

VareseNews

“Una azienda è come una squadra di calcio”

Pubblicato: Mercoledì 22 Febbraio 2012



Sa di essere un ragazzo fortunato, in un momento in cui molti coetanei fanno fatica a trovare lavoro. Ma sa anche che la sua gioventù e la sua vita privata sono un po' distorte e limitate dalla sua precoce assunzione di responsabilità in azienda. Racconta con nostalgia della sua attività di calciatore, che non può seguire come vorrebbe, e ricorda come «L'azienda è come una squadra di calcio: si tratta pure sempre dello stesso lavoro di squadra».

E' stata piacevole e piena di contenuti la diretta tivù di Varesenews di oggi, 22 febbraio 2012. Protagonista, insieme al direttore **Marco Giovannelli**, **Massimiliano Di Caro**: giovanissimo (ha 24 anni) rappresentante della terza generazione de "Lo Scoiattolo" azienda alimentare di Lonate Ceppino che sta contendendo il primato della pasta fresca a **Giovanni Rana** e **Buitoni**.

Di Caro ha risposto a curiosità piccole e grandi, dei lettori e dell'intervistatore: su come si fa, ad esempio, a **esportare pasta fresca in luoghi lontani come gli Stati Uniti** («Surgelandola. Non ci sono altri sistemi per mantenere un buono standard di qualità, al livello della nostra pasta fresca»). O come si fa a cucinarla in padella («E' possibile, con poche gocce d'acqua. ma dev'essere rigorosamente pasta trafilata al bronzo»). O se hanno **intenzione di aprire uno spaccio aziendale**: un desiderio sentitissimo dai nostri lettori, che non sempre trovano tutto “il catalogo” delle loro fantasiose paste («**Ci stiamo lavorando concretamente. E insieme a questo stiamo provando a mettere a punto anche una formula di E-Commerce**»).

Rimandando, per il resto, alla loro attività sociale in rete: «Puntiamo molto su questo, forse anche perchè tra noi ci sono componenti giovani. Funziona bene la nostra [pagina Facebook](#), e abbiamo anche, con il nostro chef testimonial **Roberto Valbuzzi**, un blog in comune: si chiama www.paroleripiene.com».

Niente male per una azienda decisamente “di famiglia”, dove: «A far partire tutto sonostati i nostri nonni, a lavorare ci sono stati prima i figli con le loro mogli e ora noi nipoti. E dove tutte le nostre recenti invenzioni sono partite dalla cucina di casa mia, che ormai è un laboratorio: perchè le idee arrivano infatti innanzitutto mio padre». Tutte, compreso il recentissimo brevetto internazionale delle **pappardelle ripiene**, primo caso al mondo di pasta ripiena lunga, da avvolgere nella forchetta: «Credo che davanti a questi risultati possiamo rappresentare una speranza per le aziende a conduzione

famigliare: la nostra esperienza dice che è una formula che può ancora funzionare».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it