

qui

BRESCIA
MAGAZINE
da 16 anni

IN COPERTINA

**DANIELA GRANDI GABANA
E ALESSANDRO GRANDI**

IL NATALE PORTA LA SPERANZA
MONS. PIERANTONIO TREMOLADA,
VESCOVO DI BRESCIA

NOEL STREET
IL NATALE IN CENTRO

LIKE A DREAM
UN NATALE MOLTO INTIMO

ASSOCIAZIONE QI:
QUALITÀ IMPRESA

FLAVIO BONARDI
UNA "STRADA" TUTTA DA PERCORRERE

FEDERICO FELLINI
DIETRO LE QUINTE

STIRLING MOSS
CAMPIONE SENZA CORONA

SPEDIZIONE IN A.P. DL 353/2003 (CONV. IN L.27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1, DCB BERGAMO IN CASO DI MANCATO
RECAPITO RESTITUIRE AL MITTENTE - EDITA PERIODICI S.R.L. VIA B. BONO, 10 BERGAMO 24121 - TASSA PAGATA BC CPO

res
gruppo
CHP BRESCIA

periodico
Distribuzione
Postale Italiana

ISSN 1122-8073
0.0162
9 771828 807003

Fotografia Sergio Nessi



MAI PERDERE IL SOR-RISO

Tommaso Revera - Fotografie Sergio Nessi

VOLGE AL TERMINE UN 2020 'HORRIBILIS' PER MOLTISSIME REALTÀ PRODUTTIVE ITALIANE: NONOSTANTE LE DIFFICOLTÀ EMERSE PER CONTRASTARE LA DIFFUSIONE DEL SARS-COV 2, C'È QUALCUNO CHE SI APPRESTA A CHIUDERLO CON UN SIGNIFICATIVO AUMENTO DEL FATTURATO: STIAMO PARLANDO DELLA GRANDI RISO, PUNTA DI DIAMANTE DELLA MARCELLA GABANA HOLDING



C'è una stella nella costellazione Marcello Gabana Holding che brilla più delle altre: stiamo parlando della Grandi Riso che oggi vale circa il 50% del fatturato dell'intero gruppo. Insieme a Daniela Grandi Gabana, Presidente della Marcello Gabana Holding e Presidente del settore Agroalimentare-Casario di Confindustria Brescia, e suo fratello Alessandro Grandi, Presidente della Grandi Riso SpA, ripercorriamo le tappe principali che hanno permesso all'azienda di Codigoro di diventare il quarto produttore italiano di riso.

Le misure introdotte per il contenimento del virus pare abbiano solo lambito il settore dell'agroalimentare. Non è così?

“Al di là delle incertezze e della variabilità dei costi, per noi è stato un anno comunque positivo. Purtroppo qualsiasi emergenza comporta un aumento dei costi: nel nostro settore, per esempio, abbiamo dovuto far fronte ad un aumento della materia prima pari al 33%. Ma ciò che ci gratifica maggiormente non è tanto l'aumento del fatturato quanto piuttosto la capacità mostrata che ci ha permesso di evolverci in una gestione più snella e veloce”.

Quale aspetto in particolare vi ha permesso di attuire le ripercussioni legate alla pandemia?

“La nostra realtà rispetto alle altre può vantare una grandissima capacità di stoccaggio disponendo di ben 206 silos e di un magazzino al piano di 40.000 metri: superfici non certo indifferenti che ci consentono di lavorare in tranquillità.

Il problema è che il raccolto del riso è uno ed avviene a Settembre/Ottobre, per cui se aumentano i consumi in maniera anomala come avvenuto durante l'ultimo lockdown, bisogna necessariamente fare i conti con la disponibilità della merce. Al di là dei costi che aumentano, in particolare in una fase come quella che stiamo vivendo, può emergere un problema di reperibilità del prodotto”.

La produzione del riso avviene unicamente in Italia?

“A differenza di altri cereali, il riso, in particolare quello utilizzato per il risotto (arborio, carnaroli o vialone nano), si produce unicamente in Italia e viene consumato in gran parte (circa l'80%) nel nostro Paese.

È evidente, quindi, che se aumenta il consumo ed aumentano i volumi, si corre il rischio di non trovarlo più...”.

Da sempre ponete particolare attenzione al rapporto con i coltivatori per rispettare elevati standard in termini di qualità e sicurezza nella coltivazione e nella qualità del riso. È anche questo uno degli ingredienti del vostro successo?

