INTERVISTA FEDERICO MACCARI, CEO ENTROTERRA SPA

La Pasta di Camerino è diventata ormai la più importante azienda privata del territorio di Camerino (MC) e terzo attore nazionale nel settore della pasta secca all'uovo davanti a nomi storici del settore. Il tutto in soli 15 anni di attività.

Federico Maccari, 26 anni, è il giovane ed intraprendente CEO dell'azienda fondata dai genitori Gaetano Maccari, Direttore di Produzione, e Mara Mogliani, Responsabile Amministrativa. Lo stabilimento, recentemente ampliato nella sua superficie coperta e nella capacità produttiva non ha avuto ripercussioni dirette dal sisma del 2016 anche se gli effetti sono stati molteplici.

Federico Maccari, la sua famiglia ha reagito subito al terremoto, tragedia che ha messo tanti altri al tappeto, "ripartendo" proprio da Camerino. Coraggio o incoscienza?
"All'indomani della gravissima scossa di terremoto del 30 Ottobre 2016 che ha lasciato senza casa amici, parenti e molti dei dipendenti dell'azienda, insieme con la mia famiglia abbiamo deciso ed annunciato la decisione di voler investire ancora, sempre nel territorio di Camerino, ampliando lo stabilimento produttivo inaugurato lo scorso 15 settembre. L'obiettivo era anche quello di dare un segnale a tutti i camerti che questo territorio è ferito ma non morto, che c'è possibilità e voglia di fare impresa. In una città in cui il centro storico è stato interamente circoscritto come zona rossa ed i cui cittadini hanno dovuto abbandonare le proprie case facendo calare la popolazione di almeno 4 volte, abbiamo cercato sempre di rappresentare un modello di speranza per la rinascita. Nonostante le scosse tremende di agosto ed ottobre 2016, lo stabilimento di produzione non ha subito alcun danno essendo stato realizzato nel 2008 secondo rigidi criteri antisismici. Il buon lavoro di costruzione fatto allora ha consentito che non ci fossero conseguenze all'evento calamitoso e che la produzione potesse continuare. Non so se si possa parlare di coraggio od incoscienza ma ritengo che a guidarci in questa scelta che ha significato un investimento di oltre 3 milioni di euro, sia stato soprattutto il senso di responsabilità e la fiducia nelle nostre capacità e nelle risposte che il mercato ci ha dato in questi anni"

Non tutte le attività sono state fortunate come voi, molti hanno perso tutto.
"E' vero. La città si è inevitabilmente spopolata, il centro storico è zona rossa e numerose aziende hanno dovuto spostare la produzione o sospenderla speriamo solo temporaneamente. Per un camerte come me è davvero triste vedere la città in queste condizioni ma sono convinto che se ognuno farà la sua parte fino in fondo anche

Camerino potrà risorgere. Parliamo per altro di una zona già colpita dalla crisi economica del settore metalmeccanico. Gli effetti sono stati un ulteriore incremento del numero di persone, donne e uomini, che si sono candidati per un posto in azienda da noi".

Innovazione e tradizione, come conciliarle? Qual è la ricetta di Entroterra?
"Il mercato della pasta all'uovo e della pasta in generale ha un trend decrescente negli ultimi anni per diversi motivi come la popolazione che invecchia, il crescente numero di immigrati che non conosce e non consuma la pasta all'uovo, le differenti abitudini alimentari. In questo scenario noi stiamo comunque crescendo sia per volumi che per valore, perché produciamo un prodotto realizzato con materie prime 100% italiane, filiera tracciabile e garantita e queste informazioni sono sempre a disposizione dell'utente, triplo impasto, essiccazione a basse temperature, lenta estrusione, trafilatura a bronzo. Ne consegue che il prodotto ha una migliore masticabilità e digeribilità e tiene perfettamente la cottura. Chi lo assaggia se ne accorge e difficilmente sceglie un prodotto diverso dal nostro".

