

Risoli, l'innovazione in padella

Ricerca e sviluppo: così l'azienda della famiglia Montini si appresta a battere la crisi 200mila euro per una nuova isola robotizzata e lo studio di un brevetto col Csmt

LUMEZZANE Risoli, così veniva chiamato a Lumezzane Pietro Montini, padre di Alfredo, per via di quella folia e soprattutto ricca chioma. Quel soprannome è oggi conosciuto in oltre 40 Paesi nel mondo dove vengono distribuite le padelle antiaderenti a marchio «Risoli». Sono passati 45 anni da quando Alfredo Montini aprì la sua attività economica a Lumezzane. Due operai, una piccola sede e la produzione di posate in ottone argentato; poi arrivarono quelle in zama argentata e gli articoli da regalo in silver plate. Oggi dal moderno stabilimento di Via Ruca - nella zona industriale del paese valgobbino, escono oltre un milione di pentole pressofuse all'anno - tutte con rivestimento antiaderente DuPont.

La consacrazione col prodotto Saporella

La svolta nel 1975 con la decisione di abbandonare definitivamente il mercato degli articoli da regalo per entrare in quello degli accessori in alluminio pressofuso.

Ma la consacrazione è arrivata con Saporella, la prima bistecchiera con antiaderente. «Costava un po' di più delle tradizionali bistecchiere in acciaio, ma la qualità della cottura era assicurata - spiega Alfredo Montini -. Fu un successo e fummo subito copiati dalla concorrenza. Col tempo abbiamo ampliato le linee aggiungendo tegami, casseruole e griglie delle varie misure. Una crescita non improvvisa, ma graduale, pondera-

ta. Oggi siamo tra i primi produttori in Europa di padelle pressofuse».

Puntare sul marchio: strategia vincente

Negli anni Novanta l'ingresso in azienda della nuova generazione dei Montini: i figli Andrea e Cristina (in azienda papà Alfredo è affiancato anche dalla moglie, la signora Mariena Menassi). Come negli stessi anni è arrivata la certificazione Iso 9001 (prima azienda lumezzanese del settore casalinghi a raggiungere questo attestato di qualità). L'azienda abbandona progressivamente la produzione per clienti «private label» e punta sul proprio marchio. «È stata una strategia vincente. Molti nostri vecchi clienti hanno insistito ad acquistare in Cina - spiega Montini -. Noi abbiamo elevato la qualità del prodotto e creato un nuovo marchio «Risoli Gourmet», oggi presente in 450 negozi italiani specializzati».

Innovare: una scelta strategica

Nello stabilimento da 10mila metri quadri coperti lavorano 33 dipendenti (25 operai, 8 impiegati) ed i ricavi sono intorno ai 7 milioni di euro per il 60% realizzati all'estero. Il calo nel 2009, l'anno della grande crisi, è stato del 10%, ma l'azienda non ha mai fatto cassa integrazione. «Realizziamo interamente tutte le fasi della produzione dalla materia prima al prodotto finito - spiega Andrea Montini -. Nello stabilimento sono ope-

ratrice otto isole robotizzate ed ogni tappa del processo produttivo viene controllata costantemente. In questi anni abbiamo investito molto in tecnologia: insomma ci siamo adeguati al mercato, senza diminuire l'organico e migliorando sensibilmente la qualità del lavoro. L'operatore deve solo assistere la macchina». L'ultimo investimento è stato installato proprio nei giorni scorsi: si tratta di una nuova isola robotizzata con sistema di visione integrato in grado di eseguire automaticamente tutte le finiture delle padelle: smerigliatura, filettatura, diamantatura, marchiatura laser. La macchina è costata 200mila euro ed è stata realizzata da un'azienda bresciana.

La collaborazione con il Csmt

Investire in ricerca e sviluppo una strada irrinunciabile per qualsiasi azienda che compete sui mercati internazionali. Innovazione di processo, con nuove isole robotizzate, ma anche al prodotto attraverso una collaborazione con il Csmt (il centro Servizi Multisetoriale e Tecnologico di Brescia) con il quale l'azienda sta sviluppando un nuovo brevetto rivoluzionario per nuove tecnologie da applicare alle padelle che permetterà risparmi energetici. Il nuovo sistema di cottura sarà pronto alla fine del 2010.

Roberto Ragazzi
r.ragazzi@giornaledibrescia.it