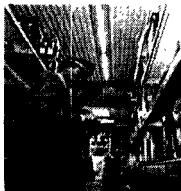


Cartello dei prezzi, i pastai: la qualità si paga

Accusa dell'Antitrust a «Garofalo», gli imprenditori del polo di Gragnano attaccano: prodotto d'eccellenza

La difesa
I titolari
delle aziende
«Il costo
è alto
a causa
delle spese
sostenute»



Gigi Di Fiore
INVIATO

GRAGNANO. L'atmosfera dell'antica tradizione che si fa industria si respira ancora a Gragnano. È il tuffo tra i «maccheronai» di due secoli fa diventati imprenditori apprezzati ovunque. È questa realtà urbana sopra Castellammare con poco meno di trentamila abitanti che Ferdinando II di Borbone battezzò con compiacimento la «città dei maccheroni». Artigiani, imprenditori, cultori di metodi in attesa di ottenere un marchio doc. Un'«arte bianca» che ha avuto persino nobilitazione in un romanzo. Undici aziende, che danno lavoro a 400 persone, tecniche di produzione tramandate da almeno due secoli, un volume di vendite da 298600 tonnellate di pasta che significano fatturati da 370 milioni di euro.

Un piccolo grande polo, che ha da sei anni il suo consorzio di promozione, il «Gragnano città della pasta», e sta per inaugurare anche un museo su quello che viene anche considerato «l'oro bianco». Da Nocera Inferiore a Gragnano, si passa per aree benedette dalla natura. Sarà leggenda, sarà realtà, che un clima caldo e mai troppo umido e la presenza di sorgenti d'acqua per gli antichi mulini favorirono la concentrazione dei pastai. E nacque una fiorente attività economica.

Qui la pasta è ricchezza. In controtendenza. In piena crisi economica, il consorzio di Gragnano ha aumentato il suo fatturato totale del 25 per cento. E i clienti restano soprattutto stranieri, con un'esportazione massiccia diretta negli Stati Uniti, in nord Europa, in Francia, Germania, Giappone. Un limbo, in un panorama che resta difficile anche in questo settore, se in Campania, negli ultimi mesi, sono falliti tre pastifici industriali. Un limbo scosso due giorni fa dalla notizia della perquisizione al pastificio «Garofalo» in via dei Pastai, uno degli assi portanti del consorzio

con fatturato da 39,1 milioni di euro e vendite all'estero per 56,4 milioni di euro. Un piccolo grande gigante, cresciuto negli anni con una produzione da 68mila tonnellate di pasta. Un'inchiesta della Procura di Roma, delegata alla guardia di finanza, sospetta che la «Garofalo», insieme con altri quattro pastifici di varie zone d'Italia (tra cui la «Barilla» di Parma), abbia promosso un accordo sui prezzi dei loro prodotti, di fatto aumentati sulla pelle dei consumatori.

L'ingegnere Massimo Menna, amministratore delegato e proprietario del «Garofalo» dal 1997, ripete ancora il suo commento, che aveva espresso a caldo: «Mai fatto speculazioni, né accordi sulle spalle dei nostri clienti. Il nostro stabilimento di 30mila metri quadri dà lavoro a 130 addetti. Ma le quote di mercato occupate dai pastai di qualità gragnanesi non superano mai il 4 per cento. Come potevamo fare trust sui prezzi?»

Giri per i pastifici e tutti ripetono che «il prezzo della pasta gragnanese è dettato dalla sua nota qualità di apprezzato prodotto di nicchia». Con un'aggravante: l'aumento del prezzo del grano, cresciuto nel 2008 del 30 per cento rispetto all'anno precedente dopo aver raggiunto valori minimi nel 2005. Un'analisi del consorzio dei pastai gragnanesi cita dati sui costi di produzione, aumentati nel 2007 del 28 per cento e l'anno successivo ancora del 19 per cento.

