

Unigrà, la fabbrica del cioccolato ora gioca per sé

Luciano Nigro



21 Maggio 2018



<p>Conselice (Ravenna) V ista da fuori sembra la fabbrica di cioccolato. Mancano solo Willy Wonka e gli Oompa Loompa, però ci sono enormi reparti dove si producono a fiumi la margarina, gli zuccheri, la nocciola, le creme, il cioccolato e pure i semilavorati per il gelato. In più qui, in mezzo alla campagna tra Conselice e Lavezzola, nel cuore della Romagna, tutto è gigante. Sembra una città, questo paese delle leccornie, 67mila metri quadrati di costruzioni su un'area cinque volte più grande, dove ogni stabilimento sforna centinaia di tonnellate di dolci destinati a Ferrero, Nestlé, Barilla e a decine di migliaia di pasticcerie in Italia e nel mondo. E invece è una grande e modernissima azienda, Unigrà, cresciuta un pezzo alla volta in 55 anni fino a diventare una multinazionale con 850 dipendenti e un fatturato di 640 milioni di euro all'anno con semilavorati per l'industria dolciaria e per l'artigianato che nel 2017 ha segnato una crescita del volume di affari del 15%. E ora si lancia alla conquista di due nuovi mondi. Quello dei mercati internazionali che già oggi rappresentano più di un terzo delle vendite, ma che sono destinati a uno sviluppo fortissimo visto che Unigrà sta costruendo due stabilimenti nuovi di zecca in Asia e in Sudamerica. E quello salutista e naturista, vegetariano e tendenzialmente vegano, con la nuova linea OraSi. Una nuova filiera di soia e riso al 100% italiana che sfrutta i campi della società a Fiscaglia nel ferrarese, ad appena 35 chilometri dalla fabbrica, per lanciare sul mercato margarina di riso e al girasole, bevande di grano saraceno e di soia senza zuccheri, rugiate di riso al melograno, allo zenzero e perfino alla curcuma. Per sviluppare questi due nuovi filoni Unigrà ha ottenuto un finanziamento di 30 milioni di euro dalla Cassa Depositi e Prestiti che punta alla crescita dell'industria 4.0 e crede nei piani di una società che investe tantissimo in standard di qualità e tecnologie all'avanguardia. Difficile immaginare un presente e un futuro del genere mezzo secolo fa, quando Luciano Martini, oggi ottantenne ancora impegnatissimo in azienda, decise di aprire prima in paese, nella frazione di Lavezzola, poi in



A cura di



mezzo alla campagna, un'azienda per fornire i grassi necessari all'industria dolciaria. Sono gli anni del boom economico, l'Italia scopre a Carosello il panettone e la Nutella e nel 1963 Martini sfrutta per prima cosa un ingrediente che in questa terra abbonda: il grasso di maiale. Parte così dalla colatura e dal confezionamento dello strutto al quale ben presto affianca anche la raffinazione di oli e grassi vegetali. È il primo passo, ma il salto avviene sul finire del secolo, quando l'azienda si rafforza radicandosi sulla terra. «Alla fine degli anni Novanta acquistiamo 1.500 ettari di terreni a Fiscaglia e diecimila in Romania», racconta Gian Maria Martini, figlio del fondatore e amministratore delegato di Unigrà che proprio in quegli anni si mette al lavoro in azienda. «L'agricoltura da allora è il nostro valore aggiunto e il resto lo hanno fatto le tecnologie e i mercati ». La prima permette una filiera molto stretta e prodotti di alta qualità come quelli alla soia e al riso. Una nicchia, per il momento, visto che, stima Martini, OraSi rappresenta ancora l'1% del fatturato. Ma è nata da poco tempo e prevede un forte sviluppo perché incontra i cambiamenti di gusto del pubblico ed è sostenuta da una campagna pubblicitaria anche sulle tv. L'obiettivo dell'azienda è portare OraSi al 5% delle vendite totali in un arco di tempo tra i tre e i cinque anni. «Non lo facciamo perché siamo contro il latte o perché sposiamo il veganesimo – dice l'ad – ma un calo dei consumi di carne e degli allevamenti in prospettiva è inevitabile. È un problema di sostenibilità delle produzioni e un valore in crescita per l'ambiente e per i consumatori». L'altro campo di sviluppo sono i mercati esteri. La loro crescita è già stata significativa negli ultimi anni, tanto che già oggi il 35% del fatturato viene dall'export in cento paesi del mondo con l'ausilio di 14 filiali e consociate. Ora il treno della crescita all'estero punta all'alta velocità con due siti produttivi che faranno da locomotive. In Malesia è in costruzione uno stabilimento da 50 milioni di euro, in Brasile uno un po' più piccolo da 20 milioni. «Sia chiaro però – avverte Gian Maria Martini – che non intendiamo sottrarre investimenti all'Italia. Il punto è che crediamo fortemente nella possibilità di conquistare nuovi mercati e per farlo dobbiamo avvicinare la produzione a quelle realtà, soprattutto nel Far East». Ma anche in Romagna Unigrà continuerà a crescere. «Se smetti di investire sei finito» scandisce il figlio del fondatore. «E infatti spendiamo 30milioni all'anno per introdurre tecnologie sempre più avanzate e sistemi di produzione, tutti certificati e sempre più vicine alle esigenze dei consumatori ». Piano piano, insomma, dalla colatura del tessuto adiposo del maiale, passando per la margarina, l'agricoltura, la soia e il riso, è nato un colosso che vuole conquistare il mondo con prodotti a più basso impatto calorico e ambientale. Così dopo aver fornito per mezzo secolo la materia per soddisfare i ricchi desideri dolciari degli italiani Unigrà ora punta sui golosi in versione light del futuro. </p>

A cura di

