

PRIMO  
PIANO

PAOLA PANSINI

# La “Piccola” Industria scommette sull’export

*Seicento gli associati con 13 mila dipendenti*

**È** forse eccessivo sostenere che il pericolo (economico) è passato ma, certo, non è avventato sostenere che il peggio sia alle spalle. E’ cautamente ottimista il direttore dell’associazione delle piccole e medie industrie di Novara, Vco e Vercelli, Paola Pansini. “I rapporti con il mercato internazionale - rileva - sono ripresi e, anche se talvolta a singhiozzo, consente un’attività sufficientemente incoraggiante”. Si tratta di recuperare il tempo che - forzatamente - è andato perduto per l'emergenza sanitaria. Negli ultimi anni pre-covid, proprio per l'impulso assicurato dai vertici della “piccola industria”, era stata coltivata la vocazione per l'export. “Certo - conviene Pansini - si è trattato in qualche caso di una riconversione di 180 gradi. Il mercato interno si stava rarefacendo mentre, oltre confine, le richieste andavano crescendo. Ma per conquistare i mercati esteri occorreva (e oc-

corre) un progetto di marketing appropriato”. Sono state utilizzati gli uffici commerciali delle ambasciate ed è stato possibile sfruttare la disponibilità economica di due progetti regionali che esplicitamente si proponevano di “sviluppare ed efficientare” la filiera produttiva delle aziende. Questa prospettiva ha rappresentato (in qualche modo) un cambio di indirizzo della “piccola industria” che si è messa nelle condizioni di adattare i servizi che - storicamente - venivano resi agli associati modernizzandoli. Una sfida al futuro che il gruppo dirigente (capeggiato dal presidente Gianmario Mandrini) ha perseguito con tenacia. Il 2020 ha interrotto un processo in crescita e, con il lockdown sanitario, ha chiuso i rubinetti della produzione industriale. “Le perdite di fatturato - rileva Pansini - hanno fatto registrare un meno 30 per cento che rappresentano un valore medio”.



Nel senso che alcune sono state penalizzate fino all'ottanta mentre alcune (poche) hanno persino incrementato i loro livelli economici. Il settore tessile e quello dell'automotive hanno subito penalizzazioni maggiori. I reparti del chimico-farmaceutico e dell'alimentare hanno migliorato anche del venti per cento. Adesso l'edilizia, sfruttando i benefici del superbonus al 110 per

PAOLA  
PANSINI

cento, a dispetto della macchinosa burocrazia per assicurarsi il finanziamento, mostra segnali di ripresa. Se tutto questo consenta una ripresa convincente è difficile dirlo. Certo il gruppo dirigente (con Pansini e Mandrini, Bruno Bisetti, Mario Di Giorgio, Giovanni Montipò, Silvia Polli e Laura Travaini) è impegnato nella costruzione di prospettive

più solide.

In prospettiva, le aziende che hanno tenuto fino adesso reggeranno. Per quelle che già mostravano crepe di bilancio il futuro resta più nero che grigio. Ovviamente, il 2021 non potrà che andare meglio del 2020 che resta un metro di paragone in negativo difficilmente avvicinabile. Delle 600 associate (13 mila dipendenti), la cassa integrazione (marzo 2020-marzo 2021) ha riguardato 270 aziende nel novarese e 75 nel Vco. Nell'ultimo trimestre se ne sono aggiunte altre 25.

L'incremento di produzione, di fatturato e di commercio vanno di pari passo con il recupero delle certezze sulla salute. Lo sviluppo delle vaccinazioni che consentiranno di ottenere il “passaporto sanitario” permetteranno di riprendere i contatti con il mercato internazionale che resta la prospettiva economica di maggiore affidamento.

Lorenzo Del Boca

## GUARDA CHE BUONO! di Andrea Mattasoglio

### Spaghetti alla piemontese

Burro e acciughe: due ingredienti cardine della tradizione culinaria piemontese. Il primo utilizzato come grasso principale in tutte le preparazioni antiche, che per ovvie ragioni geografiche non potevano avvalersi di un uso frequente di olio extravergine. Il burro era e continua ad essere un prodotto secondario per gli allevatori nostrani, maggiormente dediti alla lavorazione del for-

maggio, ma non certo di secondaria importanza in ottica gastronomica. L'arrivo delle acciughe nella nostra cultura si perde invece nel passato, parliamo di circa 4 secoli ormai. Le teorie più accreditate vogliono questo pesce legato all'arrivo dei Saraceni, che dopo un periodo di grandi razzie decisero di trasferirsi parzialmente in Piemonte portando con sé acciughe da conservare nei mesi invernali, introducendole di fatto nella dieta locale. L'ipotesi più credibile le vede però come mezzo

fondamentale per il contrabbando di sale, all'epoca estremamente costoso, trasportato in botti e interamente nascosto da strati di acciughe, che divennero così, di fatto, un bene sempre più essenziale in ambito commerciale.

Uno spaghetti che unisce la tradizione legata alla terra e al mare in chiave piemontese, in un equilibrio di grassi, sapidità e punte di acidità in bilanciamento. Spaghetti, burro, alici, limone e pangrattato.



Classe 1992. Nato e cresciuto fra le montagne della Valsesia, a Varallo. Food Designer e maestro di sci ad Alagna, ai piedi del Monte Rosa. Dopo aver conseguito un Master in comunicazione e critica gastronomica alla Food Genius Academy di Milano, sceglie di vivere seguendo le sue più grandi passioni. Dal 2017 condivide il suo amore per cucina, fotografia e scrittura attraverso il proprio profilo Instagram @andrea\_mattasoglio, grazie al quale inizia a collaborare attivamente alla creazione di piatti per grandi brand del panorama enogastronomico italiano e piccole realtà artigiane d'eccellenza.



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Spaghetti 320g  
Burro  
d'alpeggio 100g  
Acciughe 120g  
Limoni biologici 2  
Pangrattato 80g  
Timo 2-3 rametti  
Fiori di limone  
e di borragine  
a decorare q.b.  
Olio evo q.b.

### PROCEDIMENTO:

Prendete i limoni biologici (con scorza edibile), tagliatene la scorza e tritatela finemente, tenendola da parte. Spremete il corpo del limone per ricavarne il succo. Tagliate finemente anche le acciughe dopo averle scolate. In una padella mettete a tostare il pangrattato con un filo d'olio e qualche rametto di timo, mischiandolo e muovendolo continuamente fino a fargli assumere un colore dorato. Mettete a scaldare una pentola d'ac-

qua fino a bollore.

Fate cuocere le acciughe in padella con 1-2 mestoli di acqua bollente, fino a quando si saranno quasi completamente sfaldate creando una crema. Mettete a cuocere gli spaghetti (senza salare l'acqua di cottura, in questo caso la sapidità delle acciughe bilancerà il piatto ultimato).

A ¾ di cottura, trasferite gli spaghetti in padella insieme alla crema di acciughe.

Aggiungete altri 2 mestoli di acqua di cottura e 4 cucchiaini di succo di li-



mone. Proseguite aggiungendo acqua all'occorrenza fino a cottura ultimata.

A fuoco spento mantecate con abbondante burro d'alpeggio. Servite creando un nido di pasta al centro del piatto aiutandovi con un mestolo e delle pinze da cucina. Un tocco di scorza di limone, un cucchiaino di pangrattato tostato e fiori di limone e di borragine (entrambi con una componente aromatica importante, quindi da usare con parsimonia).