

Nucleo Industriale: ALI D'ORO

Saper dare tempo al tempo

Il gusto vola alto, o meglio, volteggia su "Ali d'Oro"! Immaginiamo un assolato pomeriggio primaverile, una passeggiata, due chiacchiere in bella compagnia e la voglia di regalarsi il piacere di un cono gelato. Seduti nella nostra gelateria preferita, addentiamo la cialda fragrante della nostra golosissima coppa. Schiocco di dita e domanda a bruciapelo: chi sa da dove arrivano coni e cialde alzi la mano. No, non si vince nulla, solo un po' di sano orgoglio di campanile: dal nucleo industriale di San Nicolò, dove l'Ali d'Oro è una delle dieci migliori aziende del settore presenti sul territorio nazionale. Nata intorno al 1946, grazie ad una geniale intuizione del teramano Giovanni Di Giosia, la ditta ha trovato continuità e stabilità nei suoi diretti successori, il figlio Carlo e poi i nipoti Vanni ed Antonella. La scelta, coraggiosamente vincen-

te, di privilegiare la qualità a dispetto dei numeri della grande produzione ha permesso di conquistare il mercato italiano, e non solo. Vanni sottolinea che la politica aziendale si riconosce già dai macchinari, marchi esclusivamente italiani e francesi, sinonimi della tradizione pasticceria per eccellenza. L'impresa, poi, si giova del privilegio di saper conservare un'impostazione a carattere familiare: prima Carlo Di Giosia ed ora Vanni ed Antonella insieme sono riusciti ad instaurare con il nucleo stabile dei dipendenti, presente più o meno dal 1972, da quando cioè la fabbrica è a San Nicolò, un rapporto emotivamente e professionalmente rassicurante, garanzia di reciproca affidabilità. Così, l'"Ali d'Oro" ha attraversato, quasi indisturbata, decenni di vita industriale, che nessuna crisi ha mai messo in ginocchio. "Merito di una

politica dei piccoli passi" ama ricordare Vanni, "che ha colto di volta in volta lo spirito, ed il gusto, dei tempi, facendone sempre un punto di forza. Non avere fretta e saper dare tempo al tempo, come per la cottura di un cono perfetto: nessuna macchina né nessuna previsione di mercato può stabilirla, il controllo è lasciato solo all'occhio esperto dell'uomo. Questo vale anche per la gestione del nostro lavoro". Questo lavoro è apprezzato da aziende come la "Colussi" di Perugia e la "Sapori" di Siena. Ma quand'è che un cono è "perfetto"? Quando uova, farina, zucchero ed acqua, sono genuini e quando la cottura soddisfa tre parametri fondamentali rispetto al peso, al colore e all'umidità residua, che non deve



superare l'1,50%. Impastatori e conduttori dei forni li verificano più volte nel corso dell'intera linea di produzione, attiva 15 ore al giorno per sfornare quotidianamente più di 250.000 tra coni e cialde, 400.000 in alta stagione. Una curiosità da Guinness: mettendo in fila il milione dei piccoli coni decorativi, chiamati "pali" (con l'accento sulla 'i!'), prodotti in una settimana, si traccia un nastro lungo 70 km! Piccoli passi, sì, ma che portano lontano.

Mariella Marino-Pace