

Quando il panzerotto diventa una storia seria

Con Pietro Lamorte, direttore commerciale di Florigel, per conoscere una realtà made in Puglia nata da un'idea dello chef Pasquale Rella

In cucina, la tradizione è tutto. Sa di casa, di buoni sapori e di ricordi indelebili. Oggi, a rilanciare la tradizione è proprio l'approccio innovativo, che non tenta di superarla ma di valorizzarla. Florigel è un'azienda specializzata nella produzione del panzerotto secondo la tradizione pugliese. L'idea nasce alla fine degli anni '80, quando il fondatore, Pasquale Rella, allora chef, lascia la cucina per crearne una sua, dedicata alla creazione del finger food più amato della Puglia. «Il rigore industriale che accompagna da sempre la nostra crescita non ci ha impedito di conservare l'anima artigianale, che si concretizza anche attraverso una rigida selezione delle materie prime fatta dai responsabili della qualità - racconta il titolare, innamorato della cucina -. Il nostro obiettivo è creare un panzerotto sempre privo di additivi, conservanti e che rispetti la ricetta originale della tradizione pugliese, per un prodotto di qualità pronto in pochi minuti. La produzione del panzerotto attualmente avviene con tre tipi di impasti, farina di grano tenero, semola rimacinata, farina integrale, e diversi ripieni, dal classico pomodoro e mozzarella a più di dieci varietà, con possibilità di personalizzazione da parte del cliente. Sono disponibili varie pezzature: 28g, 45g, 75g, 130g, e pack da 200g a 2 kg, tutti realizzati in materiale riciclabile anche con PL del cliente. Per ampliare ulteriormente la linea del panzerotto prefritto, il nostro laboratorio di ricerca e sviluppo è impegnato nello studio di nuove ricette con nuove farine e nuovi ripieni che possano parlare lingue diverse e rispondere ai gusti e ai bisogni del futuro».

Da un sapere antico, un prodotto nuovo, che mantiene intatti gusto e qualità. Oggi l'azienda si sviluppa su una superficie di circa 4000 mq, con un processo



Florigel ha sede a Andria (Bt) - www.florigel.it

produttivo meccanizzato, il tutto in ambienti coibentati che consentono il passaggio dalla produzione allo stoccaggio, tutto a temperatura controllata. «Gli oltre quattrocento posti pallet, le aree cariche protette e le banchine di carico fisse ci consentono la protezione costante della catena del freddo. Gli standard qualitativi raggiunti ci hanno permesso di raggiungere una capacità produttiva di circa 10.000kg/giorno, con tutti i processi certificati Brc, IFS, Fda e Bio. Negli anni, l'azienda è riuscita a meccanizzare tutto il processo produttivo, pur conservando la manualità di alcune fasi essenziali nella preparazione degli impasti, perché solo rispettando i giusti tempi di produzione si può conservare la fragranza casereccia dei prodotti. Custodire l'anima artigianale non ha comunque impedito all'azienda di raggiungere gli standard per il riconoscimento dai più importanti enti certificatori». Il rispetto degli standard qualitativi e delle tradizioni produttive vanno di pari passo a un'attenzione costante non solo alla sostenibilità ambientale del prodotto e dell'azienda,

sapevoli della responsabilità sociale della nostra azienda, per questo lavoriamo per scelte sostenibili che abbiano il minor impatto ambientale, come la scelta dei packaging riciclabili e l'utilizzo di energia pulita, attraverso l'impianto fotovoltaico in sede e la selezione di fornitori di energia verde certificata».

Florigel ha molto a cuore anche il welfare aziendale, che persegue attraverso investimenti che sopprimano mansioni usuranti e iniziative di riduzione delle ore di lavoro da otto a sette e che tutelino l'equilibrio tra lavoro e vita privata. «Oggi le persone che collaborano alla crescita della nostra azienda sono trenta e stimiamo per il prossimo anno altre tre o quattro assunzioni: un trend positivo, che va di pari passo con la crescita del fatturato, ormai a due cifre da circa cinque anni. Infatti, nonostante il complicato periodo, siamo passati da 2 a più di 4 milioni di fatturato. Un trend che si conferma anche per il 2021. Questo ci rende orgogliosi perché dimostra che il nostro modo di fare, superata la diffidenza iniziale, porta sempre valore a chi decide di lavorare con noi, dal piccolo grossista alla grande distribuzione organizzata. Il nostro mantra è credere che qualità significhi fare le cose per bene anche quando nessuno ci guarda».

■ Elena Bonaccorso

ma anche alle condizioni lavorative dei collaboratori di Florigel, che nell'azienda trovano quasi una famiglia. «Siamo con-



PER TUTTI I GUSTI

Tre tipi di impasti, farina di grano tenero, semola rimacinata, farina integrale, e diversi ripieni, dal classico pomodoro e mozzarella a più di dieci varietà, con possibilità di personalizzazione da parte del cliente

dal 1987
Florigel

Specialisti del panzerottino