

# Gaetarelli, cinquant'anni di pasta

Dal piccolo negozio aperto a Salò nel 1964 al pastificio che vende i propri prodotti in tutto il mondo: l'export vale il 70% dei ricavi. Il successo delle ricette di una volta

**SALÒ** In un piccolo negozio di Salò, nell'ottobre 1964, è nata una storia d'amore tra la pasta, quella vera e fatta in casa, e i fratelli Angelo e Bruno Gaetarelli.

In occasione del cinquantesimo anniversario del pastificio gardesano, festeggiato venerdì sera con una crociera sul Garda, abbiamo incontrato i tre figli di Angelo, ossia Claudio, Massimo e Luca, che dal 2004 guidano l'azienda e portano la pasta italiana nel Regno Unito (dove i prodotti della società sono particolarmente diffusi), in Spagna, Svizzera, Germania e addirittura in Costa Rica. «Sono lontani gli anni in cui papà girava in vespa per Salò a spiegare cosa fossero i tortellini e - ci racconta Claudio, poco prima di imbarcarsi sulla motonave Italia vestita a festa - genuinità e amore per la semplicità sono stati il filo rosso di tutti i prodotti nati dal Pastificio Gaetarelli».

L'impresa conta oggi ventisei dipendenti che lavorano in uno stabilimento di 2.400 metri quadri; viene esportato il 70% della produzione, che nel 2013 ha raggiunto il valore di 2,7 milioni, in crescita rispetto ai 2,4 del precedente esercizio. Tortelloni e casoncelli, ravioli e medaglioni, garganelli, pappardelle e tagliatelle sono tra i prodotti aziendali.

«La nostra mission è mantenere le ricette tradizionali che tramandiamo da due generazioni pur utilizzando le più innovative tecnologie che assicurano qualità e sicurezza alimentare - ci spiega il secondogenito Luca, responsabile della produzione -: ad esempio, siamo i primi al mondo ad aver testato un impianto che offre qualità di produzione, ma con il risparmio netto del 30% di energia».

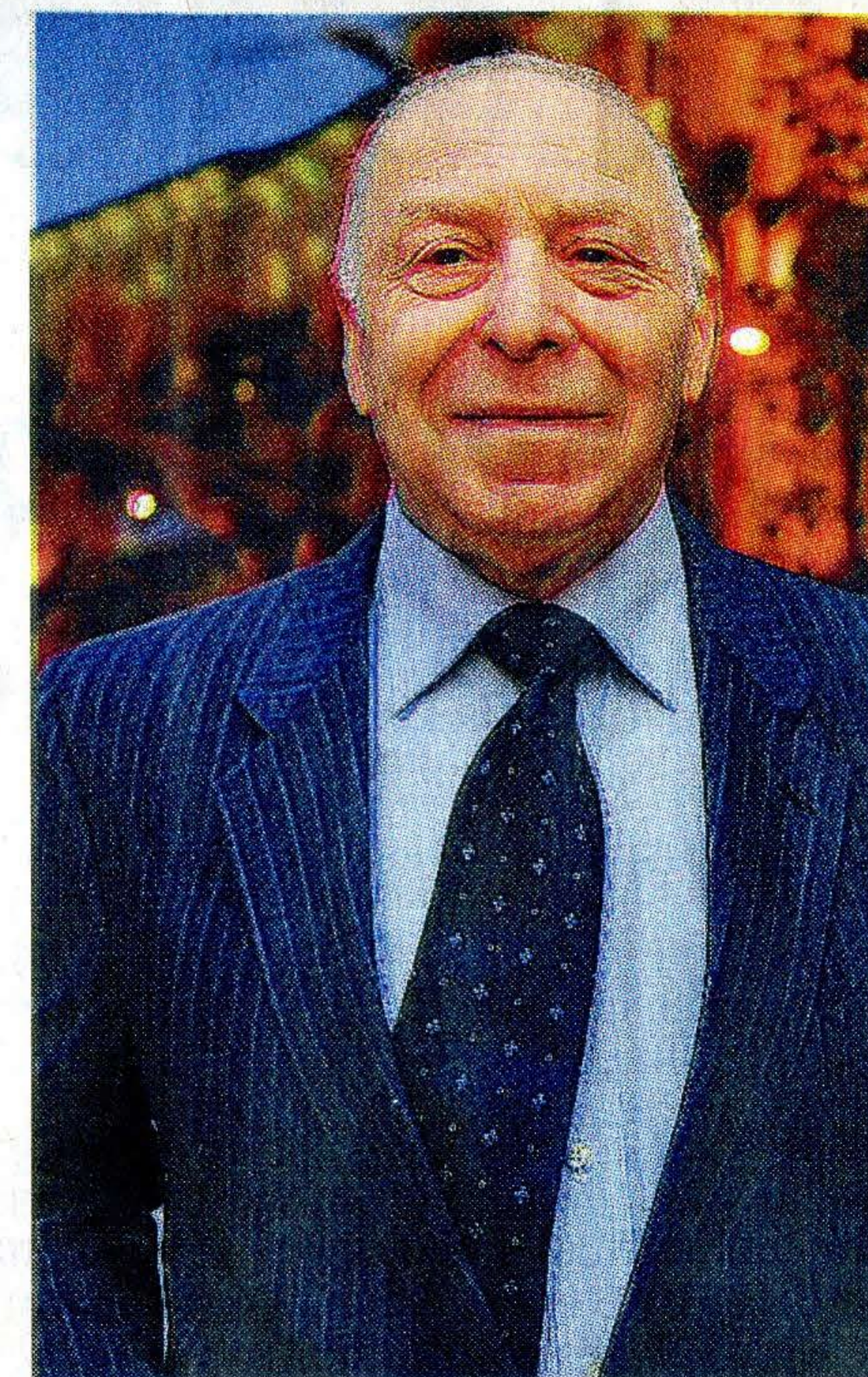
L'affetto dei clienti sembra metter fretta ai tre fratelli che stanno per iniziare la celebrazione di un anniversario «a cui non abbiamo mai pensato, ma che accogliamo con speranza in questo momento di congiuntura



