizzoccheri e dalla moglie Maria Scolari, genitori di Federico e Fulvio (che segue la parte di progettazione e produzione degli impianti), Piuma d'Oro ha saputo specializzarsi passando da una produzione alimentare a 360 gradi ad una focalizzazione sulle chiacchiere. "Abbiamo scelto questo prodotto poiché ci permette di differenziarci e anche perché era sempre più richiesto dai consumatori - puntualizza Federico Pizzoccheri - infatti una volta i dolci tipici della tradizione, come la chiacchiera, si facevano in casa. Ora, invece, si ricerca un prodotto finito da comprare con comodità al supermercato,

## Non solo buone chiacchiere

50°

Tradizione genuina che non conosce età

ma che conservi il gusto delle chiacchiere fatte in casa: Piuma d'Oro fornisce le migliori risposte a questa esigenza". La filosofia aziendale, però, rimane immutata: mantenere le ricette originarie, adattandole ai più moderni impianti di produzione. "Non accettiamo compromessi sulla qualità. I nostri prodotti finali sono il risultato di lunghi test nei nostri laboratori. Gli impianti di produzione sono migliorati direttamente da noi; infatti non esistono macchinari standard per questo tipo di prodotto finito". La personalizzazione degli impianti ha consentito di elevare notevolmente la capacità produttiva, e questo è fondamentale per un'azienda come Piuma d'Oro che produce sul venduto, garantendo così un prodotto che arriva sempre fresco sul mercato. Merito di questa puntualità è anche del personale. Agli 11 addetti a tempo indeterminato si aggiungono, nel periodo "clou" dicembre-marzo, oltre 100 stagionali, ne-

cessari per far fronte ad una richiesta che si concentra in un arco temporale ben definito. "Il personale a tempo indeterminato è uno dei nostri punti di forza. Sempre disponibili nei momenti topici, si muovono con vero spirito di squadra. Nei mesi più tranquilli si dedicano prevalentemente allo svuotamento, alla pulitura e alla manutenzione degli impianti. Medesimo encomio mi sento di fare alle nostre impiegate". Ma il più grato pensiero Federico Pizzoccheri lo vuole dedicare al padre Fausto: "Nel momento in cui ha deciso di andare in pensione, ha dato piena fiducia a me e a mio fratello, permettendoci di sviluppare l'azienda secondo le nostre convinzioni. Non è da tutti, spesso le aziende si sono perse proprio a causa d'infelici passaggi generazionali. Noi però abbiamo fatto tesoro di quanto imparato da lui e del concetto di artigianalità, portando Piuma d'Oro ad essere la realtà che è oggi".