Rassegna stampa
8 novembre 2022

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Le difficoltà del settore, già segnalate un mese all'assemblea di Confcommercio a Lecco, purtroppo persistono

I panificatori bussano in Regione

Paolo Tagliabue di Nibionno: «Da marzo lavoriamo in perdita, non possiamo andare avanti per molto»

NIBIONNO (cmz) I panificatori, ancora in attesa di aiuti del Governo, forse già domani, mercoledì, saranno accolti in Regione dall'assessore allo Sviluppo economico **Guido Guidesi**.

«Siamo consapevoli - ci ha detto **Paolo Tagliabue**, che abbiamo incontrato nel suo negozio di Nibionno - che la Regione qualcosa ha già fatto e più di tanto non può fare ma chiederemo all'assessore di farsi portavoce presso il Governo perché così non si può andare avanti».

I panettieri, come abbiamo già avuto modo di ricordare, sono alle prese non solo con gli aumenti di gas ed elettricità, ma anche delle materie prime.

«Il costo del gas è quintuplicato - rimarca Tagliabue - quello dell'elettricità è 5-6 volte tanto. Sono dati da fare accapponare la pelle e chiudere i conti in pareggio è diventata un'utopia. E' praticamente dal mese di marzo che lavoriamo in perdita».

Una situazione che però non è uguale per tutti i panificatori. Certo, per tutti i costi sono aumentati ma a trovarsi oggi ancora più in difficoltà è chi rivendeva a supermercati o catene di grande distribuzione, cioè chi lavorava e lavora per conto terzi e quindi deve tenere il più possibile basso il prezzo del prodotto.

«Negozi come il nostro - ha continuato Tagliabue - che hanno sempre puntato sulla qualità e sulla fidelizzazione del cliente reggono ancora, ma non può durare a lungo. Non abbiamo mai fatto la gara sui prezzi ma guardato sempre alla qualità del prodotto. Siamo in difficoltà, certo, ma stiamo in piedi. Chi ha fatto esclusivamente la politica del prezzo invece in più di un caso è stato costretto a chiudere».

Perché oggi è impossibile, con i costi di produzione che si sono moltiplicati, tenere i prezzi invariati rispetto soltanto a qualche mese fa.

«Oggi - continua Tagliabue - vendere il pane sotto i 5-6 euro al kg è praticamente impossibile se si rispettano le norme e si pensa alla sicurezza dei propri dipendenti. Certo, si trova ancora di pane a prezzi inferiori ma significa che chi lo produce ha "tagliato" qualcosa. Noi siamo dell'opinione che dobbiamo portare in negozio un prodotto che una madre vorrebbe dare da mangiare ai propri figli. Siamo altresì dell'opinione che un artigiano, un imprenditore, più in generale il titolare di un'azienda debba puntare con il suo lavoro a migliorare la società».

Quando dice noi, Tagliabue si riferisce a suo fratello Marco e sua madre Pinuccia, con i quali porta avanti un'attività articolata in sei negozi tra Nibionno, Barzanò, Erba, Lecco e Oggiono. Un'attività che coinvolge una quindicina di dipendenti e che giusto lo scorso anno ha festeggiato il secolo di vita. Un'avventura iniziata a Vighizzolo di Cantù e che prosegue con l'ultimo punto vendita aperto in via XXV Aprile a Erba, unico centro dove sono due i negozi aperti.

«Oggi i rincari - continua Tagliabue - incidono notevol-

A sinistra i fratelli Paolo e Marco Tagliabue con la madre Pinuccia e 3 dei 15 dipendenti. Sopra alcune pagnotte di loro produzione

mente sul bilancio familiare ma sicuramente il prezzo dei carburanti, giusto per fare un esempio, incide di più di quello del pane. Questo molti clienti affezionati lo hanno compreso e quindi sono consapevoli che non è più possibile vendere il pane al prezzo di qualche anno fa. Quindi ci restano fedeli».

Una dichiarazione che abbiamo verificato sul «campo», perché nei cinque minuti di attesa per poter parlare con Paolo Tagliabue nel negozio di via Alessandro Manzoni sono entrati 3-4 clienti, sicuramente affezionati perché la gentile commessa, che lavora lì da ben 23 anni, li conosceva tutti per nome. Di contralto i clienti conoscevano le diverse varietà di pane in vendita.

«Ai clienti - ha continuato il panettiere - in effetti piace più di un tempo avere una buona scelta. Oggi indubbiamente in Brianza si mangia meno pane di un tempo, ma si cerca la qualità. Soprattutto in occasione delle festività, quando notiamo un incremento delle vendite».

A Natale al pane si aggiunge anche un dolce tipico come il panettone, preparato sempre con metodo artigianale. Paolo e il fratello Marco, entrambi laureati, l'uno in Ingegneria e l'altro in Economia e Commercio non hanno problemi a lavorare ma giudicano importante anche lo studio alle spalle. «Un tempo - sottolinea Paolo - i ragazzi che non se la cavavano bene a scuola a 14 anni venivano mandati al lavoro. Noi crediamo invece che la cultura è importante anche se si decide di fare un lavoro artigianale. Così come siamo convinti che l'ambiente di lavoro deve essere accogliente. Non crediamo sia un caso che i nostri 15 dipendenti non abbiano mai fatto un'assenza per malattia, non perché sono dei superman ma perché evidentemente fanno con passione il loro lavoro. L'amore per la professione non manca certo ma qualcosa deve cambiare perché se fallisce il mulino che ci fornisce la farina falliamo anche noi, perché oggi c'è un abisso tra le entrate e le spese e questo non si può tollerare a lungo. Questo faremo presente all'assessore regionale, perché si faccia portavoce della nostre istanze presso il Governo».

