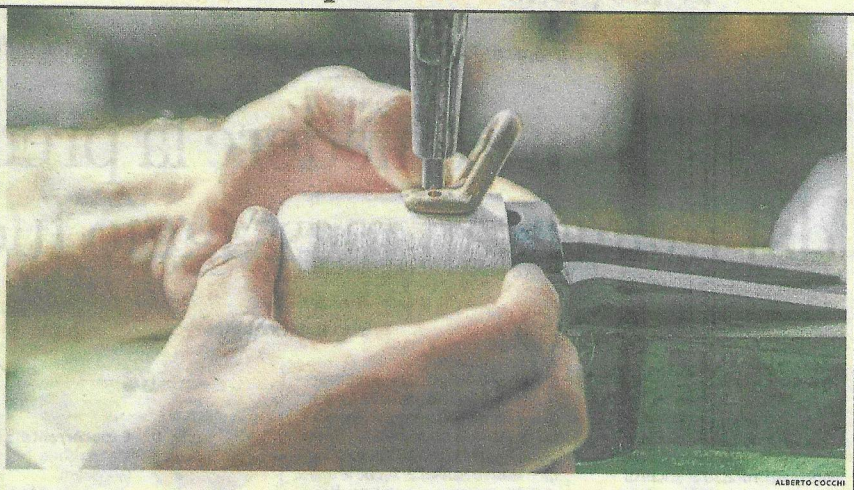
Rep 4 Viaggio nel Grande Nord



ALBERTO COCCHI

L'azienda
Un fase di lavoro alla Metallurgica Ottinetti di Baveno

Il reportage

Nocciole bio e acciaio La ricetta del Piemonte per battere la crisi Covid

dalla nostra inviata **Brunella Giovara**

Dall'alimentare al tessile i settori tradizionali si reinventano e puntano all'export

CERRETTO LANGHE (CUNEO)

Sullo sfondo, le montagne. Sotto, si concimano i noccioleti con le foglie nuove, produrranno frutti bio che finiranno quasi tutti all'estero. Però, «quando ho cominciato, tutti mi dicevano pazzo. Succedeva 8 anni fa, ma questo pazzo Gian Franco Cavallotto - un profeta della nocciola - ha avuto ragione. Oggi può dire «la crisi da pandemia c'è, eccome. Ma io non mi posso lamentare». Il biologico va bene, la richiesta aumenta, il consumatore chiede qualità e sostenibilità, si arrabbia se il packaging è di plastica. E sotto le stesse montagne c'è anche la grande fabbrica delle automobili votata all'elettrico, e migliaia di officine ancora meccaniche o meccatroniche con i 10 addetti che si domandano «ma la vera ripresa, quando arriva?». Le due cose si tengono, nella regione fatta di terra e di acciaio.

Un mese fa il presidente di Confindustria Piemonte, Marco Gay, ha presentato un Piano industriale con 4 settori chiave: automotive, agrifood, aerospaziale, tessile, per tornare a crescere del 3 per cento l'anno, aumentando il Pil di 42 miliardi. Gay è cresciuto nel mondo delle start up, logico che pensi alle nuove tecnologie e all'intelligenza artificiale per far ripartire la regione. Ma già sull'automotive c'è un rischio di spiazzamento. Colpa e merito della transizione verso l'elettrico, «perché per un po' i produttori di componenti che riforniscono Fca, Wolkswagen e altri, sopravviveranno con l'auto ibrida, ma dal 2030 saremo all'elettrico puro», quindi? Giampaolo Vitali, economista dell'Ires-Cnr: «Alcune vecchie aziende si consumeranno come candele. Resistendo, invece che scegliendo l'evoluzione», mentre nasceranno nuovi produttori, che produrranno solo l'elettrico. E «molti clienti aspettano che nasca una vera rete di colonnine di rifornimento, e quindi rimandano l'acquisto, o aspettano vetture ancora più performanti», nel frattempo l'intero settore tiene, poi si vedrà.





L'agrifood
Le coltivazioni biologiche del marchio Altalanga di Alba

In questa stessa attesa, altri settori sono addirittura esplosi. «Abbiamo raddoppiato la produzione, e c'è Amazon che ci martella per le consegne...». Fausto Milanesi è direttore di stabilimento della Lagostina, a Omegna. Tutto il piccolo distretto del casalingo - che qui è la pentola - fatica a stare dietro agli ordini. «Siamo stati baciati dalla pandemia», si cucina di più a casa e si comprano tante pentole, tanto che le aziende cercano la materia prima in Europa, visto che la Cina consegna a rilento. Una fonte di affanno anche in una fabbrica di 120 anni come la Lagostina, e in una di cento come la Metallurgica Italo Ottinetti di Baveno.