«Abbiamo oneri di materie prime, personale, confezionamento e soprattutto di tecnologia - spiega il presidente del consorzio, Giuseppe Di Martino - Ma è proprio la qualità, la storia di una tradizione che risale al sedicesimo secolo a rendere competitiva la pasta gragnanese. E ad avere sempre mercato».

In questi giorni, i pastifici del consorzio gragnanese espongono alla fiera invernale «Fancy food» di San Francisco.

La promozione e il marchio di qualità sono gli obiettivi principali degli associati, insieme dal 2003. È l'impressione che, in questo piccolo «polo d'eccellenza», paradiso degli amanti dello slow food, la scossa di due giorni fa sia passata.

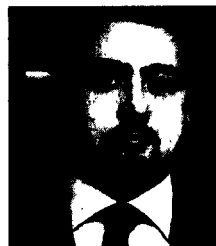


«In tempo di crisi le nostre vendite aumentate del 25 per cento»

Il presidente del Consorzio: occupiamo un piccolo segmento difficile imporre tariffe

Di Martino

«Abbiamo superato individualismi
L'obiettivo ora è ottenere finalmente un marchio»



GRAGNANO. Titolare del pastificio «Di Martino Gaetano & F.lli srl», Giuseppe Di Martino è il presidente del consorzio che riunisce gli undici pastai gragnanesi. Sede ufficiale in un monastero del '500, il consorzio ha una capacità produttiva di oltre undicimila quintali di pasta al giorno, incrementati per investimenti in nuovi impianti di 30 milioni di euro in sei anni.

Presidente, ha sentito della perquisizione al pastificio «Garofalo»?

«Sì, ma credo che sia l'azienda a doverla commentare. Io posso solo dire che, in una realtà di mercato in cui noi occupiamo a livello nazionale quote limitate, è difficile imporre prezzi in un cartello. La verità per noi è un'altra».

Quale?

«La pasta prodotta a Gragnano, con tecniche che risalgono all'Ottocento, segue metodi di qualità apprezzati dai consumatori. Il nostro prodotto ha un costo particolare, più alto, proprio per la sua riconosciuta qualità».

È vero che, nonostante i costi, la pasta di Gragnano quest'anno ha registrato un aumento di vendite?

«Verissimo. C'è stato un incremento di vendite del 25 per cento, proprio in un anno di crisi. In maggioranza, circa l'80 per cento della produzione, viene venduta all'estero, dove la richiesta è elevata».

Aver riunito le aziende gragnanesi in un unico consorzio ha aiutato il vostro polo imprenditoriale?

«Siamo in consorzio dal 2003. Abbiamo superato individualismi fisiologici in ognuno. Stare insieme aiuta nella comunicazione sul prodotto, nei rapporti con le istituzioni. Il nostro obiettivo è la promozione e anche un marchio di qualità. Puntiamo all'inaugurazione del famoso museo della pasta gragnanese».

Le aziende consorziate sono rimaste

sempre le stesse di sei anni fa?

«No, siamo aumentate negli anni. Ce ne sono altre due, giovani, che hanno chiesto di aderire al consorzio. Un successo. Il 22 dicembre avremo un'assemblea, in cui faremo un bilancio della nostra attività. Gli obiettivi condivisi restano sempre le quattro partecipazioni alle fiere promozionali».

Quali sono?

«Il Fancy food di New York, poi il Cibus di Parma, il salone del gusto di Torino e una rassegna a Parigi. Far conoscere la tradizione e la particolarità del nostro prodotto rispetto alle altre paste è importante».

In cosa si differenzia la pasta gragnanese?

«Senza entrare in spiegazioni troppo tecniche, si tratta di metodi di essiccazione a bassa temperatura, di materie prime e lavorazioni che sono proprie del nostro polo e danno un sapore diverso alla pasta».

Anche voi avete pensato ad una politica di filiera controllata nella produzione?

