

FABIO BERGAGLIO Titolare con la sorella Paola della Bodrato di Novi Ligure

“L'innovazione fa bene al cioccolato Ingrandiremo ancora lo stabilimento”

L'INTERVISTA

MARIA TERESA MARCHESE
 NOVI LIGURE

Una fabbrica artigianale negli anni 40, oggi un moderno laboratorio che si occupa di tutta la catena produttiva, dalle fave di cacao alla tavoletta finita. Ricerca e investimenti hanno portato la Bodrato di Novi Ligure a una crescita graduale che Fabio Bergaglio, alla guida dell'azienda con la sorella Paola, ha seguito passo dopo passo. E che non è terminata, perché è in previsione un nuovo ampliamento.

Bergaglio, quando è avvenuta la svolta?

«L'azienda è stata fondata nel 1943 a Genova da Luciano Bodrato, che negli anni '70 si era trasferito a Capriata d'Orba, dove i miei genitori che avevano un piccolo negozio di alimentari, vendevano anche i suoi prodotti. Io e Paola siamo subentrati nel 2001, iniziando

da zero un lungo percorso di rinnovamento dell'immagine e dei prodotti. Bodrato faceva uova di Pasqua, boeri, tavolette con nocciole. A questi abbiamo aggiunto una serie di creazioni fino a più di 300 prodotti offerti oggi. Quando il volume d'affari è cresciuto serviva un capannone più moderno e consona alle nostre esigenze, con possibilità di ampliamenti».

Così vi siete trasferiti a Novi.

«Sì, sette anni fa: abbiamo scelto una città dove il cioccolato ha una certa rilevanza. Due anni dopo c'è stato il primo ampliamento e ne abbiamo in previsione un altro per arrivare a circa 3 mila metri quadrati. Il Covid ha rallentato tutto ma contiamo di farlo entro un anno, quando si tornerà a regimi di lavoro più alti».

Come si fa oggi il cioccolato Bodrato?

«Con la nuova struttura abbiamo inserito la lavorazione delle fave di cacao. Si parte dalla materia prima per arrivare al prodotto finito. Questo ha fat-

to fare un salto di qualità alla nostra produzione. I passaggi per arrivare al prodotto finale sono parecchi e articolati e coinvolgono diverse persone in tutto il mondo. Compriamo le fave in Centro America e Africa, le portiamo nel nostro stabilimento, una filiera diretta ma molto lunga. Prima della pandemia lo spiegavamo durante le visite in azienda dove facevamo vedere le fasi di lavorazione del cacao: quando si potrà ricominceremo».

Il Covid ha fatto bene al cioccolato?

«Ha fatto bene perché la gente ha continuato a consumarlo, ma i livelli di fatturato sono diminuiti perché i negozi specializzati, a causa delle chiusure, hanno ridotto l'acquisto».

Come avete affrontato la pandemia?

«Non abbiamo mai chiuso, ma l'anno scorso abbiamo dovuto mettere in cassa 8 dipendenti. Nel giro di pochi mesi siamo ripartiti e abbiamo lavorato a pieno regime con tutto il perso-

nale».

Avete implementato l'attività di vendita online?

«Lo shop online è raddoppiato dall'anno scorso a Pasqua, quando la mobilità era azzerata e i rivenditori erano quasi tutti chiusi. Ci siamo attrezzati per spedire anche un singolo uovo in giro per l'Italia. Ancora adesso abbiamo ottimi risultati di vendita».

Tra gli investimenti c'è anche la voce sostenibilità: come si concretizza?

«Usiamo energie rinnovabili e abbiamo un grosso impianto fotovoltaico che fornisce l'energia per produrre il cioccolato. Il prossimo step è cercare il più possibile di usare materiali per imballaggio riciclabili e ove possibile anche compostabili, eliminando il più possibile l'uso di plastica anche se non è così facile: la plastica conserva bene il cioccolato. Stiamo cercando fornitori che abbiano materiale più green da inserire nel nostro reparto confezionamento».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FABIO BERGAGLIO
 AZIENDA BODRATO
 DI NOVI LIGURE


Durante l'emergenza non abbiamo mai chiuso. E lo shop online è raddoppiato in un anno



3 milioni

L'ammontare del fatturato dell'azienda Bodrato prima del Covid

-30%

Il calo del fatturato nell'anno della pandemia: ma ci sono segnali di ripresa

70-80%

Il fatturato in Italia, il resto è export che va in tutta Europa, Russia, Stati Uniti, Giappone

12

I dipendenti fissi di Bodrato, a cui si aggiungono una quindicina di stagionali

300

I prodotti a catalogo: quello con cui sono nati e che più li identifica è il "Boero"

2.600 m²

L'area su cui si estende lo stabilimento di Bodrato



MATERA

Le originali creazioni di cioccolato in vetrina sono uno dei vanti del territorio alessandrino



Tra i piccoli dolci di pasticceria esposti nelle vetrine alessandrine non possono mancare quelli a base di cioccolato. Da oltre cinquant'anni in provincia di Alessandria, alcune pasticcerie e piccoli artigiani hanno avviato una produ-

zione di cioccolato che nel tempo ha assunto una notevole

importanza. Il polo dolciario di Novi ha contribuito in modo determinante a rendere questa produzione famosa in tutto il mondo. Nel Novecento, agli inizi del Novecento, la ditta Pernigotti aveva avviato la produzione di cioccolato e la ditta Gambarotta affiancò alla produzione di liquori anche quella del cioccolato. Nel

1936 fu inaugurato lo stabilimento della Novi, ampliato più volte nel corso del XX secolo rendendo la ditta in grado di seguire l'intera filiera produttiva, dalla tostatura delle

fave di cacao alla produzione di cioccolato e creme spalabili. Il cioccolato in barra si presta alla creazione d'innomerevoli prodotti. Laboratori

artigianali, minuscole aziende e importanti ditte hanno creato con questa materia prima curiose invenzioni: attrezzi di cucina, cucchiari, tazzine, caffettiere, chiavi inglesi, forbici e martelli; tutto in cioccolato fondente o al latte. Nelle principali vie della città le vetrine dei pasticceri espongono questi capolavori di cioccolato mostrando divertenti maschere a carnevale, campane, agnellini e uova a Pasqua, befane e statuine del presepio al-

la fine dell'anno e così via. I cioccolatini hanno stuzzicato l'inventiva dei nostri cioccola-

tieri creando i «mandrugnin», cremini dai gusti e dai colori vari. La ditta Bodrato ha creato i boeri, cioccolatini contenenti una ciliegia di Vignola e grappa locale, Giacomo Boidi ha ideato la Giacometta, una crema gianduia che prende il nome della sposa della popolare maschera Gianduia. Si potrebbero citare inoltre i tartuffi, ispirati al nostro famoso tubero, le praline e i biscotti ricoperti di cioccolato, come i baci al cioccolato della pasticceria Gallina o le delizie della pasticceria Mezzaro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