Se dovesse descrivere i punti di forza della sua azienda da dove comincerebbe?
"Credo nella capacità di fare impresa in maniera seria e responsabile ma anche innovativa. Oggi il consumatore vuole essere sempre più informato e sapere cosa acquista e cosa mangia. In un mercato sempre più vocato alla ricerca della Qualità e della selezione delle materie prime, La Pasta di Camerino propone un prodotto con una filiera tracciata che consente al singolo utente, attraverso l'Applicazione "Shazam", inserendo il numero del lotto riportato nel retro della confezione, di avere accesso a molte utili informazioni ed a sfiziose ricette. I dati ci dicono che 500 persone al giorno usano la App di Shazam per scoprire tutto sul nostro prodotto e sulla filiera. Per noi è un grande valore aggiunto che ci differenzia dalla concorrenza. Siamo gli unici a proporre al consumatore pasta all'uovo e di semola prodotta in chiave artigianale e di alta qualità con triplo impasto lento a bassa temperatura, lenta estrusione, trafilatura al bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura. Abbiamo un team affiatato e molto responsabile e, nella riorganizzazione in atto negli ultimi 2 anni, stiamo coinvolgendo anche i fornitori che fanno parte della nostra supply chain. L'azienda ha ottenuto importanti riconoscimenti quali il premio Sapore dell'Anno (https://www.saporedellanno.com/), e il Miglior rapporto qualità-prezzo dal Gambero Rosso come miglior prodotto di pasta all'uovo per rapporto qualità prezzo e seconda assoluta per qualità ed anche il premio SismaSafe, marchio di qualità che attesta la sicurezza sismica degli edifici".

Quali sono i vostri numeri oggi?

"A seguito dell'ampliamento da 5.000 a 10.000 mq coperti inaugurato lo scorso 15 settembre, a regime l'azienda avrà una capacità produttiva di 450 quintali di pasta al giorno su 6 linee di produzione con 60 referenze. Abbiamo chiuso il 2017 con un fatturato di oltre 18 milioni di euro. Oggi l'azienda ha 58 dipendenti, tutti del territorio di Camerino e per il 60% donne."

Cosa significa e cosa comporta, oggi, essere un imprenditore?
"Sono nato e cresciuto in una famiglia di imprenditori e quindi ho imparato questo mestiere dall'esempio dei miei genitori. Essere imprenditori ritengo che sia una vocazione, magari un talento, che va coltivato ogni giorno fondendo la propria vita con quella nell'azienda, sentendo la responsabilità da una parte di produrre e distribuire un prodotto che sia punto di riferimento per i consumatori ed anche per i competitor, e dall'altra di far sì che i dipendenti siano sempre motivati a fare del loro meglio perché dallo stabilimento esca il miglior prodotto possibile. L'approccio dell'azienda di famiglia non è mai cambiato. La famiglia si è solo un po' allargata. Da mio padre ho imparato ad essere umile, a decidere solo dopo aver ascoltato le persone di cui mi fido, a provare ad essere di esempio per chi condivide con me il percorso in azienda. Il concetto dell'uomo solo al comando è fuori dal tempo, ormai.

Obiettivi futuri?
"Già oggi nelle Marche la nostra pasta all'uovo è la più venduta. L'obiettivo è far sì di raggiungere questo primato anche per la pasta di semola che già dai primi mesi del nuovo anno è in distribuzione in tutti i principali marchi della grande distribuzione come Si Con Te, Coop, Conad, Coal, Oasi, Tigre, Sma, Simply. Nel medio periodo poi puntiamo a far sì che La Pasta di Camerino sia il marchio di riferimento per i consumatori di altre regioni strategiche come Emilia-Romagna Toscana e Veneto, ampliando al contempo le esportazioni all'estero che, al momento, tra Germania e Stati Uniti coprono il 20% del nostro fatturato.

Ampliamo lo sguardo. Come sta il Paese Italia e come vede il domani?
"Stiamo uscendo da una gravissima crisi che ha acuito le differenze sociali. Non mi occupo di politica ma osservo e mi informo. Nell'ultimo anno ho avuto anche l'occasione di conoscere molti politici alcuni dei quali considero capaci e di valore. Ritengo che l'Italia abbia bisogno di una classe dirigente seria, onesta e responsabile perché occorre completare il percorso di riforme. Penso alla modernizzazione degli apparati produttivi, l'adeguamento infrastrutturale, la semplificazione delle procedure. Da imprenditore aggiungo che avere incentivi per assumere personale specialmente in zone depresse come la nostra sia fondamentale tanto quanto far sì che le aziende possano accrescere la loro competitività sui mercati internazionali. L'Italia è un grande Paese, e quando vado all'estero vedo che il Made in Italy ed il Made in Marche ricevo molti attestati di stima perché siamo considerati ambasciatori del buon cibo. Recentemente al Summer Fancy Food a New York, principale appuntamento fieristico negli USA, i visitatori, tra buyer ed operatori vari, sono impazziti per la nostra pasta ed abbiamo consumato tutta quella che avevamo portato per le degustazioni. C'è tanto da fare. Occorre farlo".

Ai giovani che cercano un'occasione per dimostrare le proprie qualità ha un consiglio da dare?
"Sono convinto che il lavoro e la serietà paghino sempre. Occorre passione e dedizione e viviamo un tempo nel quale non si può mollare mai. Sono convinto che

chi vale prima o poi l'occasione per dimostrarlo la trova anche perché le aziende cercano sempre persone capaci e volenterose prima ancora che formate".