

IL MONDO DELLE MENSE E DEL "CATERING" NON HA SEGRETI PER L'AZIENDA DI FENILE



# GUIDO BOSIO:

## cuoco e imprenditore

IL SEGRETO, Afferma, sta essenzialmente nella qualità delle materie prime utilizzate

**R**iesce a mantenere il sorriso, anche quando il telefonino trilla (e lo fa in continuazione), sintomo che sta eseguendo un lavoro che gli piace davvero. Altri al posto suo avrebbero già pensato a costituire una società, ma per lui, Guido Bosio, quello pare essere l'ultimo dei problemi.

Nato 43 anni or sono a Bricherasio, continua a risiedere in quel comune, dove ha sede, in via San Michele 17, anche la sua ditta...individuale... si fa per dire, perché offre lavoro stabile a 26 persone, mentre altre 14-18 sono occupate in prestazioni occasionali. "Ho iniziato come cuoco -

racconta - sono stato in ristoranti dell'Isola d'Elba, di Mondovì, di Lurisia e, poi, dal famoso Malan, dove ho capito l'importanza di utilizzare prodotti di prima qualità. In seguito, ho lavorato alla maggiore multinazionale francese del catering, la Sodexo, quella che offre i propri servizi, normalmente, alla carovana del "tour de France" e che è ben radicata anche nel nostro paese... infine, mi è venuta la voglia di mettermi in proprio". Bosio si è formato all'Alberghiero di Pinerolo col quale intrattiene una relazione più che sentimentale, visto che si avvale spesso della collaborazione di tale scuola, come pure dell'analogo istituto

biellese. "L'accordo è chiaro: i ragazzi vengono da me a fare gli stages ed io sono ben contento di permettere alle nuove generazioni di cimentarsi nel vero mondo del lavoro e di scoprire quelle che saranno le nuove leve del futuro". I primi passi di Bosio come autonomo li ha compiuti nel settore delle mense scolastiche. La sua ditta è nata nel 1994, quando ha vinto l'appalto per la mensa di Prarostino ed ha iniziato subito a proporre una novità: una gestione che scommette sui prodotti genuini e garantiti. "Abbiamo cercato di differenziarci dalla concorrenza, attingendo per l'80% a produzioni biologiche, come era stato richiesto da alcune associazioni di genitori. Il risultato si vede: nessuna lamentela e prezzi ancora più bassi rispetto ad altri

che non hanno voluto seguire la nostra strada".

Per i prodotti che non possiedono un marchio biologico (come la carne), Bosio pretende certificazione e tracciabilità. Cucina direttamente i prodotti freschi, sul posto, nelle mense di Prarostino (2 addetti) con il coordinamento della moglie, Giuliana Sanmarco, Campiglione (3 addetti e 1 autista), Bibiana (3 addetti) e Osasco (1 addetto). La mensa di Bricherasio, invece, riceve il materiale cotto (pasti freschi, cucinati poco prima nella cucina di Campiglione, dove lavorano due persone).

Da qualche mese serve anche il cantiere della "Baldassini & Tognozzi", che sta costruendo la variante di Porte. La cucina, in questo caso, impegna 12 operatori dovendo garantire sette giorni su sette, colazione, pranzo e cena. Proprio la gestione delle mense scolastiche ed aziendali è il settore in cui Guido Bosio sta investendo di più, perché pare essere quello che garantisce una maggiore continuità d'ordini. Nel corso del 2006, aprirà un grande "centro cottura" a Pralaferla. "Un investimento notevole, per noi:



I prodotti tipici del "Paniere della Provincia di Torino" sono piaciuti ad Atene e piaceranno, fra un anno, ai Giochi Olimpici Invernali

strando di lavorare bene ed ampliando il numero delle mense servite". Bosio naturalmente sta rischiando, poiché gli appalti non li ha ancora vinti, ma se tutto andrà bene a fine di agosto 2005 il centro cottura aprirà i battenti.

### MAGO DEL CATERING

L'altro ramo dell'attività di Bosio è il catering: non solo quello delle feste di nozze o di prima comunione. "In questo campo abbiamo iniziato a lavorare davvero bene dal momento in cui la Provincia di Torino ha deciso di lanciare il suo paniere di prodotti tipici. Era il 2002 ed ho immediatamente aderito all'iniziativa, dichiarandomi disposto ad utilizzare questi prodotti non ancora coperti da Denominazione di Origine Protetta o indicazione Geografica Protetta, per lo più sconosciuti alla maggioranza dei consumatori e messi in rete dal proget-

to Sviluppo e Valorizzazione produzioni tipiche della Provincia di Torino. E' stato un successo".

L'avvicinarsi delle Olimpiadi di Torino 2006 ha predisposto il terreno adatto. Bosio sta fornendo i propri servizi durante "Test Events" "ed alla fine ci renderemo

conto d'aver servito almeno 35.000 persone". Ai soli mondiali di sci di Sestriere, Pragelato e Sauze, lo scorso anno, Bosio ed i suoi 35 addetti hanno sfornato oltre 9000 pasti. Ad Atene, poi, nel settembre 2004, in occasione delle Paralimpiadi, è stato chiamato a gestire il servizio

ristorazione di "Casa Torino 2006": una vera vetrina gastronomica della Provincia, per la quale sono stati utilizzati in modo consistente i 26 prodotti ufficiali del Paniere acquistando in loco solo pane, verdure, latte e uova.

Per 13 giorni ha fornito 350 ai 400 pasti a buffet oltre che approntare cene di gala; senza contare il catering per la sala stampa, preso d'assalto da quasi 2000 persone. Bosio continua a raccontare, ricordando i pregi della *mustardela*, della *barbera di Bricherasio*, dei *gianduiotti*, del *saras del fen* e ...decanta anche il lavoro di produttori ed operatori come quelli del "Frutto Permessso" o della scuola Malva.

"Abbiamo i numeri per far bene - conclude - dobbiamo mettercela tutta e collaborare sempre di più. Per far sì che le Olimpiadi invernali siano un trampolino di lancio, che permetta agli altri di conoscerci e di apprezzarci e non l'ennesima occasione perduta".

Guido Bosio si sta attrezzando. □



Guido Bosio alle Paralimpiadi di Atene con alcuni ospiti di "Casa Torino 2006". In primo piano l'Infanta di Spagna e Tiziana Nasi

800 mq coperti di capannone attrezzato, per produrre fino ad un massimo di 1500 pasti potenziali... Non esiste, finora, un'altra struttura simile nel Pinerolese. Con questa operazione creeremo 30 nuovi posti di lavoro. Contiamo di riuscire a portarla a termine, dimo-

## GUIDO BOSIO

### SERVIZI CATERING E MENSE

**Sede:** via San Michele, 17  
Campiglione Fenile (TO)

**Sito internet:**

[www.bosioguido.it](http://www.bosioguido.it)

**E-mail:** [guidobosio@libero.it](mailto:guidobosio@libero.it)

**Dipendenti:** 26

**Addetti (in totale):** oltre 40