



PAESANA Il famoso industriale ha incontrato le maestranze locali dell'ex azienda "Achillea"

Patron Illy visita lo stabilimento

PAESANA «Ci sono spazi e margini di crescita e, per questo, sono previsti nuovi investimenti». Il soggetto in questione è l'azienda Achillea di Paesana (marchio top premium nel settore di succhi di frutta, marmellate, spalmabili, soft drinks) e, a parlare, è Riccardo Illy, presidente del Polo del Gusto, la holding che raggruppa marchi d'eccellenza del mondo food&beverage e che, sei mesi fa, ha acquisito la realtà produttiva paesanese.

Amante della montagna ed ex maestro di sci, nei giorni scorsi è stato a Paesana, per la prima volta da "patron" dell'Achillea. «Venni a Paesana, per la prima volta, un anno fa, accompagnato dal dottor Ponti, e lì mi innamorai del succo al mirtillo...». Da dove nasce la passione per questo specifico settore alimentare? «Negli anni '30 mio nonno gestiva un'azienda agricola in Istria e sognava di produrre confetture con la sua frutta. Nel dopoguerra quell'azienda andò persa, ma è rimasta nel cuore, e con essa la passione per il cioccolato e la frutta».

E così, dopo la partecipazione di Agrimontana, specializzata in frutta candita, nel Polo del Gusto è arrivata l'acquisizione di Achillea, una delle primissime aziende italiane a scommettere su una produzione da ingredienti esclusivamente biologici, basata su principi di qualità e sostenibilità. «Era il 31 maggio 1980, quando aprimmo l'Achillea – dice il fondatore Bruno Bossa, presente all'incontro con Riccardo Illy – e, in paese, in molti ci avevano dato tre mesi di vita...».

Da quel giorno sono passati 43 anni, il marchio è costantemente cresciuto e ora si prepara a fare l'ennesimo salto, in Italia e soprattutto all'estero. «Forte dell'elevata qualità del prodotto, sia-

mo convinti che vi siano interessanti prospettive di crescita. Ci siamo affidati a Domori (cioccolato superfine) per la distribuzione di tutti i prodotti del gruppo (oltre ai già citati Agrimontana, da rimarcare la presenza di Dammann Frères per i tè pregiati e Pintaudi per i biscotti e prodotti da forno). Inoltre, un mese fa, abbiamo aperto il primo negozio "Incantalia" a Trieste, il nuovo brand retail che presto avrà anche un e-commerce per i prodotti del Polo del Gusto, che rappresentano le eccellenze del settore food&beverage e che si distinguono per la qualità assoluta del prodotto finale e per la spiccata sensibilità agli aspetti dell'impatto ambientale, un mondo in cui Achillea si sposa perfettamente».



Riccardo Illy a Paesana

Al momento l'azienda valligiana può contare su una forza lavoro di 14 unità. Quali le prospettive? «Nonostante l'elevato livello di automazione delle linee – ci dice l'amministratore delegato Fabrizio Molinari –, è ipotizzabile, nel prossimo futuro, un ampliamento dell'organico relativo alla

produzione. Per intanto, siamo alla ricerca di personale d'ufficio per internazionalizzare la contabilità...».

Sul fronte della produzione, ci dobbiamo attendere delle novità? «In questi mesi abbiamo cambiato l'abito ai nostri prodotti, ritoccando il marchio e il logo – ha sottolineato ancora Riccardo Illy –. Il primo obiettivo è quello di sviluppare i prodotti esistenti, che hanno già la loro importantissima unicità. Questo non significa che non siamo aperti alle novità, anzi... Poco fa, parlando proprio con i dipendenti e i collaboratori, ho chiesto loro di pensare a nuove idee sul fronte della produzione. Ritengo sia importantissimo coinvolgere "la base", coloro che abitano il territorio e che

sono a stretto contatto con la gente e con i prodotti da lavorare».

Un atteggiamento assolutamente interessante, che va "a rovesciare la piramide" e a dare importanza ai lavoratori e a coloro che hanno scommesso la loro vita continuando a lavorare in un paese di montagna.

Essere lontani dalle autostrade e dalle grandi reti di distribuzione quanto ha influito e quanto può incidere sull'investimento produttivo da parte del Polo del Gusto? «Ritengo che siano criticità non determinanti – conclude Illy –, proprio perché compensate dalla vicinanza con molte delle materie prime che vengono utilizzate e lavorate».

Ad Majora... Achillea.
e.m.

