

Perteghella regge: bene il consumo di farine nelle case «Ora il turismo»

L'azienda di Goito: «Produzione mirata verso le famiglie
Alla lunga sarà dura senza la domanda di hotel e ristoranti»

Andrea Gabbi/GOITO

Riadattare una produzione consolidata per restare al passo con i tempi. È quanto successo in questi ultimi due mesi a Solarolo di Goito dove opera da anni l'industria Molitoria Perteghella. Un'azienda leader nel comparto delle farine. E proprio la farina in questo periodo di quarantena è diventata un bene di consumo estremamente ricercato: «La gente a casa si è sbizzarrita in cucina – sottolinea il titolare Attilio Perteghella – e quindi la richiesta della materia prima per produrre pizze, focacce e torte è stata alta. Certo però che questo non ha salvato il mercato». Già, perché la Perteghella Srl ha perso, numeralla mano, circa il 30% del proprio fatturato a causa della chiusura di ristoranti e alberghi. Cifre solo in parte ammorzizzate dalle vendite nella grande distribuzione: «Ma non ci lamentiamo, non è il momento dei piagnistei ma quello della volontà e della voglia di fare – prosegue –. Le problematiche più grandi in questo periodo sono state quelle burocratiche. Per rimanere al passo con i decreti e le normative ci siamo fatti in quattro. Devo però esprimere un grande ringraziamento a tutti i dipendenti che ci hanno permesso di proseguire con la lavorazione».

A Solarolo la produzione è cambiata: «Ci siamo dovuti adattare alle necessità del mercato – prosegue Perteghella



Lo stabilimento dell'Industria Molitoria Perteghella a Solarolo di Goito

la». Se prima avevamo tanti addetti al lavoro sulle impacciatrici di sacchi da 10 kg, ora li abbiamo spostati sulle confezioni più piccole, per uso familiare. In questo senso la domanda dei supermercati non è mai mancata. E non è mancata la richiesta dei piccoli negozi di alimentari di paese che, nel dramma, sono tornati ad essere un punto di riferimento, cosa di cui sono felici». I problemi comunque non sono mancati: «Abbiamo dovuto convivere con difficoltà logistiche non indifferenti. Far muovere il prodotto è stato complicato. Nonostante tutto comunque siamo sempre riusciti a consegnare, anche nelle zone rosse». E le consegne, alla lunga, sono diventate anche personali: «I primi tempi, quando regnava il caos

– giravo con il baule dell'auto pieno di sacchi di farina. Capitava di incontrare persone dal medico o in posta che chiedevano sacchetti perché erano difficilmente reperibili».

Affrontare l'emergenza è stato provante ma allo stesso tempo stimolante. Quello che preoccupa ora è il piano nel medio-lungo termine: «Ci sono zone d'Italia ferme – analizza – come ad esempio la Sardegna o il Trentino. In questo periodo inizia di solito la stagione turistica e quindi alberghi e ristoranti alzano il livello delle richieste. Ora come ora invece in queste regioni abbiamo richieste pari a quelle che si registrano in novembre, fuori stagione. Il turismo resta un motore importantissimo. Senza quello, per tutti, saranno guai».

© FOTOGRAFIA

