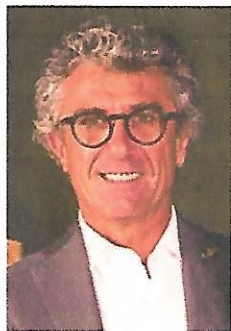


FONTANETO



LEADER NEL SETTORE

# Fabio Fontaneto è il “re del raviolo” che coniuga artigianalità e tecnologia

Con le mani in pasta da 45 anni può contare sulla collaborazione dei figli

Come far convivere una produzione industriale di pasta fresca, con l'esigenza di grandi numeri, con una tradizione artigianale, basata sul “fatto a mano”. È questa la sfida raccolta e vinta da Fabio Fontaneto, che ha dato vita al raviolificio Fontaneto Srl, azienda leader nel settore della pasta fresca artigianale con sede a Fontaneto d'Agogna. Il “pastaio”, come ama definirsi, è figlio d'arte perché ha imparato il mestiere dal padre Piero, che oggi ha 86 anni: «non ho studiato e ho iniziato subito a lavorare a 14 anni (oggi ne ha 58, ndr), so solo fare la pasta» dice, ma nel tempo libero si dedica con altrettanta passione alla maratona, ottenendo anche in questo campo grandi risultati. Inoltre, è presidente nazionale di Appafre, l'Associazione di produttori di pasta fresca dell'artigianato e della piccola e media impresa italiana, con sede a Novara presso la Cna Piemonte Nord, e membro della presidenza nazionale di Cna agroalimentare da quasi 20 anni. «L'azienda è nata nel 1988: provenivo da un'altra esperienza di produzione industriale di pasta fresca confezionata e, insieme alla mia famiglia, abbiamo avuto l'opportunità di rilevare un pastificio artigianale di Agrate Brianza – spiega l'amministratore delegato -. Abbiamo trasferito le macchine e la produ-



*La Fontaneto Srl  
ogni giorno produce  
in modo artigianale  
150 quintali  
di pasta fresca*

zione in un capannone in affitto di mille metri quadrati a Cavaglio d'Agogna, dove abbiamo continuato a lavorare puntando sull'artigianalità, perché il prodotto artigianale ha un appeal maggiore. Come dico spesso, faccio lavorare sotto lo stesso tetto tanti buoni artigiani». Una scelta vincente premiata dal mercato, che ha portato l'azienda a ingrandirsi. «Nel 1994 ci siamo trasferiti a Fontaneto, dove oggi abbiamo uno stabilimento da 8mila metri quadrati coperti, su un'area di 25mila metri quadrati. Quando all'e-

stero si vendeva soltanto il prodotto classico confezionato, noi abbiamo iniziato a proporre la nostra pasta artigianale fresca agli importatori di prodotti italiani di alta qualità. E non abbiamo neanche dovuto faticare, perché quasi tutti i grossisti sono italiani. In breve tempo, abbiamo fatto passi da gigante: eravamo partiti con un organico di cinque persone e ora siamo arrivati a un centinaio tra produzione, uffici e forza vendita». Oggi la Fontaneto dispone di mille metri quadrati di cucine e celle frigorifere, dove vengono prodotti 150 quintali al giorno di pasta fresca: si tratta soprattutto di pasta fresca ripiena e sfusa e di pasta fresca “take-away”. Grande l'attenzione alla

materie prime impiegate: semole italiane, uova allevate a terra, carni piemontesi. I prodotti sono suddivisi in due grandi linee: Eccellenza e Tradizione. La prima comprende i marchi Fontaneto e Fatti bene: «si tratta di prodotti di alta gamma, con una produzione limitata, in cui le operazioni di finitura e di confezionamento vengono fatte a mano» spiega Fontaneto. Un terzo della produzione dell'azienda è destinato al mercato italiano, un altro terzo a quello estero, costituito dai paesi della “vecchia” Europa, e la parte restante alla tentata vendita. «La nostra organizzazione di tentata vendita, a negozi di gastronomia e ristoranti, è stata la nostra fortuna in questo periodo di pandemia. È stato un anno

molto complicato per tutti; la ristorazione si è azzerata, ma i negozi di prossimità e la grande distribuzione hanno lavorato molto di più: c'è stata una riscoperta dei negozi di paese, che prosegue anche ora – aggiunge l'ad dell'azienda -. All'estero, abbiamo registrato un calo da parte degli importatori che servono la ristorazione, ma, avendo diversi canali di vendita, siamo riusciti a chiudere il 2020 agli stessi livelli del 2019».

Le prospettive per il 2021 sono legate all'andamento della pandemia: «il settore agroalimentare dovrebbe continuare sugli attuali livelli, ma resta l'incognita della ristorazione. Speriamo che venga data ai ristoratori la possibilità di lavorare e si riesca a venire fuori in fretta. Intanto restiamo alla finestra: stiamo cercando di contattare nuova clientela, ma con i buyer della Gdo in smart working non è il momento ottimale».

Per raccogliere le nuove sfide e portare avanti l'azienda di famiglia, ora è scesa in campo anche la terza generazione dei Fontaneto: «mio figlio Alessio, specializzato in management e gestione aziendale, è entrato in azienda da un anno e mezzo ed Eleonora, che sta completando all'estero un master in marketing e comunicazione, sarà pienamente operativa dalla primavera. Entrambi hanno fatto esperienza all'estero e in grandi aziende italiane». Infine, Fontaneto è molto radicata al territorio e impegnata nella responsabilità sociale d'impresa: «quando ci sono eccellenze di produzione, le diamo alla nostra parrocchia e ad altri enti benefici del territorio, con i quali abbiamo un forte legame, ma diamo il nostro sostegno anche ad associazioni come l'Emporio equo solidale di Borgomanero e il Banco alimentare».

Claudio Andrea Klun

