

Viene da Sesana (Slovenia) la pasta per i gourmet triestini

Categoria: notizie

Inserito: 31.01.2009 09:03

(Il Piccolo) Ricordate la signora bolognese che, in un mitico spot, alla fine del pranzo avvisava i suoi ospiti che il ragù messo in tavola lo aveva comprato al supermercato, tra le risate generali? Bene, preparatevi allora a ridere molto quando, prossimamente in qualche locale triestino, anche tra i più prestigiosi, qualcuno dei meglio informati vi farà sapere che l'ottima pasta fresca che vi siete appena mangiati arriva da Sesana, Slovenia, sia pure sotto l'italianissimo nome di Barone. Solo che, anche in questo caso, è vero.

Esistesse una macchina del tempo, non oseremmo immaginare le reazioni suscitate da una notizia del genere, per dire, quindici anni fa. Ma per fortuna siamo nel 2009, e nel frattempo sono caduti molti confini, soprattutto mentali. E l'idea di un triestino «doc» come Gianfranco Burni, di impiantare un pastificio ex novo appena oltre il confine di Ferneti oggi rientra nella normalità quotidiana. Lui, però, ci aveva pensato addirittura nel 1996. Transfrontaliero ben prima che questo termine assumesse una qualche valenza. «C'era un mercato, quello dell'Est e della Slovenia in particolar modo, che era praticamente vergine. E la difficoltà - racconta - non era, nello specifico, di proporsi come produttore italiano di pasta ma semmai di infrangere le barriere gastronomiche locali, ancorate a un uso smodato di carne e patate nella dieta di ogni giorno». A posteriori, ce l'ha fatta, imponendosi su un mercato che va da Novo Mesto a Maribor, da Lubiana a Villa del Nevoso con la sola forza della qualità e del lavoro. Oggi è arrivato a produrre 2000 kg di gnocchi alla settimana e 600 kg di pasta fresca, sia pur lavorando su base pressocchè artigianale. Un impegno che probabilmente gli ha fatto trovare su di un piatto d'argento come valore aggiunto, dopo l'entrata della Slovenia nell'Ue e la conseguente eliminazione dei confini, la possibilità di operare anche nella sua area di provenienza. «Nei primi anni avevo lasciato perdere, da subito, la possibilità di lavorare in Italia. Il problema era quello della dogana, lo stesso che ci impedisce di sbarcare oggi in Croazia. Noi lavoriamo ed esportiamo merce fresca, non possiamo permetterci di lasciare il carico fermo 3-4 giorni sull'area di confine per lo sdoganamento, perchè dopo dovremmo buttarlo via direttamente». Tecnicamente parlando, il pastificio Barone è un'impresa assolutamente familiare. Vi lavorano Gianfranco e la moglie (l'unica, detto per inciso, a conoscere la lingua slovena), il fratello Maurizio e i figli Alan, capo della produzione, Jeffrey, vendita e distribuzione (entrambi cestisti, alla Servolana e al Santos, ma questa è un'altra storia...) e il più giovane Aaron, marketing e pubblicità. Il totale dei dipendenti è di 16 persone.