“Sicuramente dopo tanti anni vissuti al fianco degli agricoltori, durante i quali sono stati raggiunti anche obiettivi importanti per l'agricoltura come l'introduzione dell'IGP, l'Indicazione Geografica Protetta, per i territori fino ad allora sconosciuti del Delta del Po, stiamo vivendo una proficua fase di collaborazione reciproca con i nostri fornitori segno del consolidamento di un rapporto di collaborazione utile a tutti”.



IL RUOLO ISTITUZIONALE

Daniela Grandi Gabana è stata recentemente eletta Presidente del settore Agroalimentare-Casario di Confindustria Brescia. Una nomina importante accolta con grande entusiasmo e soddisfazione. “È un gran privilegio - ci ha raccontato Daniela Grandi Gabana - ricoprire questa importante carica istituzionale in un momento così particolare e difficile per l'industria agroalimentare in virtù delle difficoltà che stanno riscontrando soprattutto alcuni operatori della catena alimentare come, per esempio, gli imprenditori del mondo della ristorazione.

Come associazione ci impegneremo per supportare tutte le realtà in difficoltà per fornire loro sostegno e strumenti utili per ripartire con ritrovato slancio.

Abbiamo già avviato un dialogo costruttivo con alcune delle più importanti realtà associative del mondo della ristorazione: non appena ci sarà maggior chiarezza rispetto all'evoluzione di questa emergenza sanitaria, sono sicura che si potranno avviare progetti molto interessanti”.

MARCELLO GABANA HOLDING

Il gruppo che fa capo a Marcello Gabana Holding opera da decenni in diversi territori (da Brescia a Cremona, da Ferrara a Livorno) e in diversi settori. In particolare è attivo nell'immobiliare, nell'agroalimentare e nel settore ambiente ed ecologia. Il presidente e amministratore delegato di Marcello Gabana Holding è Daniela Grandi. Il consiglio di amministrazione è completato da Giulia Gabana, Claudia Gabana e Sofia Gabana. Il gruppo conta oltre 100 dipendenti e un fatturato superiore ai 40 milioni di euro in continua crescita.

NON SOLO L'AGROALIMENTARE: VOLA ANCHE IL SETTORE DELL'ECOLOGIA E DELL'AMBIENTE

Un'altra azienda della Holding che sta conseguendo risultati molto significativi è la Ecoplant, realtà specializzata per offrire soluzioni sicure, convenienti e complete per gestire i rifiuti prodotti dalle aziende del territorio. L'impianto di stoccaggio di rifiuti è situato alle porte di Cremona ed è capace di raccogliere dagli artigiani, dagli agricoltori e dalle PMI padane fino a 140.000 tonnellate di rifiuti. La Ecoplant è una piattaforma che si sta at-

trezzando per diventare sempre di più un centro d'innovazione ed eccellenza per il recupero dei rifiuti e per lo smaltimento degli stessi, nella stretta osservanza delle norme, con severo impegno professionale, con vicinanza e attenzione al territorio. Per la prima volta quest'anno verrà presentato il primo report di sostenibilità, un documento che accompagna il bilancio di esercizio annuale quale strumento di comunicazione del proprio impegno per uno sviluppo sostenibile e della presa d'atto della propria responsabilità nei confronti di tutti gli stakeholder.



RISPETTO AL 2019 L'AZIENDA DI CODIGORO, IN PROVINCIA DI FERRARA, CHE SI OCCUPA DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI RISO, SI AVVIA A CHIUDERE CON UN CONFORTANTE +15% IL PROPRIO FATTURATO SEGNO EVIDENTE DI COME IL COMPARTO AGROALIMENTARE SIA STATO SOLO LAMBITO DAGLI EFFETTI ECONOMICAMENTE DEVASTANTI RICONDUCEBILI ALLE MISURE DI CONTENIMENTO DI QUESTA PANDEMIA A DISPETTO DI QUANTO INVECE ACCADUTO AD ALTRI SETTORI PRODUTTIVI STRATEGICI PER L'ECONOMIA DEL NOSTRO PAESE



LA GRANDI RISO S.P.A. È SITUATA NEL CUORE DELLE RISAIE CON UNA SUPERFICIE DI 70.000 METRI QUADRI DI CUI 10.000 PER LO STABILIMENTO DOVE VIENE EFFETTUATA LA LAVORAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO

Quali sono le principali caratteristiche del vostro riso?