«Sì, puntiamo a contratti con contadini fornitori di materia prima e certificazioni. È la strategia seguita anche da altri produttori. Abbiamo capito che puntare alla qualità, differenziando il nostro prodotto, è una strategia vincente».

g.d.f.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pastifici Gragnano

Numero aderenti consorzio

Gragnano città della pasta



11
pastifici (compreso
Garefale)



400
Totale occupati

Volume vendite



298.600
tonnellate
pari a



370
milioni di euro

Produzione



4%
del mercato
italiano



32%
della regione
Campania



85%
destinata
all'export

Il territorio



14,56
chilometri quadrati
tra Nocera e
Gragnano

Dimensioni pastifici

95%
produzione



3 grandi

5%
produzione



8 piccoli

Paesi di destinazione export



Usa
Nord Europa
Francia
Germania

Fatturati nell'anno 2009



+ 25%
rispetto allo
scorso anno

OCERINTERRI.it

Alla «Amato» il lavoro non si ferma

La replica dei dirigenti: tutto normale, dimostreremo la nostra estraneità
Remo Ferrara

La tempesta - giudiziaria e mediatica - sembra lontano. Il giorno dopo il blitz della guardia di Finanza, nel nuovo pastificio Amato nella zona industriale di Salerno, si lavora regolarmente. Anzi, se possibile, con maggiore intensità. Le festività natalizie rappresentano, tradizionalmente, un picco negli ordini delle forniture per effetto dell'aumento congiunturale dei consumi. «Tutto normale, in azienda si respira aria di tranquillità», il funzionario dell'azienda capitanata dal cavaliere Giuseppe Amato, sparge segnali di ottimismo. E indica il via vai di tir in partenza per mezza Italia.

Il giorno dopo la perquisizione della Finanza c'è voglia di normalità. La «Antonio Amato» è nella rosa delle aziende pastaie italiane sulle quali indaga la magistratura dopo il «verdetto» dell'Antitrust. La Procura di Roma è ripartita da dove il garante per la concorrenza ha posto il punto finale alla sua indagine, ed ora vuole verificare profili penali alla condotta assunta dai produttori di pasta. Il blitz della Finanza, che ha acquisito documenti cartacei e floppy disk, continua a lasciare sconcertato management e dirigenza della «Antonio Amato». «Le documentazioni acquisite, erano già disponibili presso il Garante, perché procedere alla perquisizione nelle aziende?», si era chiesto il direttore generale dell'azienda Giuseppe Amato jr, avvertito il sentore di giustizia-spettacolo, nell'immediatezza del blitz dei militari della Finanza negli uffici dello stabilimento della zona industriale di Salerno. E lo stesso interrogativo riemerge nelle conversazioni che i quadri dirigenti dell'azienda hanno tenuto ieri mattina per valutare la situazione ed attrezzare una necessaria difesa in presenza delle prevedibili contestazioni che di qui a breve la magistratura potrebbe formalizzare. Fonti vicine al vertice aziendale descrivono una clima di «assoluta tranquillità e serenità» accompagnata dalla certezza che l'azienda «saprà dimostrare l'assoluta estraneità agli addebiti contestati». Perché «noi non siamo speculatori», aveva detto il direttore generale del gruppo imprenditoriale Giuseppe Amato jr poche ore dopo la diffusione della notizia delle perquisizioni. E del resto l'esigenza pressante è quella di ribadire il profilo di un'azienda la cui storia si intreccia con quella della provincia di Salerno, guardando oltre questo confine sulle spinta di disegni di internazionaliz-

zazione. I numeri aiutano a comprendere. Lo stabilimento, nella zona industriale di Salerno, si estende su una superficie di circa 75.000 mq. I silos per lo stoccaggio dei grani hanno una capacità di 200.000 quintali, gli addetti sono 140 ed il giro di affari consolidato è superiore ai cento milioni di euro, con un'incidenza delle vendite all'estero (Stati Uniti e Giappone, in particolare) pari a circa il trenta per cento del fatturato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il pastificio Giorni di intenso lavoro in vista del Natale