Qui, il titolare Franco racconta di un primo bimestre 2020 al + 10 per cento, e del secondo a - 27, quando tutto si è fermato. Ottinetti è un piccolo, 11 dipendenti, macchine per lo stampaggio e montagne di trucioli di alluminio «puro al 99,5 per cento», molti cercano i suoi prodotti, casalinghe evolute e apprendisti fulminati da Masterchef, «l'alluminio è un ottimo conduttore di calore, secondo solo al rame, e dà performance particolari nelle cotture», e se è vero che alberghi e ristoranti sono quasi tutti chiusi, la gente compera pesciere e pentole "liguri" con i manici di ottone, e l'ingegner Ottinetti sta tranquillo, forte di un'organizzazione che prevede «attrezzature intercambiabili, un giorno facciamo le formine per il crème caramel, il giorno dopo i coperchi...», raramente gli avanza il tempo per farsi una ferrata, su queste montagne della provincia metallica Verbano-Cusio-Ossola.

C'è anche un acciaio di lusso, oltre alle lavorazioni tradizionali come la sua, e agli stabilimenti quasi del tutto automatizzati come ha Lagostina, e qui si arriva ad Alessi, che sta a Crusinallo. Daniel Talens, amministratore delegato: «Noi siamo basati su tre pilastri: qualità eccezionale, disegno straordinario, bellezza. Ma questi sono i principi fondamentali del Made in Italy», e lo stesso vale per il tessile biellese, che ha sempre puntato sulle lane di qualità, e si salva inventando filati tecnici o nuovi business come Lanieri.com, che parte dalla tradizione dei tessuti pregiati ma fa tutto online, con un sito dove ti insegnano a prenderti le misure, scegli modello e stoffa, c'è anche un configuratore 3D, infine l'abito ti arriva a casa. Però, dice l'economista Vitali, «non bisogna distinguere tra settori innovativi e tradizionali. Quello che conta è che l'impresa investa in innovazione di prodotto e di processo. Si può essere competitivi anche nei settori tradizionali, come succede a Biella e ad Alba», dove la ricchezza è la terra, e che terra. Ma le Langhe sono deserte, non ci sono più le cantine aperte e i wine tasting per turisti, chiuse osterie e ristoranti, se si vede una nuvola di polvere bianca là sotto, è solo un trattore che corre verso la sua vigna.

Eppure, il settore ha tenuto. Calo pesante di vendite nei ristoranti, aumento bestiale dell'export verso gli Stati Uniti (+30,8 per cento). Il resto, quello che resta a dormire nelle cantine, è un patrimonio di botti in invecchiamento che può diventare una garanzia per un finanziamento, come si capisce dall'accordo tra i produttori di Barolo e Barbaresco e Intesa Sanpaolo. Un meccanismo che può funzionare solo per produzioni pregiate. «Il nostro mondo deve imparare da quello del vino. E io conosco bene le dinamiche di questi posti, avendo ancora fatto in tempo a conoscere la malora», dice Cavallotto, convinto che «la nocciola deve diventare come il Barolo». Nel 2019, su 327 aziende agricole specializzate nella nocciola Piemonte Igp delle Langhe, era quasi solo, via via altre hanno preso la strada bio. Alcune sono rimaste legate alla Ferrero, che usa le migliori per i Rocher. Alcuni lo ringraziano ancora adesso: il grano, se è "normale" si vende a 17 euro al quintale, se è bio sale a 37. Costa di più, ha disciplinari rigidi, e il concime che stanno spargendo a Cerretto arriva dall'Austria, «perché in Italia si trova poco». Rende molto bene, ma il mercato italiano è poco ricettivo, infatti il marchio Altalanga (50 ettari, 15 dipendenti, negozio laboratorio ad Alba) vende online e per il 73 per cento nel Nord Europa. «Siamo tra i più grandi produttori di bio, noi italiani, ma siamo indietro come consumi». Eppure il futuro dell'agrifood è lì, nella certificazione "organic" così difficile da ottenere, e la chiedono anche per il letame, sennò non vale.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Le altre puntate

Lombardia
La prima puntata dell'inchiesta (uscita il 17 marzo) racconta la ripresa della Lombardia

Emilia Romagna
è il tema della seconda puntata (19 marzo)

Veneto
il terzo reportage (21 marzo) è dedicato ai fattori di ripresa del Veneto



- Tipologia: **uffici**
- Superficie Uffici: **7.375 mq**
- Stato locativo: **vacant**
- Classificazione energetica: **categoria F**

Si comunica l'avvio della procedura di vendita. È consentito manifestare interesse per l'acquisto. Per maggiori informazioni si prega di prendere visione della procedura presente sul sito **www.vialisbona28.it**

Il presente annuncio non costituisce un'offerta al pubblico ai sensi dell'art. 1336 del codice civile, né una sollecitazione al pubblico risparmio ex. art. 94 e ss. del D. Lgs 24 febbraio 1998, n.58.

Comercializzata da IPI

PER INFORMAZIONI
IPI Intermediazione S.r.l.
Tel. 011 4277111

È un immobile di investire