“Il riso IGP Delta del Po Grandi Riso è la garanzia di un prodotto che arriva unicamente da un territorio incontaminato, preservato dallo smog e lontano dalle sofisticazioni industriali.

I nostri chicchi hanno maggiore sapidità e ricchezza di potassio grazie al benefico influsso del mare, che solo questo territorio può donare. Il riconoscimento dell'IGP, inoltre, è anche sinonimo di sicurezza di un riso puro, 100% garanzia della varietà primaria, antica e autentica”.

Alla base della grande qualità del riso Grandi c'è la scelta di gestire e controllare una filiera corta, trasparente e sicura con pochissimi passaggi dal coltivatore al prodotto finito: questo è l'aspetto che vi caratterizza maggiormente?

“Certamente. La nostra garanzia di qualità credo si differenzi dalle altre per un altro aspetto non trascurabile: è durevole nel tempo. Sapendo bene come il mondo agricolo viva di inevitabili periodi di instabilità legati al corso della natura, abbiamo da sempre puntato ad un modello agroalimentare che fosse ripetibile nel tempo.

Lavorando con tanti agricoltori in un'area molto vasta, siamo riusciti a diversificare la produzione del nostro riso: attingendo da terreni sia torbosi che sabbiosi, siamo in grado di decidere di volta in volta e a seconda delle variazioni climatiche dove sia meglio acquistare il nostro prodotto.

Se la stagione è stata fredda, il terreno torboso garantisce un buonissimo prodotto; viceversa se la stagione è stata calda, è meglio propendere per un riso coltivato in un terreno sabbioso”.

La scelta di investire nel Delta del Po si è rivelata vincente?

“Siamo stati i primi ad intuire le potenzialità di questo territorio ma va detto che eravamo anche pronti nel cogliere questa opportunità occupandoci direttamente dello stoccaggio, dell'essiccazione del riso, della lavorazione e del suo confezionamento. Siamo strutturati diversamente dagli altri e il rapporto con i nostri agricoltori

va avanti da oltre quattro generazioni: pur essendo Grandi Riso un marchio giovane (2004), l'esperienza nel mondo riso proviene da molto lontano...”.

Il vostro mercato è unicamente italiano o va anche oltre confine?

“La maggior parte del nostro mercato è italiano ed è indirizzato al settore della grande distribuzione organizzata. Poi c'è una quota del 25% di mercato estero: esportiamo in particolare in Spagna, Francia, Germania, Stati Uniti e Brasile”.

Quanto incide nella lavorazione del riso l'utilizzo della tecnologia più sofisticata?

“Poniamo grande attenzione alla nostra storia e tradizione. Per questo abbiamo cercato la sintesi tra una lavorazione del riso con macchine e la più sofisticata tecnologia delle selezionatrici ottiche. Quest'anno abbiamo investito oltre due milioni di euro da un alto per ampliare la nostra capacità di stoccaggio e, dall'altro, per acquisire una selezionatrice ottica in modo da efficientare i processi di lavorazione e migliorare ulteriormente la qualità del nostro prodotto”.

Progetti per il futuro?

“L'idea di fare qualcosa di diverso sicuramente c'è ma dovremo intuirne gli spazi e capire come si evolverà sia il consumo di riso, sia il sistema della distribuzione. All'estero lavoriamo soprattutto con il canale della ristorazione: è difficile trovare sugli scaffali di un supermercato americano il riso arborio o carnaroli mentre è più facile apprezzare un buon risotto in un ristorante. Questo perché, a dispetto di quanto avviene in Italia, le persone non hanno la cultura e probabilmente nemmeno l'abilità di prepararlo a casa propria. Il riso è un alimento consumato a livello universale ma quello italiano, essendo ricco di amido, si addice in particolare alla preparazione dei risotti per cui il nostro target deve tenere in considerazione questo aspetto”.

MARCELLO GABANA HOLDING

Via Cavicchione di Sotto, 1 - Calcinato (BS)
Tel. 030 9964670 - info@marcellogabana.it
www.marcellogabana.it

GRANDI RISO SPA

Via Fronte Primo Tronco, 20 - Fraz. Pontelangorino
Codigoro (Ferrara) - Tel. 0533 710021
info@grandiriso.it - www.grandiriso.it