

L'iniziativa promossa dall'Unione industriali
Un confronto che avvicina i ragazzi alle aziende

Gli studenti dell'istituto De Medici di Ottaviano in visita allo stabilimento della Dolciaria Acquaviva di Carinaro

La tradizione artigianale si tramanda grazie al freddo

Scuola e lavoro

I ragazzi nella fabbrica campana in cui si producono i cornetti usati da migliaia di bar italiani

Carmela Maietta

I ragazzi hanno ragione a meravigliarsi, a sgranare gli occhi davanti a questi enormi macchinari che seccano, impastano, rovesciano grandi pani profumati e poi selezionano, scartano le eccellenze e i pezzi malformati; e poi spianano, assottigliano, danno forme. E tu non fai in tempo a volgere gli occhi e a seguire i vari movimenti che, alla fine di questa sottile rete trasportatrice, vengono catapultati su apposite spianatoie e cornetti e sfoglie di varie dimensioni. E tu puoi sentire la fragranza del cioccolato magari misto al cocco e il familiare odore della marmellata di albicocche. Peccato che non si possa agguantare nulla. E non solo perché tutto è ancora crudo, ma anche perché ogni prodotto viene come inghiottito da altri macchinari e depositato in celle di refrigerazione per il congelamento. E qualche ragazzo non resiste alla tentazione di scherzare: «È l'industria, bellezza».

La società
Conta su 87 dipendenti diretti e una rete commerciale indiretta di 350 unità

È l'industria con la quale stanno cercando di prendere dimensività e stesura gli studenti dell'istituto De Medici di Ottaviano nell'ambito del progetto di orientamento al lavoro "Studiare l'impresa, l'impresa di studiare". E qui siamo a Carinaro, in provincia di Caserta, a verificare come quella pasticceria di Ottaviano della famiglia Acquaviva, sia riuscita a trasformarsi nell'azienda Dolciaria Acquaviva Spa che ogni giorno porta sulle tavole di 350mila persone prodotti da forno surgelati, raggiungendo quota 105 milioni di pezzi nel 2013, impegnando 87 dipendenti diretti e una rete commerciale indiretta di oltre 350 unità che operano su tutto il territorio nazionale.

Ad accogliere gli studenti è una gigantografia del cornetto "regal", quello fatto con lievito madre e a lievitazione naturale. I ragazzi ne prendono conoscenza diretta, anzi direttissima, poco dopo, quando si tufferanno sulla tavola imbandita con tutti i prodotti della Dolciaria Acquaviva. Grande, soffice, con zucchero granulato per il più goloso e un cuore di marmellata, il "regal" è tra i più corteggiati. Lo sa bene Pierluigi Acquaviva,



La diffusione
L'azienda ogni giorno porta sulle tavole di 350mila persone prodotti surgelati e nel 2013 ha raggiunto quota 105 milioni di pezzi

che è uno dei titolari dell'azienda, dal momento che il "regal" conquista anche gli adulti e che osserva divertito gli studenti che si destreggiano fra cornetti, sfoglie e fagottini ripieni. E Ignazio Ponticelli, responsabile del controllo qualità, sottolinea quanto sia importante, appunto, controllare ogni fase della lavorazione dei prodotti, a cominciare dalla materia prima. È un'attenta sorveglianza nel rispettare tutti i parametri programmati, fa rilevare Salvatore Germoglio, responsabile della produzione che può contare su tre linee, altrettanti impianti, sei impastatrici ognuna delle quali può contenere cinquecento chili di pasta. Impossibile sbagliare: gli operatori hanno una scheda dove viene riportato tutto quello che deve essere fatto secondo la procedura

Il più amato a colazione

Grande, soffice, con zucchero granulato e un cuore di marmellata: si chiama «Regal»

prevista. Le schede di registrazione, viene rilevato, sono sottoposte a standardi qualitativi precisi.

E allora questo tappeto di pasta color paglierino, del peso di 2.400 chili, che viaggia lentamente sul nastro, si infila in un'altra macchina, si sottopone ad una operazione di taglio, a un'altra ancora di frittura e, infine, a quella definitiva che le dà la forma programmata. Un viaggio che deve essere lento, quasi una passeggiata: in pratica la pasta non deve essere per così dire essere stressata, perché così si

possono mantenere le caratteristiche di ossigenazione dell'impasto. E alla Dolciaria Acquaviva pare che piaccia esagerare nell'attenzione: alla fine di questo lento percorso trovi alcuni operatori che fanno una ulteriore verifica. Ai loro occhi non sfugge nulla: se qualche cornetto presenta una sia pur minima piega fuori regola viene gettato senza esitazione in un contenitore di plastica. E poi l'imballaggio. Ed infine nelle enormi celle refrigeranti in attesa di essere smistati su tutto il territorio nazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'esperienza

I ragazzi dell'istituto De Medici di Ottaviano con manager, tecnici e pasticceri della Dolciaria Acquaviva, nel corso della visita al nuovo stabilimento di Carinaro



Il segreto

Nell'innovativo laboratorio vive lo spirito del vecchio forno

Proiettati verso un futuro all'insegna di un'alta tecnologia ma senza dimenticare e non rinnegare le origini; quell'antico forno di Ottaviano che aveva sfornato quintali di cornetti e pastiere di grano (e che adesso come prodotti surgelati finiscono su tutto il territorio nazionale), non a caso è diventato il simbolo dell'azienda Dolciaria Acquaviva. E infatti è proprio un forno con una fiamma incandescente che campeggia sulla grande struttura di Carinaro e che fa da filo conduttore su tutta la documentazione cartacea dell'azienda. Un'immagine sotto la quale, naturalmente, c'è l'insegna dell'azienda, Acquaviva, che, ancora non a caso, ha come sottotitolo "Passione, Innovazione e Alta Qualità".

E il laboratorio di ricerca e sviluppo, si fa rilevare, costituisce il fiore all'occhiello: un laboratorio che può avvalersi di 3 linee produttive, elevati automatismi, interfacce, controlli rigorosi di avanguardia. Ma l'innovazione continua, si puntualizza, cammina di pari passo con la passione per la tradizione che il capostipite, Mario Acquaviva, ha trasmesso ai 3 figli, Pierluigi, Giuseppe e Marco che hanno preso in mano le redini dell'azienda. Un'attenzione alla tradizione, si ricorda, che comincia dall'attenzione alla qualità dei prodotti a cominciare dai loro aspetti, che sarà sempre quello di una pasticceria artigianale, la selezione scrupolosa delle materie prime; e ancora l'attenzione ai processi produttivi che devono riprodurre, si evidenzia, anche con tempi di lavorazione molto lunghi, tutte le fasi di un processo manifatturiero artigianale.

E i nuovi stili di consumo informali fanno da stimolo all'azienda Dolciaria Acquaviva che negli anni 2000 si confronta con una grande varietà di prodotti da forno surgelati, a cominciare dai cornetti. Prodotti semplici e veloci da preparare, soprattutto nei bar che sono tra i primi a decodificare i mutamenti dei gusti e, quindi, del mercato e delle esigenze della società. E la Dolciaria Acquaviva non sta a guardare. E il vecchio forno di Ottaviano si trasforma in una grande azienda senza dimenticare il valore artigianale.

ca.ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.funeralieconomicinapoli.it

www.bellomunno.it

Funerale online

Un nuovo modo di organizzare il rito funebre risparmiando in modo semplice e veloce da casa tua!

BELLOMUNNO 1820

Fabio 333 24 44 953

Marilidia 335 56 80 201