

PELLACINI, DAL 1925 DA PADRE IN FIGLIO

È una storia che inizia da lontano, alla fine del XIX secolo, quando il bisnonno di Massimiliano iniziò l'attività di fabbro e maniscalco, riparando oggetti e utensili; quando poi nelle nostre terre si cominciò a lavorare il pomodoro con i macchinari provenienti dalle grandi città, erano i Pellacini a riparare guasti e rotture. E vedendo continuamente macchine grandi e piccole passare sotto i propri occhi e le proprie braccia, impararono anche a costruirle.

Così inizia la vostra storia; com'è proseguita?

Nel 1925 il nonno Pierino Reviati presentava la prima domanda di brevetto per un mescolatore di pasta di pomodoro ad alberi concentrici. Negli anni Trenta già costruivamo macchine inscatolatrici per il pomodoro che utilizzavano il procedimento della pastorizzazione continua. Tutti i macchinari a quell'epoca erano in rame, l'acciaio inossidabile venne molto dopo, al termine della Seconda Guerra Mondiale. In

quel periodo ognuno costruiva la propria macchina, ognuno aveva il proprio brevetto, i problemi si affrontavano singolarmente e ognuno li superava come poteva, con procedimenti anche molto empirici.

Nel 1943 Pierino Reviati presentò domanda di brevetto per una macchina che separava i semi dal pomodoro.

A regime vennero costruite le passatrici raffinatrici per pomodoro, i concentratori a bolle sottovuoto con preconcentratore, le linee di lavaggio e cernita per il pomodoro con funzionamento a cascata. Negli anni Cinquanta avvenne la grande rivoluzione: con l'arrivo dei clienti esteri, venivano richieste soluzioni qualitative che non avevamo, macchine potenti, igienicamente controllabili.

Quali erano le difficoltà maggiori che riscontrò in quegli anni?

I problemi erano all'ordine del giorno: si continuavano a sperimentare soluzioni nuove, le esperienze e le messe a punto si facevano sul campo; le difficoltà e i tempi di soluzione erano ampliati dal fatto che il pomodoro ha una stagione molto breve, e se qualcosa nella macchina non andava, spesso non c'era il tempo materiale per testare la soluzione che avevamo pensato.

È nel 1950 che Sergio Pellacini subentra a Pierino Reviati nella conduzione dell'impresa, che assume il nome Pellacini Sergio & Figli, dando un forte impulso allo sviluppo di macchine innovative.



Massimiliano Pellacini

Ma la Pellacini Sergio ha poi trasferito la produzione su altre macchine rispetto a quelle per la lavorazione del pomodoro.

Esattamente. Negli anni Sessanta provammo con i legumi, poi venne il turno della frutta: oggi, tramite la progettazione di macchine per i succhi di frutta, quest'ultimo prodotto è diventato il fulcro della nostra attività.

Non esiste però una causa precisa che oggi potrei riconoscere per spiegare la nostra scelta di allora; fu un insieme di fattori - nel quale la casualità ebbe un ruolo non piccolo - che ci portò a imboccare questa strada. Un po' come succede nella vita.

È cambiato qualcosa nel modo di relazionarsi con i suoi dipendenti?

Nello scenario italiano c'è una data precisa che ha cambiato i rapporti in fabbrica, rendendoli più complessi: il 1968. Devo però

dire che qui, nella nostra realtà, problemi con i dipendenti non ce ne sono mai stati, e ogni volta che una discussione o un attrito emergevano, venivano messi sul tavolo e intorno a quel tavolo risolti.

C'è un episodio che ricorda in modo particolare nella sua vita lavorativa?

Erano gli anni Settanta, e stavamo pensando alla progettazione di una macchina per il pomodoro, una pelatrice non più meccanica, com'erano tutte allora, ma che lavorava tramite trattamento termo-fisico; dirottammo molte risorse economiche da quel progetto alla costruzione del nuovo stabilimento, che dovevamo progettare e in cui poi ci saremmo trasferiti.

Negli anni Novanta questo tipo di macchina fu adottato praticamente da tutte le aziende costruttrici; se avessimo proseguito nei nostri studi, avremmo anticipato tutti di vent'anni.

Lei è stato anche nel Consiglio di Amministrazione dell'Ente Fiere di Parma: come ha visto questo settore da una posizione istituzionale?

Come un settore pieno di potenzialità, forte e solido; una locomotiva per tutta l'economia parmense. Ma con un limite: un eccesso di provincialità, che abbiamo sempre avuto e che credo sia difficile da debellare.

di Matteo Sartini

NOME: Massimiliano Pellacini

NATO IL: 27/04/1943

ESPERIENZA PROFESSIONALE:

Tutta la sua vita lavorativa si è concentrata nella ditta Pellacini Sergio & Figli, ereditata dal padre e specializzata soprattutto nella produzione di macchine per la lavorazione dei succhi di frutta e del pomodoro.