Sulla motonave Italia venerdì a Salò gli ospiti della festa Gaetarelli



Claudio, Massimo e Luca Gaetarelli



Il fondatore Bruno Gaetarelli (foto Reporter)

ra economica difficile per tutto il paese».

È Massimo a spiegarci il segreto di questi anni sempre ad alto livello. «Il nostro imperativo - dice - è stato quello di non aggiungere nulla alle ricette della mamma; sentire in azienda ancora i profumi e la quotidianità di una volta ha portato i nostri dipendenti a formare una squadra affiatata pronta a superare se stessa».

Un esempio? I tortelli al bagos oppure i medaglioni con radicchio e asiago sono il must per ogni cliente. «Alcuni nostri prodotti - dice ancora Massimo - oltre ad essere il frutto di materie prime a chilometro zero, sono ancora fatti a mano per portare la freschezza sulle tavole di chi sceglie noi per rivivere emozioni del territorio forse ormai perdute».

La pioggia battente non sembra fermare l'entusiasmo che si respira ai nastri di partenza della motonave Italia che, da Salò, inizia la sua crociera per raggiungere l'isola di Garda e regalare una bella serata a chi festeggia con gli amici i successi di una vita.

**Andrea Colombo**

## Nella città ideale più spazio per il verde

Il convegno dell'Associazione florovivaisti a margine di Fiorinsieme

**BRESCIA** Il verde delle nostre città? «Non è un costo ma una risorsa, perché alberi, siepi e manti erbosi oltre ad abbellire strade e parchi, assorbono l'anidride carbonica, abbattano le polveri sottili, drenano le piogge, e riducono in estate i picchi di calore indotti da asfalto e cemento».

Se per rilanciarsi il settore florovivaistico italiano (che conta su una spesa pro-capite di soli 36 euro l'anno) deve puntare sull'educazione nei confronti della natura, il convegno «Il verde elemento del vivere bene il pianeta», organizzato venerdì nella sede di Fondazione Cab dall'Associazione florovivaisti bresciani, è stato un passo ben riuscito. Svolto a margine di Fiorinsieme, il progetto che ieri e oggi trasforma piazza Paolo VI in un grande giardino, l'incontro ha puntato tutto sul valore di piante e fiori per costruire un mondo «più sostenibile e bello», contando sugli inter-

venti di relatori qualificati come il capo servizio tecnico-economico di Coldiretti, Lorenzo Bazzana, il docente di chimica dell'ambiente Nadia Marchettini, il dirigente di Confagricoltura Francesco Mati, il componente dell'Associazione nazionale comuni virtuosi Antonio Vivenzi e il presidente dei floricoltori bresciani e lombardi Nada Forbici. «Senza alberi e fotosintesi? Sarebbe la fine della vita - ha detto la professoressa Marchettini - e questa crisi è figlia anche della mancanza di rispetto verso la natura». Di seguito il passaggio di Vivenzi si è concentrato sul paesaggio, «patrimonio da non barattare per far cassa», mentre quello di Mati ha insistito sul «valore di alberi e verde per la qualità di aria, acqua e cibo». La conclusione è toccata al presidente Forbici: «Solo conservando e valorizzando piante e fiori riusciremo a costruire città in cui si vive davvero bene».

**f.a.**