

**IL TRAGUARDO.** Da mezzo secolo il Pastificio di Salò è protagonista sul mercato: l'export vale il 70% del business

# Gaetarelli, 50 anni di storia. E nuovi obiettivi

A breve l'ampliamento dell'area magazzino e celle. Si punta a quadruplicare la capacità produttiva

Sono trascorsi 50 anni dalla nascita del primo laboratorio in centro a Salò - un traguardo festeggiato con una crociera sul Garda con clienti e fornitori -, ma il Pastificio Gaetarelli non rinuncia alla sua mission: salvaguardare i sapori bresciani attraverso prodotti di pasta fresca di alta qualità. Il tutto,

coniugando l'arte del fare «artigianale» con la ricerca tecnologica. E, cosa non meno importante, con un occhio di riguardo al mercato estero.

Una ricetta che pare funzionare, almeno stando ai numeri. L'azienda, fondata dai fratelli Bruno e Angelo Gaetarelli (26 dipendenti), archivia il 2013 con un fatturato in crescita (2,7 mln di euro contro i 2,4 del 2012) e prospettive incoraggianti anche per quest'anno. La produzione, nell'area di 2.400 mq degli stabilimenti di

Cunettone di Salò (la nuova sede è stata inaugurata nel 2004), spazia dalla pasta all'uovo liscia a quella ripiena sino agli gnocchi di patate, con una varietà di gusti e sapori capaci di accontentare anche i palati più raffinati, in Italia come all'estero.

Per rendere i prodotti «spendibili» oltre i confini nazionali - l'export copre circa il 70% del business, con clienti in Gran Bretagna, Irlanda, Svizzera, Germania, Spagna e da poco Hong Kong - il pastificio garde-



Claudio, papà Bruno, Massimo e Luca Gaetarelli al taglio della torta

sano può vantare un sistema di conservazione con surgelamento che mantiene intatte le caratteristiche gustative di quanto viene proposto, allungandone la vita. Le vendite spaziano dalla Grande distribuzione organizzata ai ristoranti di fascia medio alta sino alle gastronomie e ai negozi di alimentari specializzati, con un 5% occupato da clienti conto terzi a marchio proprio.

Sul fronte delle previsioni i titolari - al padre Bruno, si affiancano i figli Massimo (amministratore delegato), Claudio (responsabile dei rapporti con banche e fornitori) e Luca (responsabile della produzio-

ne) - sono ottimisti. Nell'ottica di un potenziamento e di un ampliamento dello stabilimento è stata aggiunta un nuovo impianto a sviluppo verticale di ultima generazione: è destinato prevalentemente alla produzione della linea «Specialità». A breve sarà ampliata l'area adibita al magazzino e alle celle frigorifere, con la prospettiva di quadruplicare in pochi anni la capacità (attualmente è di circa 1.600 kg al giorno). In cantiere pure lo sviluppo di novità per rafforzarsi oltre confine e l'utilizzo di nuovi packaging per tutti i canali di vendita. ● A.D.E.S.S.