

“L’AZIENDA È COME UNA GRANDE FAMIGLIA”

A trentasette anni, Dina Giordani si è cimentata in un’impresa coraggiosa e non priva di rischi: ha rilevato un’azienda storica del parmense, mantenendo la tradizione e la fedeltà del marchio, e rilanciandone la tecnologia. Oggi, grazie al coraggio di Dina Giordani, La Parmigiana è uno dei produttori più conosciuti di macchine per la pasta nel settore della ristorazione e dei pastifici artigianali.

Sig.ra Giordani, ci racconti la storia de La Parmigiana.

È una delle più vecchie aziende della provincia di Parma impegnata a creare macchine per la produzione di pasta. La ditta è stata fondata a Fidenza nel 1949 da tre reduci di guerra: Ludovico Adorni, Walter Montanari e Afro Valesi. Non a caso prima la società si chiamava “Officina Meccanica Reduci”, appunto. Ispirandosi al funzionamento di una pressa che faceva mattoni, i tre soci ne hanno ideata una per fare la pa-

sta. Erano i primi anni Cinquanta quando l’hanno promossa in diverse fiere e si sono accorti che le persone erano interessate a questa macchina; solo che, essendo una pressa da pastificio e consumando parecchia farina per produrre grandi quantitativi di pasta, farla funzionare era economicamente costoso. Così i tre soci hanno pensato di farne una uguale, solo più piccola, per contenere spese e produzione.

È da questo episodio che nasce l’idea di costruire macchine di piccole dimensioni per il settore della ristorazione?

Proprio così, La Parmigiana è stata la prima azienda italiana a realizzare dei macchinari per ristoranti, alberghi e privati nel campo della ristorazione. Questi sono i destinatari di una delle nostre due linee di produzione; l’altra si rivolge invece a laboratori e pastifici artigianali che puntano esclusivamente sulla qualità del prodotto, e vogliono differenziarsi dalla produzione industriale.

Di che tipo di macchinari si tratta?

Noi realizziamo impianti di grandi e piccole dimensioni, con una capacità produttiva che va dai 3 ai 500 kg/h. Per l’esattezza siamo specializzati in presse e complementi di linea per la produzione di diversi tipi di pasta: secca, fresca, ripiena, trattata termicamente, e anche couscous.



Dina Giordani

Lei non è parente di alcun socio fondatore. Come mai nel 1997 ha deciso di prendere la guida dell’azienda?

È stato un vero e proprio “colpo di testa”. Prima di passare al settore meccanico-alimentare ho insegnato per quindici anni; tuttavia ho sempre avuto una mentalità imprenditoriale che ho sviluppato fin da piccola, seguendo lo spirito commerciale di mio padre. A un certo punto mi sono detta che volevo fare qualcosa di diverso, così ho rilevato La Parmigiana – una realtà aziendale che ammiravo soprattutto per gli sforzi e i meriti dei suoi tre fondatori originari – e mi ci sono buttata a capofitto.

Com’è cambiata l’azienda dopo il suo ingresso?

Quando sono arrivata in ditta mi sono trovata di fronte una realtà produttiva storica

che puntava molto sulla tradizione, ma che aveva un evidente debito con la tecnologia: c’erano solo macchine molto vecchie. Robuste sì, ma troppo datate. Per questo, una volta alla guida, ho deciso di coniugare la tradizione e la qualità del prodotto con un apparato tecnologico innovativo. Per ottenere questo risultato ho chiamato un responsabile tecnico proveniente da altri settori industriali in cui si utilizzavano già apparecchiature molto avanzate, e insieme a tutti i collaboratori abbiamo rilanciato La Parmigiana.

Questo rinnovamento ha disorientato i clienti storici della ditta?

Tutt’altro. Abbiamo sempre avuto un rapporto privilegiato con ciascuno dei nostri clienti: li seguiamo, li accompagniamo nella creazione di linee personalizzate, e li sosteniamo nella crescita. Un po’ come i membri di una stessa famiglia, e uso questa metafora perché con il lavoro ho sempre avuto un rapporto familiare. Ho dato il nome dei miei figli a due delle nostre macchine: una si chiama Anna, e l’altra ha le iniziali di mio figlio Renzo, RZ. In azienda si è creato fin da subito un legame tra lavoro e persone fatto di attenzione, affetto e cura reciproca. Come una grande famiglia, appunto.

di Alessandro Trentadue

NOME: Dina Giordani
NATO IL: 03/03/1960

ESPERIENZA PROFESSIONALE:

Titolare de La Parmigiana dal 1997, anno in cui ha rilevato l’azienda (una tra le più antiche della provincia a realizzare macchinari per la pasta) fondata nel 1949 da Ludovico Adorni, Walter Montanari e Afro Valesi.