

# L'artigiano e il futuro

L'artigianato vive un momento molto difficile ma sono numerose le esperienze positive che hanno saputo individuare la domanda del mercato e che stanno superando con successo questa fase negativa. In particolare le strategie vincenti sono quelle che riescono a **coniugare l'utilizzo delle tecnologie con la competenza artigiana**.

È quello che fa per esempio il Maglificio Ferdinando srl di Vazzola (Tv), una realtà imprenditoriale operante nella produzione di capi in maglieria che collabora con alcuni dei marchi leader della moda nazionale e internazionale, conservando appieno lo spirito "artigianale". Tutte le fasi della produzione sono state mantenute al proprio interno, dalla "rocca" fino alla compilazione della *packing-list*, così da garantire qualità e notevole tempestività alla creazione di prototipi e campionari. L'estrema competenza artigianale da sempre è stata accompagnata da altrettanta attenzione al rinnovamento tecnologico dei macchinari. Ma i punti di forza dichiarati sono il clima familiare con il personale, scelto per la sensibilità al lavoro, professionalità e versatilità. Come per altri produttori di moda del vero Made in Italy, la sfida per la qualità si vince

se si conserva l'anima dell'artigianato. È però sempre più difficile, ma necessario, reperire figure professionali in grado di coniugare la sapienza e la manualità artigiana con le nuove tecnologie, figure esperte che sappiano fare ricerca per l'innovazione anche sul "punto a maglia". Il titolare ricorda orgogliosamente che Made in Italy è un marchio di cui tanti produttori di settori diversi si fregiano, dall'agricoltura al turismo al manifatturiero, ma nasce nella moda e lì si è sviluppato come segno di originalità nell'idea, di qualità nello stile e nella scelta dei materiali, di perizia e cura nella realizzazione. Un altro fattore vincente è la **qualità e la personalizzazione del prodotto**.

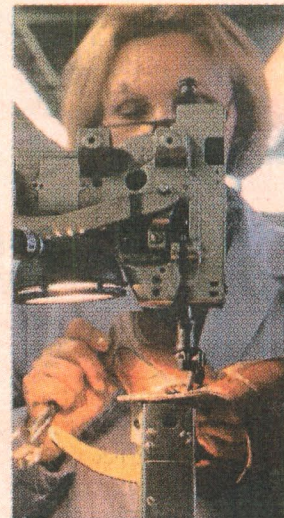
Per esempio la Pasticceria Mazzari di Padova, nata nel 1969, si è evoluta da semplice pasticceria a caffetteria, confetteria, cioccolateria e servizio per buffet e banchetti. Questo grazie agli investimenti e alle innovazioni che sono continuamente intro-

dotte da vent'anni a questa parte, attraverso il continuo riutilizzo dei capitali guadagnati di anno in anno. Il segreto del successo lo identificano in una gestione oculata e mirata allo sviluppo aziendale e ai 14 collaboratori dotati di esperienza e competenza. L'azienda conta infatti molto sulla fidelizzazione dei collaboratori che, all'interno di un clima di lavoro familiare, condividono quotidianamente la passione per accogliere e realizzare i desideri dei clienti.

Anche Cerealveneta, ditta specializzata nella produzione di farine speciali, ottenute tramite accurata pulitura, stabilizzazione o tostatura, ha puntato a dare risposta alle diverse esigenze specifiche e sempre più personalizzate dell'industria alimentare. Nata come allevamento, ha proseguito esclusivamente come mangimificio. In seguito i titolari hanno creato un marchio di prodotti da forno naturali. Ci sono state anche collaborazioni con diverse università per testare la

validità funzionale e salustica di farine e prodotti finiti. Un'innovazione di prodotto introdotta negli anni è stata l'applicazione del freddo alla macinazione per ridurre al minimo gli stress meccanico e da calore. Un processo che mantiene inalterate le caratteristiche delle granaglie. L'azienda che impegna l'intera famiglia occupa attualmente un operaio dipendente e per alcune operazioni che richiedono competenze specifiche si avvale di collaboratori esterni altamente specializzati, come agronomi e nutrizionisti. Grazie ai cambiamenti intervenuti nella domanda di mercato che negli ultimi anni ha visto crescere l'interesse per prodotti caratterizzati da un'immagine di salute e sicurezza, Cerealveneta intende ampliare i propri locali, per dotarsi tra le altre cose di un laboratorio di analisi interno. Infine pare determinante per un'impresa la **cura delle relazioni dell'intera filiera**. Crestani Sport di Sandrigo (Vi), è azienda leader nella

## I fattori di successo per continuare a lavorare nella tradizione rispondendo alle nuove domande del presente



produzione di ski roller (sci da fondo con rotelle) con marchio Ski Skett, ideato e diffuso dallo stesso titolare dell'azienda, Fabio Crestani. Il successo aziendale, grazie anche allo sviluppo parallelo che ha accompagnato la disciplina dello ski

roll, nasce dal continuo perfezionamento della qualità dei prodotti e delle metodologie produttive, dalla ricerca di importatori dall'estero e dalla creazione di una rete di dettaglianti riforniti direttamente dall'azienda. Si avvale di fornitori e collaboratori esterni, che il distretto veneto fornisce nella meccanica, nelle materie plastiche e nelle fibre composite, sia in produzione sia nella progettazione. Il personale interno viene formato e coinvolto nell'attività e nelle scelte della direzione. Se i mercati continueranno a rispondere in modo positivo l'impresa potrà inserire nuovo personale qualificato ma non necessariamente super specializzato. La dinamicità, la flessibilità di pensiero e l'apertura all'apprendimento dei vari settori che compongono la produzione sono preferite all'estrema specializzazione che potrà essere reperibile all'esterno tramite specifiche consulenze.

Artigianato		
	Dati assoluti	Variazione %
	I semestre 2009	Rispetto al I sem. 2008
Titolari di imprese artigiane	144.408	-1,4%
Elab.Confartigianato su dati Infocamere		
Dipendenti	199.800	-4,4%
Soci e collaboratori	63.000	
Totale addetti	407.208	