

Economia

economia@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Carvico, quella sfida per smettere di fumare

Tra le buone pratiche attuate dal gruppo tessile Carvico c'è la lotta contro il fumo che sta raccogliendo buone adesioni
A pagina 18



Da Treviglio le chiacchiere d'Italia

A Carnevale la Piuma d'oro sforna 300 quintali al giorno di dolci, l'autunno è per le fave dei morti
Nei mesi di punta si passa da 10 a 120 dipendenti, solo per questa stagione arrivate 800 candidature

FRANCESCA BELOTTI

Che si tratti di chiacchiere, bugie, cenci, crostoli, frappole o galani, uno dei maggiori produttori a livello nazionale si trova proprio in Bergamasca, a Treviglio per la precisione, dove ha sede la Piuma d'oro srl. L'organizzazione del lavoro dell'azienda è piuttosto particolare, considerato che vengono sfornate chiacchiere per circa tre mesi all'anno (da dicembre a febbraio, compatibilmente con le date del Carnevale), mentre da fine settembre a fine ottobre tengono banco le fave e il pane dei morti; poi l'attività si ferma, lasciando il posto alla produzione di biscotti e alla delicata fase della manutenzione degli impianti.

Dai ravioli alle chiacchiere

A fondare la Piuma d'oro nel 1961 fu Fausto Pizzoccheri (la moglie Maria dava una mano in azienda), reduce da un'esperienza di panettiere prima e di pastaio poi: agli gnocchi, ai ravioli e alla pasta fresca affiancò la produzione di biscotti e chiacchiere.

Proprio in questi dolci preparati in vista del Carnevale Pizzoccheri vide un mercato su cui puntare: «All'epoca non c'era nessuno che realizzava una produzione artigianale su scala industriale e così mio padre (oggi in pensione, ma con un occhio sempre attento alle novità del settore, ndr) ha deciso di scommettere su questa produzione», spiega il figlio Federico, da cinque anni amministratore delegato dell'azienda, affiancato dal fratello Fulvio, responsabile della gestione degli impianti. Dietro la scrivania di legno nel suo ufficio, dove qua e là spuntano confezioni di chiacchiere, Federico racconta di quando suo padre voleva a tutti i costi macchinari ad hoc per preparare le chiacchiere a modo suo (nello stabili-

mento sono presenti nove linee di frittura). E dalla chiacchiera classica (fritta e poi passata al forno) nel tempo la famiglia Pizzoccheri ha fritto chiacchiere decorate con il cioccolato, spolverate di frutti di bosco, con burro e panna di affioramento (ovvero di alta qualità), biologiche con farina di Kamut. E ancora: gale al burro, ricciole, bugie spolverate con zucchero semolato e mignon (destinati in particolare ai negozi milanesi) per un totale di 300 quintali al giorno.

Nei negozi di tutto il Paese

I dolci, anche a marchio Piuma d'oro, approdano sugli scaffali della grande distribuzione e dei piccoli negozi di tutta Italia, con il progetto di far conoscere il prodotto anche all'estero.

«Un dolce italiano è sempre apprezzato - sottolinea Federico - e puntiamo molto su mercati

I numeri

300

Quintali. È la quantità di chiacchiere prodotte ogni giorno alla Piuma d'oro di Treviglio, fondata nel 1961 da Fausto Pizzoccheri.

8.000

Metri quadrati. Il sito produttivo è passato da 4 mila metri quadrati coperti a 8 mila, su una superficie complessiva di 12 mila. La Piuma d'oro vi si è trasferita nel 1999 (in precedenza sorgeva in un'altra zona di Treviglio) per avere più spazio a disposizione.

110

Lavoratori. Nei mesi in cui viene effettuata la produzione sono 110 le persone che lavorano, mentre i dipendenti stabili dell'azienda sono una decina.

come quello degli Stati Uniti, e, in Europa, su Germania e Spagna». In autunno la produzione si concentra sui dolci dei morti: fave e pane, una sorta di biscotto al cioccolato con un tocco di cannella.

In azienda mamme e giovani

A produrre tutte queste leccornie sono 110 persone, assunte a tempo determinato per i mesi necessari, mentre i dipendenti stabili sono una decina, tra impiegati e manutentori.

