

# XXXVIII^ GIORNATA DEL MAESTRO DEL LAVORO

Sabato, 08 Ottobre 2022

## VISITA ALLO STABILIMENTO BARILLA DI NOVARA E AGLI SPAZI ESPOSITIVI DI MATERIMA A CASALBELTRAME

Con un tempo meteorologico perfetto, ci siamo radunati all'esterno della Barilla e siamo stati subito accolti dal nostro **Maestro Maurizio Fortina**. Fatto l'appello e registrati in portineria, siamo saliti al primo piano dove lo staff - super gentile, sorridente, disponibile - ci ha suddiviso in due gruppi: uno si è recato nella saletta riunioni e l'altro, dopo aver indossato camice e cuffietta e opportunamente suddiviso in due gruppi più piccoli, ha iniziato il giro nello Stabilimento, con la guida di Chiara Cremonesi, responsabile dell'area Qualità e Tecnologia, Enrica Pocaterra, responsabile Ambiente e sicurezza, Giorgio Gambini, responsabile di produzione e Marco Gaiardelli, tecnologo dello stabilimento di Novara.

Molto interessante la presentazione dell'Azienda da parte della **Direttrice di Stabilimento** (da settembre 2021), **dott.ssa Federica Massari** e del nostro Maurizio Fortina, che lavora da quasi 37 anni nell'area tecnica, nello specifico ingegneria di stabilimento. La storia della Barilla inizia con Pietro, nel 1877, da un piccolo negozio di pane e pasta a Parma. Come Mario Pavesi, che inizia a vendere girando con la sua bicicletta: mezzi da poco ma di tutte e due possiamo dire che sono stati imprenditori lungimiranti, uomini che da un'idea hanno saputo creare due aziende tra le più importanti d'Italia. Entrambi guardando al futuro, alla crescita dell'azienda, ma avendo sempre a cuore anche il benessere dei propri dipendenti.

Dopo aver illustrato vari aspetti riferiti al Gruppo Barilla (crescita, marchi, acquisizioni, sedi, prodotti, ecc.) la presentazione si è poi focalizzata sullo Stabilimento di Novara. Questa sede è stata costruita nel 1953 (alcuni novaresi si ricorderanno che prima era in Largo Leonardi), attualmente riveste una superficie di 183.000 m2, vi lavorano 335 dipendenti (età media 48 anni, 35% donne e 65% uomini) e realizza 83 prodotti finiti. Maurizio ci ha illustrato con grande competenza tutto quello che riguarda la parte tecnica: dalle implementazioni delle linee produttive, alla creazione di nuove aree (come il magazzino ricavato demolendo la vecchia palazzina uffici ormai dismessa), alla realizzazione di nuovi grandi sili, alla modernizzazione di alcuni impianti. Operazioni che sono state realizzate senza fermare ovviamente la produzione, quindi frutto di un importante lavoro di progettazione.

Abbiamo molto apprezzato l'attenzione dell'Azienda alla sostenibilità ambientale, alla responsabilità sociale e lo sforzo per azzerare gli incidenti sul lavoro, che sono, per fortuna, drasticamente calati negli ultimi anni (nel corrente anno, ad oggi, nello stabilimento di Novara, incidenti zero).

Vi riporto due frasi di Pietro Barilla, che ci hanno colpito e che sono diventate, per tutto il personale, un mantra ed uno stimolo a fare sempre meglio: *"Date da mangiare alle persone quello che daresti ai vostri figli"* e *"Tutto è fatto per il futuro: andate avanti con coraggio"*.

Dopo una dolce pausa con biscottini e bevande varie, i gruppi si sono scambiati le "postazioni": chi aveva visitato lo stabilimento si è recato in sala riunioni e viceversa.

Ovviamente vedere la realizzazione dei prodotti in tempo reale è stato super interessante. Siamo stati accompagnati a vedere le linee dove vengono prodotti i "farciti" (Ringo e **Baiocchi**), gli "estrusi" (Primizie, **Abbracci**, Schiaccianoci, Canestrini), i "coestrusi" (Ritornelli, Settembrini, **Nascondini**, Cuor di Mela. Cioccograno, Scacchieri, Chicche, Tenerezze) e naturalmente i **Pavesini**, che sono definiti "siringati su carta" perché ancora oggi non possono che essere cotti su supporti di carta, in bobine come quelle per la stampa; una carta di pura cellulosa, ovviamente adatta al contatto alimentare, molto particolare che poi viene inviata a ditte specializzate per essere riciclata. Tutti i prodotti sopra citati (ho messo in grassetto quelli che erano in produzione al momento della visita) vengono realizzati solo nello stabilimento di Novara.

