

Inflazione e costi penalizzano «Ma noi adeguiamo la produzione»

L'attività

L'esperienza di Massimina Di Placido e Gabriele Zucchi de "Linfarinata"

«Abbiamo aperto la nostra attività otto anni fa e subito abbiamo aderito a quello che all'epoca era il nuovo progetto di Pane Sospeso. Fino a quando, ci sarà un po' di generosità altrui il progetto continuerà e noi continueremo a dare il nostro apporto», afferma con convinzione Massimina Di Placido, titolare insieme al suo socio Gabriele Zucchi del panificio "Linfarinata": nessun errore di grammatica nella ragione sociale, bensì un gioco di parole che richiama sia i prodotti da forno sia la nuova vita, una sorta di svolta e di rinascita, dei due gio-

vani con l'avvio della nuova impresa.

La loro attività insieme a quella di altri sette panifici iscritti a Confcommercio Lecco partecipa al progetto del "Pane sospeso" con cui i negozianti del settore sostengono la distribuzione di pasti e viveri della Caritas e della Croce Rossa.

Un impegno che continua, nonostante una situazione di mercato non facile per i negozi di prossimità.

«Il mercato rimane difficile - aggiunge Di Placido - , ma noi abbiamo scelto di impegnarci molto cercando di farci trovare pronti con le novità, con i prodotti freschi, cerchiamo di fidelizzare i clienti. Inflazione, guerra, aumento dei costi, difficoltà di reperire la materia prima che noi compriamo da diversi fornitori locali e comunque italiani:



Gabriele Zucchi del panificio "Linfarinata"

tutto, direttamente o meno, si fa sentire anche sulle piccole attività. Le cose si sono fatte difficili per la situazione economica generale. Noi lavoriamo principalmente col fresco, di confezionato abbiamo solo la biscotteria e qualche confezione di prodotti un po' particolari. Non siamo un classico negozio con prevalenza di vendita di alimentari confezionati e quindi è difficile applicare promozioni e sconti.

La chiave giusta per resistere sul mercato è quella della capacità di saper leggere e anticipare i cambiamenti e di adeguarsi con i relativi investimenti.

Fra i due soci il panificatore è Zucchi, in un'attività che tuttavia è in gran parte di rivendita di pane acquistato da un altro panificio produttore: «Noi - sottolinea Di Placido - produciamo direttamente dei pani speciali, prodotti piuttosto particolari come, ad esempio, il pane a basso contenuto di carboidrati».

E fra i prodotti confezionati non manca la rivendita di una linea di prodotti senza glutine, che vendiamo "in confezioni rigorosamente sigillate nelle proprie confezioni originali", sotto-

linea Di Placido.

«La nostra produzione è sempre variabile, assecondiamo sia il cambio di esigenze della clientela sia la nostra attitudine all'innovazione dell'offerta, anche perché non ci vogliamo annoiare. Cerchiamo sempre di aggiornarci, di portare sempre qualcosa di nuovo ogni giorno, soprattutto col cambio dei consumi stagionali».

Gli investimenti nel negozio in pieno centro di Lecco, in via Bovara, non mancano: «Noi facciamo soprattutto investimenti regolari sul mantenimento e sulla cura del locale e delle attrezzature, in particolare con attenzione a pulizia e igiene e in proposito l'ultimo acquisto è stato quello di una macchina per pulizia a vapore specializzata anche per l'Hccp per la sicurezza dei beni alimentari. A contare parecchio, ci dice Di Placido, sono anche certi investimenti immateriali, che riguardano soprattutto "le nostre ore di lavoro, la nostra fantasia e la nostra gentilezza verso i clienti, aspetti molto importanti per fidelizzare nel tempo le persone verso il nostro negozio».

M. Del.