Fa fatica a trovare personale per i mesi di produzione? «Assolutamente no, anzi: solo l'anno scorso ho ricevuto qualcosa come 800 candidature, quando a noi occorre un centinaio di persone». La selezione avviene tenendo conto delle capacità professionali di ogni singola persona, ma anche di altre caratteristiche. «Per noi sono importanti anche fattori che non hanno a che fare con il curriculum, come il sapere che una persona è senza lavoro e che ha un'età "difficile" per trovare un'altra occupazione. In azienda ci sono tante mamme, che si dividono fra famiglia e lavoro, e giovani, oltre a diversi extracomunitari». La sveglia suona alle 4 di mattina anche per Federico e Fulvio Pizzoccheri, che, come faceva il padre, seguono le varie fasi della lavorazione e si occupano di tutto ciò che riguarda la vita aziendale, dalle questioni amministrative alla parte commerciale. Complice la crisi che ancora morde, il giro d'affari di Piuma d'oro quest'anno dovrebbe attestarsi a circa 5 milioni di euro, in linea con il 2011.

Qualcuno dal nome scambia l'azienda per un'impresa di piùmuni: «In realtà mio padre ha preso il nome dalle confezioni lasciate nel raviolificio che aveva rilevato tanti anni fa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1) Lo stabilimento della Piuma d'oro di Treviglio, specializzato nella produzione di chiacchiere
2) Da sinistra Fulvio e Federico Pizzoccheri, i fratelli che gestiscono l'azienda dolciaria FOTO CESNI

Bankitalia: nelle popolari il credito è più in frenata

La frenata nell'offerta di credito da parte delle banche è più pronunciata da parte delle popolari. Il monito arriva da Bankitalia, per bocca del direttore centrale Franco Passacantando.

«La tendenza al rallentamento, comune a tutto il sistema, è stata più accentuata per le popolari - spiega Passacantando in un convegno dell'Icbp (Istituto centrale delle banche popolari) -. A novembre il tasso di crescita sui dodici mesi dei prestiti vivi alle

imprese era pari, per le popolari, allo 0,6%. A dicembre il credito si è contratto rispetto ai dodici mesi precedenti. Il peggioramento delle condizioni di accesso al credito riguarda le imprese».

«Le indagini qualitative condotte dalla Banca d'Italia presso le imprese indicano crescenti difficoltà di accesso al credito e tensioni sul lato della liquidità; anche le survey sui criteri di concessione del credito delle ban-

che segnalano un inasprimento delle condizioni di offerta. Nel quarto trimestre dello scorso anno l'irrigidimento nei criteri di concessione dei prestiti alle imprese è stato di intensità pari a quella osservata nel quarto trimestre 2008, dopo il collasso di Lehman Brothers. La restrizione riguarderebbe non solo le condizioni di tasso ma anche le quantità erogate e, secondo le banche intervistate, è proseguita nel trimestre in corso». Il di-



La sede centrale di Bankitalia

rettore centrale di Bankitalia ha anche spiegato che le grandi banche popolari quotate, che hanno quindi caratteristiche che «ne attenuano la tipicità» rispetto alle piccole dalla marcata impronta cooperativa, devono migliorare la loro governance. Il richiamo di Passacantando rinnovava il monito al settore già espresso dal vicedirettore generale, Anna Maria Tarantola.

«Assetti che devono evolvere»

«Per le popolari quotate e di maggiore dimensione l'ampliamento dell'operatività e il taglio del mercato costituiscono un forte stimolo al miglioramento degli assetti societari e dei meccanismi di governo aziendale». Per queste «gli assetti di gover-

nance devono necessariamente evolvere lungo linee più volte richiamate dalla Banca d'Italia negli ultimi tempi».

Infine il direttore centrale di Banca d'Italia ha fatto notare come le maggiori banche popolari italiane siano state quelle che in percentuale hanno aumentato di più la richiesta di rifinanziamento alla Bce nell'ultimo periodo. «Tra ottobre e gennaio il loro ricorso all'Eurosistema è più che raddoppiato, un incremento superiore in percentuale a quello fatto registrare dalle altre controparti, per la gran parte ascrivibile alle popolari di maggiore dimensione». Alla fine di gennaio, 25 banche popolari avevano fatto ricorso al «rubinetto» della Bce. ■