

La cultura della qualità



Tra le cose per cui l'Italia è famosa nel mondo c'è, a buon diritto, la propria cucina e in testa alle classifiche di gradimento c'è senz'altro la pasta.

Va da sé che se è vero che buona cucina significa anche cultura oltre che grande tradizione, chi contribuisce a mantenere, o addirittura migliorare, la qualità di questo che è considerato l'elemento fondamentale della nostra dieta mediterranea, a modo suo, fa cultura, dal momento che fa opera di conoscenza e diffusione nel mondo della tradizione italiana.

Tra grandi chef, raffinati gourmet, ristoratori di ogni grado e livello e ogni addetto ai lavori destinato a diffondere il verbo della tradizione italiana della pasta, un posto di rilievo va destinato a Italtast, l'azienda con sede in Fidenza specializzata in sistemi integrati per tutto quanto riguarda la produzione di pasta, recentemente inserita nel Repertorio Regionale delle imprese eccellenti.

"Un'esperienza - spiega Sergio Folli - iniziata oltre 20 anni fa mettendo insieme le tre diverse esperienze lavorative del sottoscritto, di Giuseppe Beani e di Roberto Bianchi i quali ancora oggi, con competenze e compiti ben distinti, costituiscono la base sociale dell'azienda. Le nostre prime produzioni erano a quei tempi quasi totalmente destinate ai Paesi dell'Est, appena usciti dal dominio sovie-

tico, dove l'iniziativa privata cominciava ad essere anche incentivata con finanziamenti statali. Subito abbiamo capito che non bastava vendere macchinari, ma che ad essi bisognava abbinare servizi. Ed ecco che praticamente abbiamo loro insegnato come la pasta andava cotta e come, soprattutto, si potevano fare i sughi usando le materie prime che in questi Paesi si potevano facilmente reperire. Praticamente abbiamo esportato il "primo piatto" di

pasta al completo. Il Paese più ricettivo in tal senso è stato la Polonia, quindi la Bulgaria, la Cecoslovacchia e dal 2000 l'Ungheria, da quando cioè ha avuto la necessità di fare un complessivo salto di qualità, per cui oggi Italtast è presente con i propri macchinari in quasi tutte le piccole e medie industrie del Paese".

Che cosa distingue la vostra azienda?

"La nostra prerogativa è che non costruiamo macchine in serie, ma su commessa. I nostri clienti sono imprenditori che per motivi di mercato o di evoluzione dell'impresa, vogliono un progetto personalizzato, che risolva loro i problemi tecnici e tecnologici per rispondere alle loro esigenze strutturali e di mercato. Noi siamo quelli che risolviamo i loro problemi dando loro un impianto "chiavi in mano", personalizzato e comprensivo di servizi. Cosa che è possibile perché in questi anni abbiamo avuto la capacità di investire nella ricerca, con la capacità di fare macchine decisamente diverse dalla concorrenza.

Quali sono le macchine che si possono definire il vostro fiore all'occhiello?

"Gli estrusori per la pasta secca hanno avuto un'evoluzione notevole in rapporto ad una sempre maggiore richiesta di qualità da parte dei consumatori. Dietro a quelli che produciamo noi c'è tutto un lavoro di ideazione e di applicazione di tecnologie varie, sempre

Italtast, di recente inserita nel Repertorio Regionale delle Imprese Eccellenti, produce sistemi integrati per la produzione di pasta

alla ricerca di soluzioni ottimali: dalla compressione, ai vuoti, dalle temperature ai controlli di qualità, sino ai materiali impiegati per la loro costruzione. Nulla viene mai lasciato al caso. Stessa cura, a base di test e ricerca di materiali innovativi poniamo sul settore del fresco che richiede una tecnologia ancora più sofisticata e che ci sta dando grandi soddisfazioni".

Avete in essere anche progetti particolari?

"In collaborazione con la Regione Emilia Romagna portiamo avanti un progetto di valorizzazione dei prodotti tipici padani, ma non solo, per rivitalizzare il ruolo dell'artigiano, perché se anche una piccola impresa applica le macchine a tutta la linea produttiva, i prodotti, non si distinguono molto da quelli della grande industria, e per contro, se produce artigianalmente, oltre non riuscire a far fronte alla richiesta, rischia di uscire dal mercato per via degli alti costi di produzione. Abbiamo allora trovato il sistema di automatizzare tutta la preparazione in modo da fare a mano solo l'ultima parte, quella che caratterizza tutti questi prodotti (dal tortellino modenese, al tortello mantovano, al nostro parmigiano sino al colurgiones sardo ecc...) per cui i dipendenti di una piccola azienda sono tutti addetti alla produzione e nessuno alla preparazione, con un "guadagno" in termini di produttività che sfiora l'uno a dieci".

Quali sono i vostri rapporti con la CNA?

"In CNA abbiamo il servizio delle buste paga da oltre sette anni, utilizziamo inoltre la consulenza su problemi del lavoro e sulla compilazione del MUD. Il nostro socio Roberto Bianchi fa parte del Direttivo di zona di Fidenza e quindi partecipa alla relativa attività associativa. I servizi di cui usufruiamo sono sempre stati di ottima qualità, puntuali, competenti ed aggiornati".