Rassegna stampa
8 novembre 2022

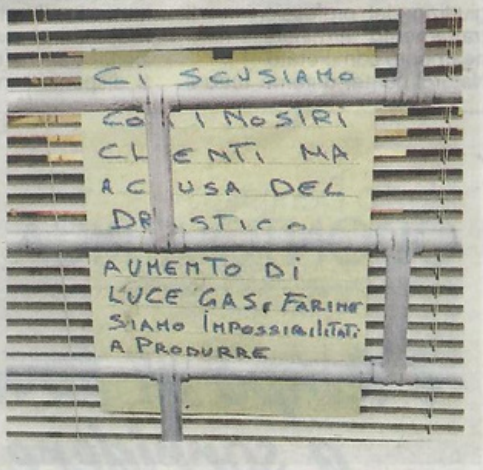
CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

C'è anche chi purtroppo ha preferito chiudere

VERDERIO (cmz) Nell'ultimo periodo il grido di allarme dei panificatori si è fatto sentire ma purtroppo le cose non sono cambiate. Nel nostro territorio i primi a prendere una decisione drastica sono stati i titolari del Panificio Nava di Verderio, che nel settembre scorso hanno deciso di sospendere l'attività. «A causa del drastico aumento di luce, gas e farina - avvertiva un cartello sulla saracinesca del negozio - Siamo costretti a chiudere». Come ci ha spiegato oltre due mesi fa **Daniele Nava**, solo di fronte a un ridimensionamento dei costi l'attività, centenaria come quella dei fratelli Tagliabue, avrebbe riaperto i battenti. Un ridimensionamento dei costi però è ancora di là da venire.

L'ultimo in ordine di tempo a denunciare una situazione insostenibile è stato il panificio alimentari «Tanta Roba» di Montevecchia. I titolari hanno appeso le bollette alla vetrina del negozio per denunciare costi esorbitanti, invitando i clienti a fare la spesa nei negozi di vicinato per sostenerli.

Nel mezzo c'è stato il grido d'allarme dei panificatori lecchesi in assemblea da Confcommercio, cui è seguita la decisione presa da **Paolo Sala** Bakery di Viganò di chiudere mezza giornata per risparmiare sui costi. Bastano questi pochi esempi per far comprendere la drammaticità della situazione.



Alessandro Corbetta e Mauro Piazza da Paolo Sala Bakery hanno ascoltato le istanze dei panificatori di Lecco, Como e Monza Brianza

Venerdì a Viganò l'incontro con i consiglieri regionali della Lega

VIGANÒ (cmz) I consiglieri regionali della Lega **Alessandro Corbetta** di Besana Brianza e il lecchese **Mauro Piazza** hanno incontrato a Viganò, una rappresentanza della categoria dei panificatori delle province di Lecco, Como e Monza Brianza.

«I panificatori presenti – hanno dichiarato i consiglieri regionali - hanno voluto spiegare e raccontare le difficoltà che tutto il settore sta vivendo nella nostra regione. La situazione è davvero paradossale: i clienti non mancano ma si lavora sostanzialmente in perdita a causa dell'esponenziale aumento delle materie prime e dei costi legati all'energia».

I panificatori hanno fatto presente agli esponenti regionali che ritoccare troppo al rialzo il prezzo del pane risulta impossibile in quanto diventerebbe «fuori mercato» rispetto alla concorrenza della grande distribuzione. D'altro canto non si può neanche svendere un pane di qualità.

I consiglieri regionali Alessandro Corbetta e Mauro Piazza nel negozio Paolo Sala Bakery di Viganò, con loro il titolare dell'esercizio e altri panificatori, tra i quali Paolo Tagliabue di Nibionno

«Regione Lombardia – hanno rimarcato ancora Corbetta e Piazza - sta mettendo in campo rilevanti stanziamenti e una serie di misure concrete per aiutare le imprese ad efficientarsi dal punto di vista energetico ma è chiaro che la questione del "caro bollette" vada affrontata principalmente a livello nazionale e in sede europea. La volontà è quella di fare tutto il possibile per venire incontro a queste realtà che rappresentano la tradizione, l'identità dei nostri territori, che tengono in vita i nostri centri storici, che trasmettono il sapere artigiano di generazione in generazione. L'intento è quello di organizzare in brevissimo tempo un incontro con l'assessore regionale **Guido Guidesi** per raccogliere queste istanze e trasmetterle anche a livelli istituzionali superiori: si tratta di una questione di vitale importanza che necessita di interventi urgenti e mirati».

Come accennato in altra parte della pagina l'incontro potrebbe tenersi già domani o comunque nei prossimi giorni perché i panificatori non possono sopportare ancora a lungo una simile situazione.