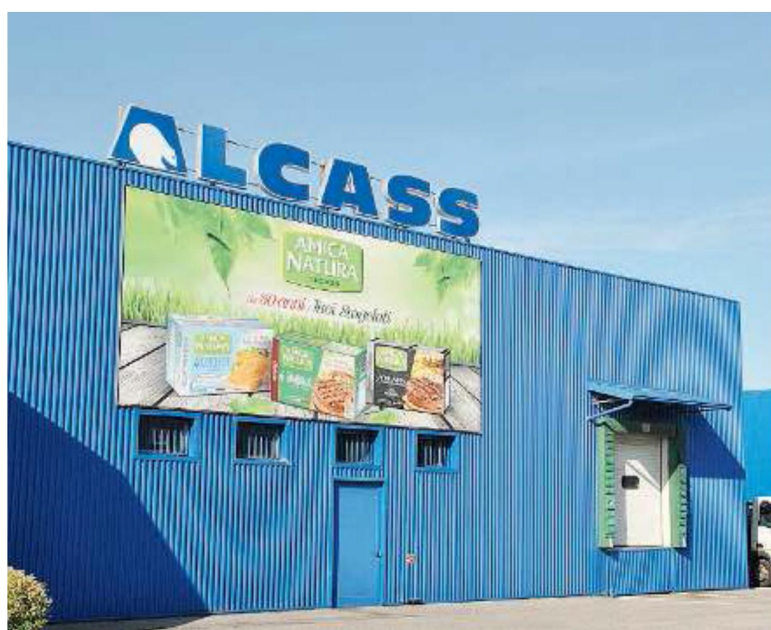
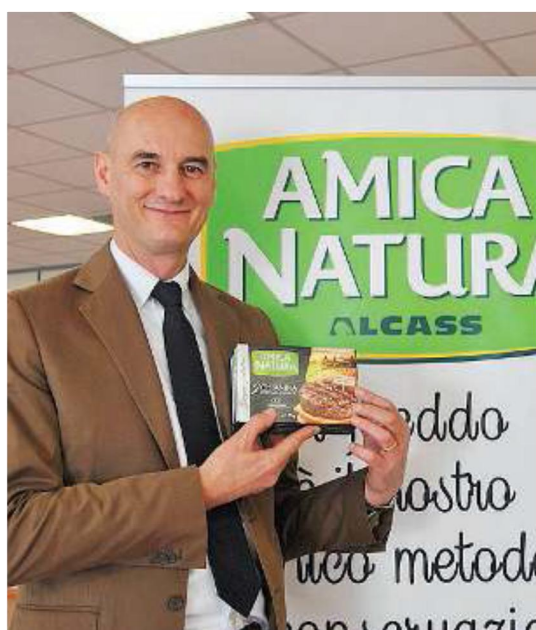




A Bedizzole. Il quartier generale di Alcass



L'imprenditore. Renato Bonaglia è il Ceo di Alcass

Alcass «surgela» ogni timore: gli alimentari non mancheranno

Da quando è scoppiata l'epidemia, l'azienda di Bedizzole non ha mai fermato la produzione

La storia

Angela Dessi

BEDIZZOLE. Nell'era del Covid-19 c'è anche chi non si ferma. Come le imprese alimentari, che giorno dopo giorno continuano a immettere sul mercato i loro prodotti. Persfamarci. Ma anche per «rassicurarci», commentano da Alcass. Ne è un chiaro esempio l'azienda di Bedizzole, che dalla fine degli anni '80 è specializzata in produzione alimentare

di surgelati senza conservanti per il mercato nazionale ed estero. Qui, da quando il virus ha preso possesso delle nostre vite, le macchine non si sono mai fermate. Al massimo, spiega Renato Bonaglia, ceo di Alcass, «hanno rallentato, ma solo per poter garantire tutti gli standard di sicurezza previsti per l'emergenza».

Sotto la lente. Alcass, che fattura intorno ai 13 milioni l'anno e conta una quarantina di dipendenti, da quando è iniziata la pandemia non ha perso un colpo. Lo stabilimento di Bedizzole è attivo, e garantisce tutte le richieste che arrivano.

Che, per un settore come quello del surgelato, non sono certo in calo. «Come sempre accade in queste situazioni, quando la gente vive momenti di confusione e paura, c'è stato un vero e proprio fenomeno di accaparramento, soprattutto per prodotti alimentari che come il nostro non sono immediatamente deperibili», spiega Bonaglia. «Tuttavia – prosegue – mi sento di assicurare la popolazione sul fatto che non c'è da temere: la filiera è organizzata e il cibo non mancherà». L'incubo di una carestia, insomma, è comprensibile ma non giustificato.

Le misure. «Sentiamo il dovere morale di dare il nostro contributo per concorrere alla normalità, e la normalità passa anche per il mantenimento delle abitudini alimentari», tira corto il leader di Alcass. Da qualche settimana, dunque, l'azienda lavora con una produzione ridotta di circa il 10%, e con il personale non indi-

spensabile distaccato in smart working o su diversi turni. «Da un certo punto di vista noi siamo stati anche facilitati nell'applicazione delle norme di sicurezza bandite per l'emergenza, perché essendo una industria alimentare già lavoravamo con presidi sanitari analoghi alle mascherine (in pratica, delle cuffie che coprono sia la testa che la bocca e il naso, ndr) e con tornelli che, ad esempio, non si aprono se il dipendente non si è lavato e asciugato le mani», continua l'imprenditore che sottolinea come i dispositivi siano comunque stati aumentati, così come le distanze di sicurezza tra i dipendenti che non potevano per ovvie ragioni lavorare da casa.

L'impegno. «Devo ringraziare tutti per il grande coraggio e senso di responsabilità che stanno dimostrando – aggiunge –: certo non siamo minimamente paragonabili a chi, come medici e infermieri, ha un ruolo eroico in questo momento, ma sentiamo comunque la responsabilità del non dover posticipare la produzione, sia per concorrere eticamente alla normalità che per non contribuire allo spreco delle derrate alimentari».

L'azienda, che esporta il 20% del suo fatturato in Europa ma soprattutto in Usa, ad oggi ha visto solo il comparto della ristorazione (che vale circa il 30% dei ricavi) ridursi in modo consistente, mentre quello «tradizionale» dei prodotti per la Gdo è rimasto costante. «Sul mercato Usa abbiamo registrato anche un margine di aumento – conclude Bonaglia –: anche lì, in questi ultimi giorni, è arrivata l'emergenza, e anche lì la tendenza è stata quella di fare scorte». //