

La storica azienda nonese, tra passato e futuro



Due fasi della lavorazione del cioccolato nello stabilimento nonese della Streglio

DOLCE-AMARO STREGGLIO

L'amministratore unico Antonio Borsci ha una ricetta per il rilancio «senza licenziamenti»

«L'11 gennaio 2009 si è verificato un crollo strutturale che ha reso inagibili 4 dei 12 mila metri dello stabilimento, con un danno al fatturato di circa 3 milioni di euro di cui 2 della sola collezione pasquale. Sono stati colpiti i magazzini degli imballaggi e dei prodotti finiti». Proprio non ci voleva.

È il racconto di Antonio Borsci, attuale amministratore unico della Streglio Maestri del Cioccolato spa di None: «Cosi, dal 4 marzo scorso, ho rilevato tutte le quote della Streglio MDC SPA dalla Borsci Industrie Liquori, l'azienda di famiglia di cui sono rimasto azionista - continua -. Ho deciso di dedicarmi a tempo pieno al rilancio dell'azienda trasferendomi da Taranto a None, in modo da poter seguire e risolvere in tempo reale i problemi piccoli e grandi di ogni giorno».

I prossimi passi che Borsci ha in mente - affiancato dal nuovo direttore commerciale, Natale Cudia - puntano innanzitutto alla riconquista del mercato

della storica azienda piemontese. Come? «Iniziando dall'abbattimento dei costi - risponde -. Non licenzieremo, ma i dipendenti sono troppi rispetto ai volumi che vengono prodotti. Per questo ho chiesto la cassa integrazione per un massimo di cinquanta addetti, proprio per non dover indicare il numero degli esuberanti».

Ma il personale non è l'unico costo da contenere, secondo Borsci: «Ogni sera sono l'ultimo ad uscire dall'ufficio - racconta -. Come se fossi a casa mia, prima di andarmene faccio il giro di tutto lo stabilimento per spegnere le luci o le apparecchiature dimenticate accese». Passi importanti sono poi stati compiuti sotto la direzione di Natale Cudia per la riorganizzazione della rete commerciale: «Abbiamo selezionato solo agenti disposti a seguire una politica attenta alle richieste del mercato - spiega il direttore commerciale -. E poi abbiamo rivisto la maggior parte dei listini: non ha senso continuare a proporre prodotti che per molto tempo sono rimasti invenduti, bisogna puntare a quello che, in un preciso momento, "tira" di più».

Il 2008 e l'inizio del 2009 sono stati senza dubbio due dei momenti più difficili per la Streglio: «Siamo ancora in lotta - afferma Borsci -, anche contro fat-

tori che non dipendono da noi. Penso alle banche, che a causa della crisi tendono a non concedere più prestiti. Oppure alla cattiva informazione che c'è stata da parte delle organizzazioni sindacali. Ancora oggi i sindacati stanno condizionando negativamente le politiche imprenditoriali dell'azienda, lasciando le bandiere fuori dai cancelli senza però alcun presidio. Non ha senso, i dipendenti ricevono la cassa integrazione e sono tutelati».

IL RILANCIO

Per Borsci il 2009 è stato "l'anno di cantiere": «Chiusiamo con 3 milioni di euro di fatturato - annuncia -. Considerando che in condizioni normali l'azienda viaggia intorno ai 5-6 milioni, se consideriamo la perdita di 3 milioni causata dal crollo del magazzino siamo ancora in linea. Il 2010 e il 2011 saranno invece gli anni del rilancio: abbiamo già introdotto qualche novità, come lo studio del nuovo catalogo pasquale affidato all'agenzia di comunicazione Orange 21 di Torino e stiamo lavorando ad un "rinfrescamento" dei nostri incarti e delle nostre confezioni, che saranno più colorati».

Il mercato, secondo il direttore commerciale Cudia, è pronto a rispondere: «Possiamo contare sulla fidelizzazione della nostra clientela, che ci spinge a non arrenderci. Continueremo sempre a puntare su fasce di clienti medio-alte, che scelgono Streglio per la qualità delle materie prime e delle lavorazioni. La grande distribuzione non ci interessa» Tra gli altri punti di forza dell'azienda, «l'intera linea di produzione del gianduotto, che non viene prodotto con gli stampi, bensì per estrusione, utilizzando un numero di nocchie più elevato del normale, che rende il prodotto finito di qualità superiore. Siamo tra i pochi produttori che effettuano il ciclo completo della lavorazione del cacao e della tostatura delle nocchie, secondo il metodo tradizionale».

Tra i cavalli di battaglia dell'azienda dolciaria di None non mancano le gelatine alla frutta: «Sono sempre state il nostro fiore all'occhiello - sottolinea Borsci -. Anche in questo caso nessun supermercato, soltanto pasticcerie e gelaterie di qualità. Streglio è un grande marchio che produce con la stessa attenzione di un laboratorio di pasticceria».

LA STORIA

Le origini della Streglio vanno ricercate a Torino, negli ultimi decenni dell'Ottocento: «A soli 11 anni Pietro Arturo Streglio, classe 1885, iniziò a lavorare presso un artigiano torinese che fabbricava oggetti di zucchero decorati e uova pasquali di cioccolato - racconta Antonio Borsci -. Nel 1899 fu

LA REPLICA DEL SINDACATO

Antonio Borsci dice che il sindacato condiziona negativamente le politiche imprenditoriali della sua azienda. Risponde Vincenzo Bertalmio, Flai-Cgil: «Quali politiche imprenditoriali? È da un anno che glielo chiediamo. Se presenta un piano aziendale siamo noi del sindacato i primi ad essere contenti». Borsci sostiene che non licenzierà nessuno ma che i dipendenti sono troppi: che fare? Bertalmio: «Premesso che alla Streglio non si produce più cioccolato, l'azienda continua a chiedere soldi pubblici per ripianare i suoi bilanci. Il sindacato non è disponibile a veder morire la Streglio».

e.m.

assunto dalla nota ditta Talmone, dove lavorò nel reparto confetteria». Concluso il primo conflitto mondiale, Arturo Streglio affittò alcuni locali a Torino per iniziare autonomamente la lavorazione del cioccolato. La clientela, costituita inizialmente da drogherie e latterie, cedette presto il posto a negozi di maggior prestigio.

Con lo scoppio della Seconda Guerra mondiale arrivarono i momenti più duri: «Il cioccolato puro venne abolito e sostituito da un surrogato - continua Borsci -. Nel 1945 il lavoro riprese, grazie anche alla stima che Streglio aveva acquisito presso importanti banche. Il fondatore morì di vecchiaia nel 1970».

Quell'anno la proprietà passò al gruppo Pernigotti che, nel 1974, trasferì lo stabilimento da Torino a None. Nel 2000 l'azienda è entrata a far parte del gruppo Parmalat. Infine, nel 2005, l'acquisizione da parte della Borsci.



Antonio Borsci

Streglio Maestri del Cioccolato Spa

SEDE LEGALE E STABILIMENTO:

Via Sestriere 116 - 10060 None (TO)

TELEFONO: 011 986.8311 **FAX:** 011 986.4384

SITO INTERNET: www.streglio.it

E-MAIL: info@streglio.it

FONDATORE: PIETRO ARTURO STREGLIO

AMMINISTRATORE UNICO: ANTONIO BORSCHI

RESPONSABILE COMMERCIALE E MARKETING: NATALE CUDIA

FATTURATO 2009: 3 MILIONI DI EURO

DIPENDENTI: 12 + 10 a rotazione (attuali); 62 (nel 2008)