

MAINA: le radici pugliesi per la qualità di un successo mondiale

Scritto da Antonio V. Gelormini
Lunedì 26 Marzo 2018 11:23

Maina - Rosone d'Argento 2018



L'avvincente storia familiare di Antonio Di Gennaro e Maina Panettoni Spa: un'eccellenza mondiale del 'dolce da ricorrenza', con le radici ancorate in Puglia

Antonio Di Gennaro è stato il pioniere 'apripista' di un'affascinante storia familiare, che dalla Puglia ha portato la tenace e caparbia "voglia meridiana": di fare e di riuscire, a realizzare un complesso industriale - nel comparto del dolce da ricorrenza - tra i primi al mondo, il cui marchio

MAINA è sinonimo di qualità, simpatia e gusto della tradizione, riassunto internazionalmente nelle note orecchiabili del conosciutissimo

claim

pubblicitario:

“Piano piano. Buono buono”

È la storia di una famiglia, anzi due, la cui forza è racchiusa nella capacità di rimanere unita nei passaggi generazionali

e di conservare saldamente le proprie radici nella cittadina d'origine, Troia (Fg), tra le colline della Daunia, a ridosso del Tavoliere delle Puglie e all'ombra della sua magnifica Cattedrale romanica segnata dalla

bellezza unica del suo incantevole Rosone

. Le radici di un albero piuttosto rigoglioso, orgoglio e vanto del cuore produttivo delle

specialità dolciarie del Piemonte

, che tra Alba e Fossano - in provincia di Cuneo e a pochi chilometri da Torino - conserva il fior fiore delle eccellenze nazionali del settore.

A metà anni '50, nel pieno del boom economico italiano, Angelo ed Elena Di Gennaro

decidono di raggiungere a Torino i due figli maschi,

Antonio e Bruno

, portando con sé gli altri fratelli e sorelle:

Michele, Maria Rosa e Franca

, ricompattando la famiglia in cerca di lavoro e prospettive migliori nella città della

Mole Antonelliana

, una delle capitali del cosiddetto triangolo industriale nazionale.

Fu Bruno a scrivere la prima pagina della storia aziendale

quando, dopo aver trascorso qualche anno da semplice apprendista all'interno del

piccolo laboratorio di pasticceria Maina, in via Catania a Torino

, nel 1964 decide di rilevarlo insieme ai suoi fratelli e sorelle. Passa qualche anno e i destini della famiglia Di Gennaro si incrociano con quelli della

famiglia Brandani

, quando Maria Rosa sposa Vincenzo, responsabile commerciale della più famosa

Lanerossi di Vicenza

Quest'unione segna l'inizio di un sodalizio che si rivelerà vincente per la Maina

. Il primo passo di questo nuovo corso è l'acquisto nel 1969 di un biscottificio ospitato in un ex convento a Fossano. La famiglia Di Gennaro decide di rinnovare le strutture e i macchinari e fa una scelta coraggiosa: abbandona la produzione dei numerosi prodotti continuativi realizzati fino a quel momento (biscotti, pan di Spagna, brioche, savoiardi e fette biscottate), per

specializzarsi solo nella produzione di paste lievitate

, puntando quindi sui prodotti di battaglia:

panettoni e colombe

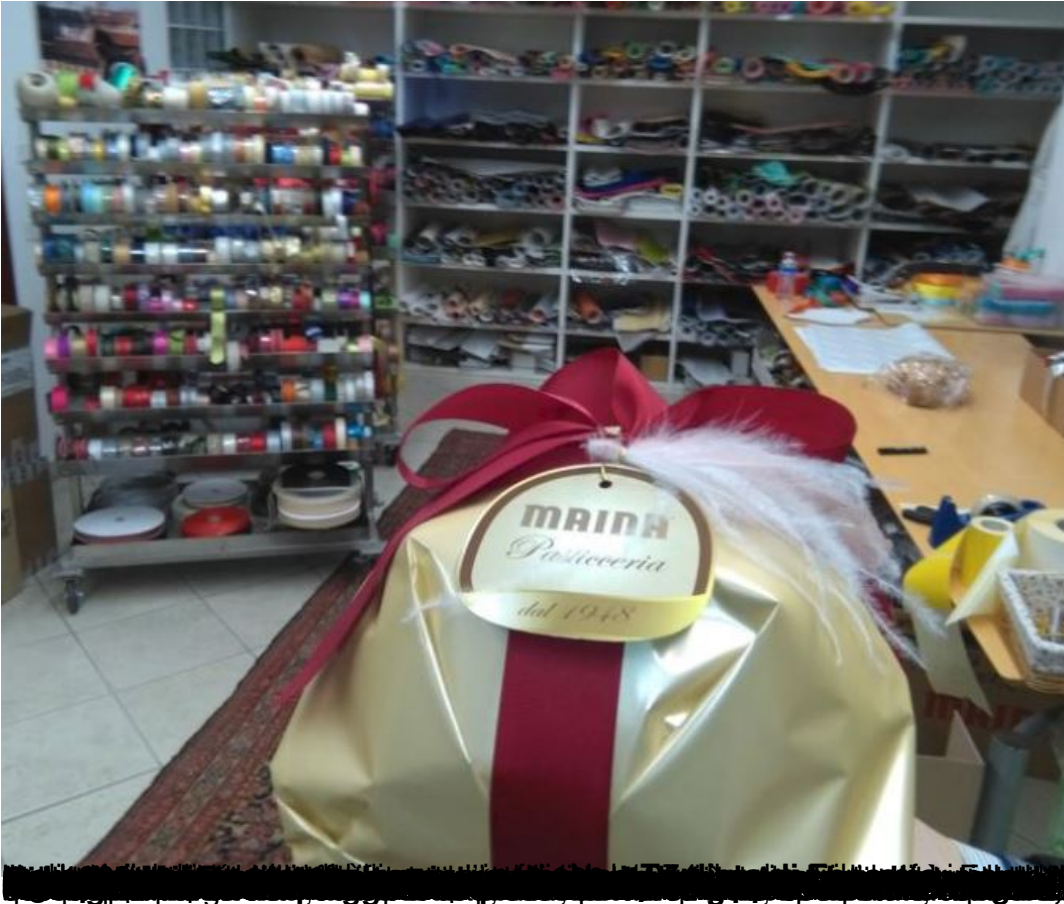
, ad alta tecnologia di produzione e di qualità superiore.

Una scelta tutt'oggi vincente, che portò l'azienda a concentrarsi su alcuni “dolci da ricorrenza”

e

MAINA: le radici pugliesi per la qualità di un successo mondiale

Scritto da Antonio V. Gelormini
Lunedì 26 Marzo 2018 11:23



Per informazioni sui corsi di pasticceria Maina, visitate il sito www.mainapastries.com o chiamate il numero verde 800 20 20 20. Maina è presente in oltre 50 paesi e ha un fatturato di oltre 100 milioni di euro annui.

MAINA: le radici pugliesi per la qualità di un successo mondiale

Scritto da Antonio V. Gelormini
Lunedì 26 Marzo 2018 11:23



~~MAINA: le radici pugliesi per la qualità di un successo mondiale~~

MAINA: le radici pugliesi per la qualità di un successo mondiale

Scritto da Antonio V. Gelormini
Lunedì 26 Marzo 2018 11:23

