


BORGHETTO LODIGIANO

“Quisifabbrica” Il tour di Assolodi tra le eccellenze del territorio

DE BENEDETTI ■ All'interno

LODIGIANO

LA PROSPETTIVA

GLI INCENTIVI ALLE IMPRESE 4.0
POSSONO ESSERE FONTE
DI ULTERIORE SVILUPPO

LA PIZZA NEL MONDO

È UN PRODOTTO UNIVERSALE
IN GRADO DI ABBATTERE
BARRIERE CULTURALI E RELIGIOSE

“Quisifabbrica”, un tour vincente

Protagoniste due eccellenze: Molino Pagani e Caseificio Zucchelli

di LAURA DEBENEDETTI

- BORGHETTO LODIGIANO -

«**QUISIFABBRICA**»: il tour promosso da AssoLombarda - AssoLodi tra le eccellenze del manifatturiero (in crescita del +4,8%), ha visto protagoniste ieri due delle eccellenze del settore alimentare, che nel Lodigiano conta 148 aziende, con 1606 addetti (sulle 15 mila totali, con 55 mila addetti): Molino Pagani a Borghetto e Caseificio Zucchelli di Orio Litta. Trenta milioni di fatturato e 35 dipendenti il primo, 11 milioni e 19 addetti il secondo. «L'agroalimentare, che nel Lodigiano rappresenta il 10% del manifatturiero, il 12% del Pil e ha un fatturato estero di 400 milioni di euro, è una risorsa importante - sottolinea Francesco Monteverdi, imprenditore vitivinicolo che guida il presidio lodigiano di AssoLombarda -. Lo scopo è far conoscere le eccellenze ai colleghi imprenditori (una ventina i presenti, ndr) e agli amministratori. Il futuro? E' un comparto che, trovando fondi e imprenditori capaci, può anche raddoppiare.

UN ESEMPIO abbastanza recente è dato dalla Coop Santagiolina che alla raccolta del latte ha aggiunto la trasformazione. Ho potuto vedere che la Molino Pagani è già molto automatizzata, oltre che rispettosa dei rigidi limiti imposti nell'area del Parco del Sillaro, ma di certo gli incentivi alle aziende 4.0 possono essere una fonte di ulteriore sviluppo per tutto il settore, creando per esempio un ecosistema dell'innovazione che passi attraverso il Parco Tecnologico Padano, cluster regionale dell'indu-



BIG La Molino Pagani a Borghetto Lodigiano: 550 tonnellate di grano macinato in 24 ore. A destra, il Caseificio Zucchelli di Orio Litta

stria agro food, e il nuovo polo universitario di Veterinaria». Oltre che per la sindaca Giovanna Gargioni, che si dice sempre impegnata a valorizzare le imprese del territorio, in particolare dedicando loro un'area durante la fiera, anche per il Consorzio Lodi Export, Molino Pagani rappresenta un punto di riferimento: «L'azienda è nata nel 1803 e Gianbattista Pagani è stato tra i fondatori del Consorzio e ora sta spingendo sui mercati esteri - spiega il direttore Fabio Milella -. La pizza è un prodotto universale, in grado di abbattere le barriere culturali e religiose: nelle fiere di tutto il mondo abbiamo

sempre una dimostrazione di pizza fatta con le loro farine». Le esportazioni alimentari nel confronto 2016-2017 hanno registrato nel Lodigiano una crescita del +34% superando i 139 milioni di euro (pari al 6% lombardo).

BENCHÉ sia marginale, rispetto alle 550 tonnellate di grano macinato in 24 ore nelle due linee, una delle quali avviata nel 2006 per raddoppiare la produzione e far fronte alla domanda crescente, Molino Pagani, come “responsabilità sociale d'impresa” ha attivato uno spaccio interno e da 3 anni, due volte a settimana, in un'apposita



FRANCESCO MONTEVERDI

«L'agroalimentare nel Lodigiano rappresenta il 12% del Pil e ha un fatturato estero di 400 milioni di euro»

aula, col cuoco Paolo Chicchi, tiene corsi per chi vuole imparare la panificazione, la pasticceria e la pizzeria, aprendosi anche alle scuole e ai disabili. Inoltre, spiega Davide Pagani, «Anche se il 70% della produzione va alla grande industria, con clienti come Ferrero, Giovanni Rana, Vicenzi, il 25% a panettieri e pasticceri artigianali e il 5% all'estero, abbiamo introdotto la linea di semilavorati “Sapore antico” con farina macinata a pietra in cui la parte cruscale non viene separata, dando luogo a una farina integrale, anche multicereali, la cui richiesta è in crescita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA