

L'INNOVAZIONE APPLICATA ALL'INDUSTRIA DEL FREDDO

Nel 1962 Franco Maggiani fonda a Sala Baganza (Parma), insieme a suo cognato Renato Remedi, la Frigomeccanica, azienda specializzata nella produzione di celle frigorifere per la stagionatura di salumi, prosciutti e formaggi, che ancora oggi rappresenta una delle realtà più importanti del settore.

Può raccontare com'è iniziata la storia delle Frigomeccanica?

Sia io sia mio cognato siamo giunti nella provincia di Parma da La Spezia; ci siamo conosciuti nel 1949 durante il nostro primo giorno di lavoro in una grande azienda che operava nel campo del freddo. Mio cognato è arrivato a Sala Baganza nel 1958 e ha lavorato qualche anno in un salumificio. Nel 1962 l'ho raggiunto ed abbiamo fondato la nostra attività.

Abbiamo iniziato con delle piccole riparazioni a impianti di refrigerazione; in seguito ci siamo specializzati su impianti per la lavorazione delle carni, vista la grande richiesta del territorio.

E poi, come è proseguita l'attività?

Da quel momento abbiamo fatto molta strada. Già dalla fine degli anni Sessanta progettavamo e realizzavamo impianti per l'Italia e l'estero.

A partire dagli anni 70 l'esportazione ha rappresentato fino al 40% del nostro lavoro, una percentuale che raggiungiamo ancora oggi. Questo ci ha permesso di crescere molto, arrivando ad avere, attualmente, circa 60 dipendenti.

Quanto è cambiato il vostro lavoro rispetto agli inizi della sua carriera?

Sono molte le differenze. Una volta gli impianti si controllavano con l'occhio attento dell'esperto, oggi i tecnici li controllano al computer.

Per quanto ci riguarda la grande svolta è avvenuta a metà degli anni Ottanta, grazie alla creazione di un software che ci permette di monitorare l'impianto del nostro cliente, valutando umidità, temperatura e diminuzione del peso.

Il sistema è regolato da sensori installati nelle celle frigorifere e collegati con un micro processore: in caso di guasti possiamo intervenire a distanza, consigliando il nostro cliente sulle regolazioni da effettuare.

Oltre a questo software, quali sono state le innovazioni tecnologiche più importanti nel vostro settore?

Un grande passo in avanti è stato fatto con il primo impianto con recupero di calore,



Franco Maggiani

che abbiamo sviluppato a partire dal 1978. Permette di recuperare energia e garantisce un risparmio economico notevole. Oggi quasi tutti i nostri impianti sono di questo tipo. In generale possiamo dire che è aumentata molto l'attenzione al risparmio energetico e al controllo della qualità dei prodotti alimentari trattati con i nostri impianti.

E per quanto riguarda i singoli componenti delle macchine, è variato qualcosa nel corso degli anni?

Oggi i componenti vengono aggiornati molto più spesso rispetto al passato, quando un prodotto rimaneva sul mercato per almeno quindici anni.

Questo ha portato a un impegno importante nell'aggiornamento tecnico, che si traduce in innovazione e sviluppo della nostra tecnologia.

I rapporti con i clienti sono rimasti uguali rispetto al passato?

Una volta ci rapportavamo con imprese artigiane. Quando abbiamo iniziato, i prosciuttifici avevano produzioni limitate in confronto ad oggi e l'uomo poteva controllare tutto da solo; oggi, che i nostri clienti hanno grandi produzioni e grandi impianti, è necessario utilizzare sistemi più sofisticati: le macchine sono diventate sempre più importanti e di grande aiuto per i tecnologi del salume.

Suo figlio e i suoi nipoti hanno deciso di seguire la sua strada e quella di suo cognato, entrando nell'azienda. Ma come siete riusciti a coniugare lavoro e famiglia?

La gestione dell'azienda è da tanti anni nelle mani della seconda generazione con mio figlio Alberto e i miei nipoti Stefano e Paola Remedi, e della terza con la figlia di Paola, Monica Zanlari. Io e mio cognato abbiamo dedicato la nostra vita al lavoro, perché è stato questo l'insegnamento che avevamo ricevuto da giovani e che abbiamo cercato di trasmettere.

Siamo riusciti a coniugarlo con la famiglia, grazie soprattutto all'aiuto e alla comprensione delle nostre mogli. Anche loro sono state coinvolte nell'impresa, e questo ci ha permesso di mantenere forte il nostro legame.

di Vincenzo Pirillo

NOME: Franco Maggiani

NATO IL: 12/12/1933

ESPERIENZA PROFESSIONALE:

Socio fondatore della ditta Frigomeccanica. Nel corso della sua carriera ha ricoperto il ruolo di responsabile della produzione e della progettazione e di presidente. Attualmente è consigliere di amministrazione.