

2° APPUNTAMENTO DEL CICLO DI INCONTRI IN AZIENDA (EDIZIONE 2013) SULLA CSR NEL SETTORE AGROALIMENTARE. È PROPRIO IL CASO DI DIRE: ACCOGLIENZA DA RE.

Federica Alimede e Antonio Biasi.

Il 24 ottobre scorso, con il secondo appuntamento in programma per il 5° ciclo di Open Day sulla CSR – edizione 2013, la famiglia Da Re, ha aperto le porte del regno dei Bibanesi, croccanti panetti tirati a mano, presenti su moltissime tavole italiane.

La prima novità è quella che non si sta per visitare la sede storica di Bibano, bensì lo stabilimento di Zoppè di San Vendemiano, nato dalla riconversione del precedente magazzino in unità produttiva secondaria. La curiosità cresce ed il fragranze profumo anche. Il secondo aspetto si nota quando ci invitano a prendere posto nella saletta in ingresso: siamo tantissimi! L'azienda ha infatti acconsentito ad accogliere 30 partecipanti invece dei 20 originariamente previsti. Benché stretti sulle nostre sedie, l'accoglienza è tale da farci sentire quasi come a casa; in compagnia prima del figlio Armando e poi del padre e fondatore dell'azienda, Giuseppe Da Re, i presenti vengono quindi divisi in due gruppi che a turno varcheranno una singolare porta sulla quale è dipinto un quadro in stile egizio che divide la parte amministrativa di questo stabilimento e l'ingresso alla linea di produzione riservata al kamut.

La divisione in due differenti gruppi segna inevitabilmente l'esperienza che ogni partecipante vivrà; il nostro gruppo è affidato ad Armando, che spiega in modo particolareggiato la tecnologia che sta dietro ai Bibanesi: snocciola numeri, fa apprezzare i macchinari e con orgoglio fa notare tutti quei dettagli che fanno la differenza tra un prodotto industriale ed il loro prodotto artigianale, capace di coniugare tecnologia e tradizione; a fine visita ci confrontiamo poi con alcuni partecipanti del gruppo affidato al "papà" dei Bibanesi, Giuseppe Da Re, e constatiamo che "gli altri" hanno potuto apprezzare l'aspetto dei Bibanesi legato alla storia della loro nascita, a quello che si potrebbe quindi ricollegare ad un aspetto più sensoriale, di ciò che sta dietro a questa gustosa materia: alla passione, alla mente, ai valori di chi li ha creati. Sarebbe stato bello poter sentire tutto, ma per ragioni di spazio e al numero dei presenti era inevitabile, ma va

bene così, perché si sono potute accogliere tutte le richieste di iscrizione. Ma torniamo alla porta egizia e a quello che si cela dietro. La prima cosa che cattura l'attenzione è la fragranza del pane. Un prodotto di qualità che sull'etichetta può vantare il fregio di: "prodotto a mano" e "con olio extravergine di oliva 100% italiano". È un messaggio che padre e figlio ripetono spesso: qui la tecnologia incontra la tradizione. Ciò che si può affidare ad una macchina per evitare errori o per replicare un'operazione in modo snello evitando attività pesanti ai dipendenti lo si fa, a patto però che non influisca sull'aspetto della tradizione, ovvero del "tirare a mano l'impasto".

Proviamo allora a sintetizzare con queste parole la strategia aziendale dei Bibanesi: qualità, innovazione, tradizione.

assicura all'azienda una costante qualità nel prodotto. L'azienda ne consuma circa 1.900 litri al giorno nei due stabilimenti. Anche le farine provengono da fornitori ai quali la ditta si affida da anni. Non si utilizzano acceleratori enzimatici, né additivi chimici, la pasta madre infatti assicura l'autoconservazione del prodotto.

E la qualità la si ritrova poi anche nel lavoro dei dipendenti addetti, che ogni 2 ore circa si turnano lungo la catena di produzione, si passa così da chi unisce capo-coda i blocchi di pasta lievitata, fino a chi preleva le buste per procedere con l'imballaggio finale.

