

VALDISOTTO

I pizzoccheri nella terra dei canguri

Così il pastificio Bosco, leader in Ticino, combatte la crisi con la qualità



Accanto tre lavoratori con, ultimo sulla destra, Gianfelice Fiorina, titolare dell'azienda alimentare «Bosco» di Valdisotto

di ELEONORA MAGRO

- VALDISOTTO -

«**P**ER USCIRE DALLA CRISI le aziende della Valtellina devono mirare alla qualità e sugli imprenditori che la ricercano». Questa la ricetta e il «modus operandi» di Gianfelice Fiorina, ex presidente dell'Unione commercio e turismo della provincia di Sondrio, e della sua azienda alimentare «Bosco» di Valdisotto.

La tradizione e l'esperienza dell'azienda nella produzione di pizzoccheri e pasta fresca affonda le sue origini nel secolo scorso, nel «Pastificio Villa» di Morbegno rilevato successivamente dai fratelli Rapella negli anni '70, specializzati nella produzione artigianale di pizzoccheri a livello industriale.

NEL '92 LA SOCIETÀ d'acquisto «Bosco», nata come gruppo di distribuzione, rileva il pastificio Rapella, stabilendosi a Talamona fino al '96, per poi scegliere come ultima sede il paese di Santa Lucia, sopra l'abitato di Bormio.

«La nostra estrazione è quella di commercianti e di gruppo d'acquisto - afferma Fiorina -. Nell'88 abbiamo orientato la nostra produzione nel settore ristorazione, favoriti dalla zona turistica di Bormio, fornendo un assortimento adeguato agli alberghi ed esercizi della zona. Come gruppo siamo in 12, formiamo una piccola famiglia, in cui i collaboratori sono integrati nella gestione del lavoro, in un clima armonioso, in cui ognuno è libero di sviluppare le sue potenzialità. Il pastificio può infatti prendere iniziative nel creare nuovi prodotti, come le tagliatelle ai funghi, alle castagne e ai mirtili». Prodotti di qualità senza compromessi, «il nostro obiettivo è migliorare sempre e innovare i prodotti, ma con uno sguardo alla tradizione - conti-

nua Fiorina - non utilizziamo additivi e nessun tipo di semilavorato. Puntiamo su un prodotto di qualità, forse più costoso, ma che soddisfa chi vuole mangiare bene».

I prodotti «Bosco» spaziano dai tradizionali pizzoccheri lavorati a laminatura, riproducendo il lavoro del mattarello, alla pasta all'uovo, gnocchetti, tagliatelle ai funghi, all'uovo, alle castagne e i ravioli.

L'AZIENDA DI VALDISOTTO opera prevalentemente nel nord Italia ed è leader in Canton Ticino. I suoi prodotti sono diffusi anche nei supermercati Gs e Carrefour.

«Abbiamo anche un cliente in Australia che ha richiesto la vendita dei nostri prodotti in quello Stato - conclude Fiorina - e questo ci dà molta soddisfazione. Produciamo 6mila pezzi all'anno e come potenzialità potremmo anche arrivare a un milione e mezzo, ma noi abbiamo preferito puntare sulla qualità, mantenendo la nostra clientela tradizionale ed evitando avventure sul mercato troppo forte e competitivo».

«CERTO - CONCLUDE IL NUMERO uno della Bosco - crescere come ditta è importante, ma non crediamo solo nei numeri, con la crisi abbiamo visto che la qualità e il servizio offerto paga».



Un addetto del pastificio Bosco mentre controlla la qualità dei pizzoccheri

IL PROGETTO VALTELLINA GOURMET

L'unione fra imprenditori fa la forza

- VALDISOTTO -

L'AZIENDA BOSCO, insieme a sei produttori locali fa parte di Valtellina Gourmet, una commerciale, attiva da un anno, che offre un pacchetto di specialità esclusive, dei sapori tipici della Valle dell'Adda.

Alpes, Ar.Pe.Pe., Bosco, Mottolini, Special Coffee, Stella Orobica e Vis, sono i componenti impegnati «nella continua ricerca dell'eccellenza, la selezione delle migliori materie prime, il forte legame con il territorio e l'innovativo concetto di alimentazione intesa come ricerca di benessere, salute e piacere». «L'idea è nata allo scopo di unire gli interessi di tutti per essere più competitivi sul mercato fornendo un assortimento di prodotti più completo - afferma Gianfelice Fiorina titolare della ditta Bosco -. Da soli non si va molto lontano, senza contare che le nostre aziende sono piccole, abbiamo inoltre superato la mentalità valtellinese poco portata alla collaborazione. Il progetto, nato da un anno, è un'economia di scala e spero apra nuove possibilità».

LE PASTE E I PRODOTTI freschi Bosco, oltre che nei grandi punti vendita, sono distri-

buiti in negozi o boutique di prodotti tipici e particolari di tutta Italia. «Stiamo realizzando un sito internet per elencare i punti in cui si possono trovare i nostri prodotti, dopo le numerose richieste avute».

L'azienda di Valdisotto produce direttamente i prodotti a marchio Bosco e la linea «La Sana cucina valtellinese», tra le cui specialità spiccano le tagliatelle alle mele, allo Sforzato e ai mirtili. Da un anno a questa parte tutti i prodotti sono disponibili anche nella versione «fresco», conservati in atmosfera modificata a gas neutro-azoto.

L'ACCORDO
Sono sei le aziende che collaborano e offrono una gamma di prodotti

LE PASTE ED I PIZZOCCHERI prodotti da Bosco si differenziano da altri prodotti simili presenti sul mercato, perché il procedimento di lavorazione viene effettuato secondo metodo-

logie artigianali che li caratterizzano e li rendono praticamente uguali al prodotto fresco fatto in casa. «Il prodotto infatti è ottenuto per rullatura o laminazione, - spiega Fiorina - mentre i pastifici in genere utilizzano il metodo dell'estrusione. Il nostro procedimento consente di ottenere un prodotto più poroso e quindi maggiormente assimilabile con i condimenti che vengono utilizzati nella preparazione dei piatti».

Eleonora Magro



Il marchio richiama il lavoro dei contadini