

Emergenza economia

Forlì

Anche il panettone sarà più 'salato' «Spese enormi per la produzione»

Alla Flamigni, al top in Italia nel settore, si fanno i conti col boom dei costi di gas e materie prime. Il dirigente Massimo Buli: «Al momento aumentiamo i prezzi del 6 o 7%, ma potrebbe non bastare»

di **Maddalena De Franchis**

Sulle spiagge della Riviera – e non solo – ancora impazza la moda del 'panettone sotto l'ombrellone' (il lievito in versione estiva, realizzato con ingredienti tipici della bella stagione, dalle pesche alle albicocche, fino al basilico fresco), ma loro sono già al lavoro sulle specialità natalizie. Parliamo di Flamigni, storica eccellenza forlivese nella produzione, oltre che di panettoni, di torroni e pasticceria da tè e rustica. Quest'anno, però, la preparazione di uno dei dolci più amati in Italia e all'estero – che qui richiede ben tre giorni per ciascun pezzo – porterà con sé un aumento notevole dei costi di produzione, come conferma Massimo Buli, responsabile marketing e settore commerciale dell'azienda.

Buli, il caro energia si abatterà anche sui panettoni?

«Certamente. Basta un solo numero per rendere l'idea: uno dei nostri impianti, alimentato a Gpl, in un anno ha fatto registrare il triplo dei costi di consumo energetico. Anche gli importi delle ultime bollette della luce

SITUAZIONE COMPLESSA

«Triplicati in certi impianti gli esborsi per l'energia. E poi ad esempio ora carta e cartone da imballaggi sono più cari del 45%»



Massimo Buli con la sorella Renata, a capo della storica azienda dolciaria forlivese Flamigni (foto Frasca)

sono schizzati verso l'alto».

Quali sono le possibili soluzioni?

«Proprio in questi giorni stiamo facendo un'analisi approfondita delle spese sostenute: l'obiettivo è capire se i ritocchi sui prezzi di listino, già praticati all'inizio del 2022, basteranno a coprire, almeno in parte, i maggiori costi cui dobbiamo far fronte».

A quanto ammontano i ritocchi applicati finora?

«Rispetto a Natale scorso, i prezzi di listino sono cresciuti in media del 6-7%. Purtroppo non sappiamo per l'appunto se saranno

sufficienti questi aumenti, o se saremo costretti ad apportarne poi ulteriori».

Un dolce che rischia di rivelarsi assai salato, dunque, per i consumatori.

«Abbiamo le mani legate. La produzione di panettoni è, per definizione, energivora: basti pensare alle diverse fasi di lavorazione, dai due passaggi nell'impastatrice alla lievitazione in celle a temperatura e umidità controllate, fino alla cottura in forno. Non dimentichiamo, inoltre, che il nostro settore ha risentito, soprattutto nell'ultimo anno,

dei rincari sulle materie prime».

Si riferisce agli ingredienti come farine e burro?

«In generale, tutti i prodotti dell'agroalimentare hanno subito continue fluttuazioni di prezzo sui mercati internazionali: un andamento nervoso, che si è tradotto non solo in maggiori costi, ma anche in una crisi globale di reperibilità. Il nostro settore ha sofferto, poi, per l'impennata del packaging, in particolare di cartone e carta da imballaggio: in questo caso parliamo di aumenti pari a +45% rispetto al 2021».

Meglio alzare i prezzi di vendita che diminuire la qualità?

«Possiamo lavorare solo sull'alta qualità, che è il requisito che ci contraddistingue fin dalla nostra nascita, nel 1930. Non siamo attrezzati per realizzare un altro tipo di prodotto, saremmo costretti a stravolgere i nostri metodi di lavoro. Abbiamo costruito il nostro valore nell'arco di decenni e siamo certi che, per quanto la situazione attuale sia oggettivamente complessa, riusciremo a superarla senza compromettere quell'eccellenza che tutti ci riconoscono».

© RIPRODUZIONE RISERVATA