La qualità dei Bibanesi non sta solo nel pane, ma anche nel contesto dove nasce: basta guardare gli spazi che attraversiamo per seguire la linea produttiva, pochi chicchi di sesamo ai lati del nastro trasportatore, ma fatta eccezione per quelli il pavimento è puli-



QUALITÀ: a partire dalle materie prime con l'olio extravergine che arriva da frantoi pugliesi. Costa di più anche per altri aspetti, ma

to; tutto è in ordine e lungo il percorso si trovano anche orchidee che danno colore; è un bel contrasto tra la sensazione di tranquillità

che trasmette il fiore e il rumore in sottofondo. Ma i fiori non sono l'unico elemento di arredo, sulle pareti e sui pannelli sono appesi i quadri che rappresentano i singoli disegni che negli anni hanno arricchito le edizioni speciali delle confezioni di Bibanesi: biboca, bibasso tuba e molti altri, disegnati da Forattini, Altan, Giannelli, Beppe Mora, Mordillo, ecc. . .

INNOVAZIONE: la si percepisce subito guardando, impastatrice, celle frigorifere, forni. L'acciaio splendente non è solo sinonimo di pulizia, si vede già al primo colpo d'occhio che qui la tecnologia è un elemento fondamentale. I macchinari costano in media il 40% in più rispetto ad altre ditte, ma sono praticamente perfetti. E se c'è un guasto? La produzione si fermerebbe per pochissimi minuti, il tempo di mettere in funzione la macchina sostituita, sempre pronta in stand by. Nei punti critici della linea produttiva infatti i macchinari sono tutti doppi. Da Re previene così il fattore di



rischio che potrebbe portare un danno all'azienda. Ma l'innovazione più affascinante è il tempo che sta dietro ad una manciata di ricette. A partire dal kamut si scopre che ci sono volute 76 mattine per trovare il modo ideale per lavorarlo e circa 6 mesi di studio per arrivare a cuocere in maniera omogenea il Bibanese più piccolo e quello più grande nella stessa infornata. E se fino a poco tempo fa sugli scaffali si trovavano solo i Bibanesi al sesamo, seguiti poi da quelli al kamut, ora la produzione si differenzia anche con la linea pizza, rosmarino, peperoncino, cipolla, olive e quella latte e miele.

TRADIZIONE: mani che strizzano e compattano, mani che torcono ed allungano. I Bibanesi

sono anche questo. È il loro aspetto peculiare e che li differenzia dai prodotti che cercano di imitarli. Le "padelle" con i pezzi di pasta si spostano veloci, mentre le mani delle ragazze lavorano svelte. Sono quelle mani che formano ogni singolo panetto e che lo rendono unico. La tradizione si trova di nuovo negli elementi che compongono questo prodotto, pochi e di qualità. E "tradizione" è anche il fatto che questa rimane, a tutti gli effetti, un'azienda familiare.

Oltre a questi, più caratterizzanti, ci sono altri aspetti che non si possono evitare di menzionare, quali l'attenzione al personale che viene coinvolto con riunioni mensili e che per primo testa il prodotto, portandolo a casa e fornendo poi alla direzione le proprie evidenze. I prodotti di scarto vengono dati ad un'azienda agricola della zona, dotata di impianto a biogas. Alcune edizioni speciali delle confezioni promuovono mostre d'arte,



altre invece iniziative come quella di Save the Children è a favore dei bambini etiopi. Si scopre poi che l'azienda ha regalato una panetteria nel Benin e che periodicamente Giuseppe Da Re si reca in Africa per consentire a chi ci lavora di essere aggiornato sulle tecni-



che di lavorazione.

Si conclude questa interessante esperienza con un momento emozionante, quando il nostro ospite ci racconta un personale aned-



doto su come ha conosciuto il premio Nobel Dario Fo e su come è nata un'amicizia ed un nuovo progetto, che presto tutti potranno vedere sulle confezioni. Ma non vogliamo svelare di più, quindi attenzione agli scaffali che ospiteranno le prossime edizioni speciali de I Bibanesi.