

La crisi non abita al Pastificio Palandri

Al top da cinque generazioni, continua a puntare solo sulla qualità

PISTOIA. La qualità da oltre un secolo; oltre 100 formati di pasta, esportazioni in tutto il mondo prodotti ma la conduzione della ditta è familiare, passata di padre in figlio da cinque generazioni. Il Pastificio Palandri, in oltre un secolo di attività, ha saputo

coniugare alla perfezione imprenditoria e tradizione, commercio e qualità del prodotto. Nato dall'idea di Valente Palandri, bisnonno di Aldo, l'attuale proprietario, il pastificio inizialmente era un'attività collaterale al negozio di alimentari.

«Al mio bisnonno - spiega Aldo Palandri - venne in mente che avrebbe potuto produrre la pasta per i clienti del suo negozio e così iniziò la produzione che allora era per i pochi abitanti della zona: a quel tempo stava a Fornacette di Masiano». Negli anni l'attività si è ingrandita: nel 1911 venne comprata una caldaia a vapore che ha sostituito l'asino nel far muovere il torchio. Nel 1921, poi, ci fu il trasferimento nell'attuale sede in via Bonellina 154, luogo idoneo per la vicinanza del fiume Brusigliano di cui il pastificio sfruttava l'energia idraulica con cui veniva messa in moto la turbina per impastare. «In realtà - spiega Aldo - spesso il procedimento si

interrompeva perché le anguille che popolavano il fiume intasavano la macchina».

Nel 1929 iniziò poi il passaggio all'energia elettrica. La guerra fu un periodo di crisi che ebbe il suo apice quando i cittadini di Bonelle, esasperati dalla fame, invasero il pastificio prendendo tutto ciò che c'era dentro. Successivamente un bombardamento e un incendio recarono danni molto gravi ai macchinari, ma nel 1952 il pastificio venne rinnovato e inaugurato nuovamente. Da allora la produzione è rimasta pressoché invariata almeno per quanto riguarda la quantità: dai 150 ai 200 quintali di pasta al giorno. Se infatti c'è stata un'evoluzione e un progresso nella produzione, che ha permesso alla

famiglia Palandri di arrivare alla quinta generazione alla guida del pastificio, questo è stato tutto rivolto verso la qualità.

«Le crisi economiche, compresa quella attuale - afferma Aldo Palandri - non si affrontano riducendo i costi delle materie prime, comprando cioè quelle di qualità inferiori. Noi comriamo la semola in un unico posto da oltre trent'anni, al Mulino dei Borgioli di Calenzano, perché lo riteniamo il migliore: abbiamo sempre mantenuto la qualità della tradizione. Alcune narche di pasta, per accelerare il processo di produzione, e quindi per produrre di più, spesso utilizzano essiccazioni veloci ad alte temperature che però, secondo me, impoveriscono e snaturano alcune pro-

prietà della pasta. A volte vedo al supermercato che mezzo chilo di pasta costa pochi centesimi e mi chiedo sempre come sia possibile, visto che la semola costa addirittura di più. Probabilmente usano farine diverse che cotte a temperature elevate non appaiono».

Essere al passo coi tempi per i Palandri, dunque, vuol dire mantenere se non migliorare la qualità: impegno profuso anche dalla quinta generazione, cioè dai figli di Aldo, Monica (27 anni) e Luca (29 anni), i quali hanno ideato una nuova linea di pasta che segue l'antica ricetta della trafilatura al bronzo e essiccazione a basse temperature, confezionata in sacchetti di carta. L'attenzione alla qualità della pasta è testimoniata anche

dalla linea biologica che ricopre circa il 50% della produzione, a cui è affiancata un'altra linea a marchio 'nop', l'equivalente per gli Usa del nostro marchio 'bio', che impone però l'utilizzo di grano e semola ancora diverse. Per questo i Palandri vendono anche la loro pasta a molti Gruppi di acquisto solidale, gruppi di famiglie che comprano soltanto prodotti locali, genuini e fatti nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori.

«Per me e per mio fratello - spiega Monica Palandri - rimanere nell'azienda di famiglia è una responsabilità a cui non volevamo sottrarci, oltre che un grande orgoglio». Monica è entrata a lavorare negli uffici dell'azienda nel 2000, subito dopo aver conseguito il diploma di maturità, lo stesso ha fatto Luca che è entrato nella ditta nel 1998 e che, oltre a gestire l'amministrazione come la sorella, è addetto anche alla riparazione delle macchine.