Qui si producono inoltre i prodotti da "rotativa" (Goccioline, Togo, Gemme) ed i laminati (crackers). Due curiosità: i crackers sono stati introdotti in Italia alla fine degli anni '50 da Mario Pavesi dopo un suo viaggio in America, mentre i Ringo sono stati chiamati così in onore di Ringo Starr.

Dei Pavesini abbiamo proprio seguito tutte le fasi: dopo la "siringatura" negli stampi in acciaio inox, la pasta viene poi depositata su carta ed inviata alla cottura; nella seconda parte della lavorazione il prodotto attraversa dei forni a radiofrequenza, in pratica una seconda cottura necessaria per togliere ulteriormente l'umidità nel prodotto. Senza questo passaggio il biscotto non potrebbe essere confezionato. In seguito la moltitudine di Pavesini arriva nel reparto di confezionamento. Li abbiamo anche assaggiati ancora caldi....

Abbiamo poi visto anche le linee di confezionamento degli altri prodotti nelle confezioni singole e poi multipacco, nei sacchetti, nei tubi, e alla fine messi nelle casse per essere poi pallettizzati e portati nel magazzino prodotti finiti.

Prima di lasciare la Barilla, siamo stati omaggiati con una ricca borsa piena di prodotti: siamo rimasti davvero senza parole!

Inoltre ci è stata data la possibilità di acquistare allo spaccio aziendale e siamo usciti tutti con gli scatoloni pieni.

Non possiamo che ringraziare infinitamente la dott.ssa Massari, Maurizio e tutto lo staff per la splendida accoglienza ed il trattamento che abbiamo ricevuto. GRAZIE!

Il pranzo si è tenuto a Casalbeltrame, presso il Ristorante "Pane, Amore.....Poderia", dove già eravamo stati a dicembre 2018. La signora Roberta non ha deluso le nostre aspettative ed anche questa volta abbiamo gustato piatti molto molto buoni, serviti da personale gentilissimo.

Come al solito, il nostro Maestro Sereno Denarier ci ha poi messi alla prova con un enigma, questa volta..... sulle tazzine..... Siccome è proprio carino, ve lo allego, così anche coloro che non erano presenti possono provare ad indovinare (fatemi sapere le risposte). I primi 5 Maestri che hanno risolto l'indovinello hanno potuto scegliere tra 5 simpatici premi. Vi allego anche la "Storia di biscutin da Nuara", sempre preparata da Sereno, che ringraziamo molto per il tempo che ci dedica e per tutte queste simpatiche ed interessanti notizie che ci prepara.

A fine pranzo, in pochi passi abbiamo raggiunto la sede di Materima - Studio Copernico dove siamo stati accolti da Tiziana Loi e dal padre Nicola, che ha ideato e realizzato il sito di Materima e, prima ancora, lo Studio Copernico che, fondato nel 1986, si occupa essenzialmente di scultura e in particolare dell'arte del Novecento in Italia e all'estero.

Materima è un luogo che definirei "magico", dove l'Arte è protagonista assoluta. Nel parco e negli spazi esterni sono posizionate molte opere di grandi dimensioni e di grande impatto visivo ed emozionale. L'atmosfera ovattata, lo spazio, il silenzio, la natura, l'arte.... un connubio straordinario.

Dopo averci raccontato con passione e competenza la storia di alcune di queste opere e dei loro artisti, il dott. Loi ci ha presentato lo scultore Paolo Delle Monache, che attualmente realizza le sue opere proprio a Materima e che ci ha introdotti nel suo mondo, nel suo "diario", l'idea che sta alla base delle sue ultime creazioni.

Abbiamo poi proseguito all'interno dove, su due piani, sono esposte altre interessanti e, a volte, curiose opere: ognuno cercava di dare il proprio significato, ma tutti siamo stati notevolmente impressionati.

A Materima possiamo dire - a ragione - che si può ammirare una delle più importanti collezioni di scultura in Italia; vi si tengono delle mostre temporanee, si realizzano opere e si spera possano riprendere anche le visite. Una è stata fatta proprio il giorno dopo la nostra.

Nell'incontro di venerdì abbiamo ricevuto un regalo davvero speciale: ce lo ha donato il Maestro **Antonio Barison** con la sua presenza. E' stato un piacere immenso averlo di nuovo con noi, sorridente nonostante le tante difficoltà che ha ancora. Abbiamo molto da imparare da lui e lo ringraziamo di cuore per aver condiviso con noi tutti questa giornata.

Possiamo ritenerci soddisfatti della buona riuscita della giornata; ci ha fatto piacere che anche Maestri tuttora in servizio abbiano potuto partecipare pur essendo un giorno lavorativo.