

PANIFICAZIONE Negli ultimi anni l'azienda di Borghetto Lodigiano ha incentivato le missioni all'estero

Molino Pagani, export per crescere



di **Federico Dovera**

BORGHETTO LODIGIANO

Una realtà radicata sul territorio, ma che da qualche tempo sta cercando di espandere i suoi orizzonti anche a livello internazionale. È il Molino Pagani di Casoni Borghetto dove, come spiega l'amministratore delegato **Giuseppe Pagani**, oltre all'italiano si parlano sempre più anche diverse lingue straniere. «Ormai sono diversi anni che, in collaborazione con il **Consorzio Lodi Export**, partecipiamo alle fiere internazionali più importanti - spiega -. Solitamente eravamo sempre alla Fiera di Colonia e a quella di Parigi, le più importanti a livello internazionale. Da quest'anno abbiamo cambiato strategia e stiamo partecipando a fiere più "locali", co-

Giuseppe e Davide Pagani, nella foto sotto, si occupano della gestione dell'azienda di famiglia, attiva dal 1803 nella frazione Casoni di Borghetto Lodigiano; sopra una veduta dell'impianto e il nuovo bilico con il marchio Molino Pagani



me in Finlandia, a Barcellona, in Irlanda e a Londra». Fiere più piccole dove con una assidua partecipazione il Molino Pagani cerca di acquisire clienti in realtà più localizzate, ma che possano portare più commesse: «Il lavoro sull'estero principalmente concerne grossisti che distribuiscono farina per pizza, visto che all'estero la pizza fatta con la farina italiana ha ancora un suo significato. Serviamo all'estero però anche delle aziende, le due più importanti sono in Albania e in Francia, le quali vogliono utilizzare farine italiane perché anche loro esportano, e il fatto di utilizzare delle farine di una certa qualità consente loro, per esempio, di essere sui mercati internazionali; diversamente non riuscirebbero a soddisfare per qualità determinate

produzioni». L'obiettivo nel prossimo periodo «è quello di sviluppare sempre più il mercato estero, prima ci avvalevamo di figure professionali esterne, oggi invece abbiamo un responsabile aziendale interno dedicato all'estero nella speranza che i fatturati, che oggi sono ancora abbastanza modesti, circa un milione di euro per l'estero, possano crescere».

Le difficoltà principali sono date dal fatto che il Molino Pagani affronta il mercato estero da pochi anni: «Per farsi conoscere serve tempo, anni e anni di duro lavoro, per cui è normale all'inizio trovare difficoltà, anche perché negli ultimi anni non abbiamo mai investito molto nell'export. solo dall'anno scorso gli investimenti e l'impegno in termini di personale si sono fatti importanti. Altre problematiche, oggi, sono dovute alla situazione internazionale. Ad esempio abbiamo due piccoli clienti a Dubai, che in questo momento sono totalmente fermi, per ovvie ragioni. Stanno facendo l'80% in meno rispetto al solito. Un blocco totale dei consumi, un'area dove a causa dei conflitti in atto si è fermato tutto».

La geopolitica internazionale ha quindi ricadute che arrivano fino a Casoni, dove l'azienda ha sede. «Altro aspetto è che noi siamo una azienda energivora, consumiamo tanta corrente, e questo è un problema perché nell'ultimo periodo i consumi di energia elettrica sono aumentati del 50%, e noi solitamente spendiamo qualche milione di euro all'anno su questo capitolo - fa notare Pagani -. Ci sono infine anche le problematiche a livello logistico, con gli aumenti dei costi di trasporto».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

I NUMERI Una media di 550 tonnellate di grano macinato al giorno, una quarantina di dipendenti per un fatturato di 65 milioni di euro

Dalla grande industria ai piccoli fornai: un'azienda storica che guarda al mondo

BORGHETTO LODIGIANO

Il Molino Pagani è una azienda storica del territorio. L'anno di costituzione ufficiale è il 1803, ma probabilmente l'attività parte un po' di tempo prima, sempre nella sede della frazione Casoni di Borghetto Lodigiano, dove ancora oggi la realtà si trova. Il Molino Pagani è gestito dalla settima generazione dei Pagani, Giuseppe e Davide. «Mio padre Gianbattista Pagani è il presidente della società, noi invece siamo i due titolari del Molino: io mi occupo degli acquisti, dell'amministrazione e della parte

commerciale, mio fratello si occupa della parte produttiva» spiega Beppe Pagani.

Al Molino Pagani sono presenti due impianti di macinazione di grano tenero che consentono di macinare circa 550 tonnellate di grano al giorno, ossia 20 camion di grano. Il fatturato si aggira intorno ai 65 milioni di euro, e i dipendenti sono una quarantina, oltre ad una rete commerciale che conta diversi agenti soprattutto nel Nord Italia, ma anche in giro per il resto del Paese. «Il 70% della nostra produzione è indirizzato al-

la grande industria, siamo fornitori di Ferrero, Rana, Balconi, Barilla, le prime aziende nazionali che utilizzano la farina - aggiunge Pagani -. Con la rete di rappresentanti serviamo anche la panificazione tradizionale, il fornaio sotto casa di una volta, e abbiamo, nelle zone più lontane dell'Italia, dove non riusciamo ad andare a consegnare in maniera diretta, dei distributori, dei grossisti che comprano la nostra farina e poi la distribuiscono nei vari territori». Per cui le percentuali di ramificazione dell'attività del Molino si possono ricon-



dure per il 70% all'industria, per il 20% alla panificazione artigianale e per il 10% ai grossisti, una parte dei quali sono presenti anche all'estero.

Uno scorcio degli impianti di lavorazione del Molino Pagani