



JAGUAR  
JAGUAR PARMA S.r.l.  
Via Emilia, 48 - 43100 Parma (PR) - Tel. 0521 474444



ASTON MARTIN  
Jaguar Parma srl



9 771827 315004

www.polisquotidiano.it

Anno VII - Numero 173 - GIOVEDÌ 30 LUGLIO 2009

EURO 0,50

## LA BUONA NOTIZIA FOOD DRYING CRESCE E VUOLE RESTARE A FONTANELLATO



CARLO ALBERTO GAMBUIZZI: «VICINO L'ACCORDO CON IL PROPRIETARIO DEL CAPANNONE»

# Food Drying vuole restare a Fontanellato

Tirano un sospiro i 23 dipendenti. «Nel liofilizzato siamo gli unici a portare novità, prosegue il progetto col Parmigiano-Reggiano»

di Pier Luigi Zavaroni

**L**a Food Drying di Fontanellato sta bene e farà di tutto per restare sul mercato. Soprattutto, farà di tutto per tenersi ben stretto il capannone in cui opera attualmente, garantendo così la continuità produttiva.

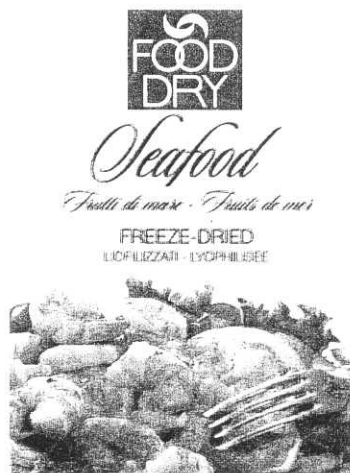
È questo il messaggio positivo che il legale rappresentante Carlo Alberto Gambuzzi vuole lanciare al mercato e ai suoi 23 lavoratori (tra operai e personale amministrativo). Per una volta dal mondo dell'economia arriva così una buona notizia in un momento in cui davvero latitano e si è oramai perso il conto delle realtà produttive del nostro territorio che chiudono.

Gambuzzi in giro come un flipper per l'Europa a presentare i prodotti della sua impresa, spiega infatti che «dal punto di vista della continuità ce la stiamo mettendo tutta e vogliamo che l'azienda continui, abbiamo fatto tutte le ultime fiere alimentari e vogliamo andare avanti anche perché siamo gli unici a portare novità. Ora dobbiamo partire, potrà esserci qualche difficoltà ma c'è anche tanto entusiasmo». Le criticità, come è noto a

tutti, sono legate alla non proprietà dello stabilimento situato nel comune del santuario. Al tavolo di crisi, tenutosi nella sede della Provincia di Parma in Piazzale della Pace, il curatore fallimentare della ditta proprietaria del capannone in cui ha sede la Food Drying aveva infatti manifestato la volontà di vendere l'immobile. Inutile dire che per la ditta sarebbe gatte da pelare.

Da parte di Gambuzzi, però, ora viene una controproposta. «Stiamo proponendo alla proprietà del capannone - sostiene - una soluzione che mi pare davvero ragionevole. Chiediamo che ci diano l'immobile per 2 o 3 anni in affitto, poi, dopo questo primo periodo, ci potremmo proporre come acquirenti. Per una realtà nuova che sta nascendo e che vuole crescere mi sembra una soluzione più che buona».

Food Drying è nota per una proposta a suo modo rivoluzionaria: la liofilizzazione del Parmigiano-Reggiano. In pratica si prende il re dei formaggi e gli si toglie l'acqua. In questo modo diventa inattaccabile, anche a temperatura ambiente non si deteriora. Quando poi lo si deve consumare semplicemente si apre la busta e lo si mette nel brodo, in que-



sto modo il formaggio torna esattamente come prima. Decisamente nuovo come metodo ma di sicuro molto pratico. Tempo fa la ditta ne aveva discusso con il Consorzio del Parmigiano, ora, secondo Gambuzzi, questo progetto prosegue. «Diamo una conservabilità - spiega - del formaggio grattugiato per 2 o 3 anni fuori frigo, chi altro può

farlo? Il progetto del Parmigiano-Reggiano continueremo a portarlo avanti, anche perché da parte del Consorzio, con cui sono in ottimi rapporti, c'è del resto tanto interesse. La liofilizzazione, è bene ricordarlo sempre, non provoca alcun danno al prodotto che anzi rimane assolutamente integro dal punto di vista nutrizionale».

Secondo il dirigente della Food Drying il problema dell'approccio alla liofilizzazione degli alimenti è anche culturale. «In Italia - afferma - si conosce poco il liofilizzato, tanto che siamo gli unici in tutta la penisola a produrlo, ma tra i prodotti che lavoriamo ci sono tante specialità alimentari, alcune anche fortemente legate al nostro territorio e al parmense. La settimana scorsa una importante e conosciuta trasmissione televisiva delle reti Rai ha parlato di Gamberetti liofilizzati, e siamo solo in due in Europa a realizzare questo prodotto. Lo ripeto, crediamo profondamente in quello che facciamo e andremo avanti, qualunque difficoltà non ci fermerà».

Quasi una promessa, questa di Gambuzzi. Fatta anche ai lavoratori e alle loro famiglie che ora possono tornare a guardare al futuro con più serenità. C'era proprio bisogno di una bella notizia, già.