

Partito l'ampliamento della storica azienda alimentare

# «PAGANI» SFIDA LA CRISI VIA AL RADDOPPIO DELLO STABILIMENTO



UNA SCOMMESSA DA VINCERE

Dopo mesi di preparazione e completamento dei sottoservizi, lunedì scorso sono incominciati a tutti gli effetti i lavori per l'ampliamento dello stabilimento che si affaccia sulla Sp45

(Ho) In un periodo in cui il «bollettino di guerra» delle aziende che chiudono o tagliano pesantemente la forza lavoro viene aggiornato quotidianamente, c'è chi va in controtendenza. E lo fa con una scelta a dir poco coraggiosa, resa possibile dalla solidità di un marchio radicato nel territorio da quasi un secolo, ma con grande mercato anche all'estero. La scorsa settimana sono infatti partiti ufficialmente i lavori per il raddoppio dello stabilimento delle «Industrie alimentari Pagani», il pastificio che si affaccia sulla Sp45 dall'inizio degli anni Sessanta.

Un salto nel futuro da far tremare i polsi, ma che in realtà non sembra spaventare più di tanto il patron **Gianfranco Pagani** (insignito nel dicembre scorso della benemerita civica), i figli **Paolo** e **Alessandro** e la nipote **Monica** (figlia di **Enrico**, per tutti **Bebi**, scomparso nel 2008).

«Ci siamo imbarcati in questa impresa onerosa, ma non credo rischiosa - ha spiegato Gianfranco, presidente della società, dall'ufficio al terzo piano che

si affaccia proprio sul cantiere - E' un progetto che avevo definito con mio fratello, che purtroppo non c'è più. E sono contento che, dopo al fase preparatoria, i lavori siano entrati nel vivo». L'ampliamento prevede la realizzazione di un'ulteriore superficie di 6.800 metri quadrati per un'altezza di sette metri.

«Una struttura molto più grande e più alta di quella attuale che ci consentirà

quindi di risolvere anche il problema degli ingombri di alcune macchine - ha aggiunto Paolo Pagani, consigliere delegato che si occupa della parte commerciale - E poi faremo entrare in funzione una nuova linea di produzione, molto più moderna ed efficiente delle quattro attuali».

Ciò consentirà di incrementare numeri che già oggi sono da capogiro. Le quattro

linee in funzione, 24 ore al giorno, sette giorni su sette, «sfornano» infatti settantamila quintali di pasta l'anno, per la cui produzione servono ogni giorno qualcosa come tre tonnellate di uova. Un mare di tortellini secchi, con settanta differenti ripieni, che hanno il loro segreto in quel brevetto inventato anni fa dai fratelli Pagani. «Siamo stati noi ad inventare i tortellini a lunga conservazione non a basse temperature - ha precisato Gianfranco - Poi tutti

gli altri ci hanno copiato». Tortellini che possono restare sugli scaffali e nelle dispense anche per più di un anno. Ecco perché più del 50% di ciò che esce dallo stabilimento vimercatese va all'estero. «I nostri migliori mercati - ha spiegato ancora Paolo - sono la Spagna, gli Stati Uniti e i Paesi del Nord - Qui non arriviamo però con il marchio Pagani, ma con brand ad hoc a seconda del mercato. L'ampliamento ci consentirà quindi di fare un ulteriore salto in

termini quantitativi, ma anche di introdurre nuovi prodotti».

Una crescita che avrà risvolti positivi anche sul fronte occupazionale. «Avremo sicuramente una crescita - ha concluso Gianfranco - Anche se ad un raddoppio dell'unità produttiva non corrisponderà naturalmente un raddoppio dei dipendenti. Questo grazie anche alla tecnologia e alla razionalizzazione degli spazi».

Lorenzo Teruzzi

DA PICCOLO PASTIFICIO A MARCHIO CONOSCIUTO NEL MONDO

## La prima svolta arriva all'inizio degli Sessanta

(Ho) La «Pagani» nasce grazie alle capacità imprenditoriali di **Arturo Pagani** e della moglie **Anna** che a livello artigianale iniziano a Vimercate la produzione di pasta alimentare.

Gli anni del Secondo dopoguerra consentono all'azienda di specializzarsi nelle paste ripiene a lunga conservazione che, grazie alla loro caratteristica di conservabilità a temperatura ambiente, cominciano a venir

distribuite in tutta Italia, espandendo il ristretto mercato pre-esistente.

**Enrico** e **Gianfranco**, i figli della signora Pagani - nel frattempo rimasta vedova - danno un maggiore impulso alla forte specializzazione. Negli anni '60 iniziano la costruzione dell'attuale stabilimento lungo la Sp 45, realizzato con tecniche all'epoca estremamente innovative e che ancora oggi si contraddistinguono per effi-

cienza ed attualità.

Giunta alla terza generazione, l'azienda è oggi presente in oltre 15 paesi, con prodotti caratterizzati da esclusivi ripieni e formati, distribuiti non solo con marchio «Pagani», ma anche con prestigiose «private labels».

Il resto è storia di questi giorni, con l'avvio del raddoppio dell'unità produttiva. Una svolta epocale.

Dal sito [www.tortellinipagani.com](http://www.tortellinipagani.com)



Gianfranco (a destra) e Paolo Pagani con il busto di Enrico

I NUMERI PIU' SIGNIFICATIVI

70.000

QUINTALI DI PASTA  
Prodotti ogni anno

30

TONNELLATE DI UOVA  
E' la quantità giornaliera

40

I DIPENDENTI  
Si lavora 24 ore su 24

4

LINEE DI PRODUZIONE  
Settanta ripieni differenti

3.600

METRI QUADRATI  
L'attuale stabilimento

6.800

METRI QUADRATI  
L'ampliamento previsto