

Pastificio artigianale Leonessa, passione per l'alta qualità

VISITA IL SITO



La collaborazione con Cdo

“La Cdo ha creato un ambito che aiuta e sostiene imprenditori come me, che hanno a cuore la loro impresa e i loro dipendenti”, spiega Oscar Leonessa. “In questa associazione, infatti, oltre ai servizi offerti, ho avuto l'opportunità di incontrare persone – anzi amici – che sostengono prima di tutto una posizione umana davanti alla realtà e alla vita, sicuramente più adeguata, più corrispondente”.

Innovazione, investimento sul capitale umano e attenzione ai bisogni del nostro tempo. Sono alcune delle coordinate che dettano il cammino di questa impresa. Che, dalla Campania, esporta in tutto il mondo. Intervista a Oscar Leonessa, amministratore delegato.

“A chi mi chiede come nasce la nostra azienda e le caratteristiche che la contraddistinguono, mi piace rispondere che non esiste una ricetta unica. Ci sono degli elementi importanti che ne hanno determinato la crescita e la fortuna: la passione per il lavoro, l'investimento sul capitale umano, l'innovazione”. Oscar Leonessa è autentico e determinato. Ricopre la carica di amministratore delegato del pastificio omonimo. È un imprenditore che crede nell'alta qualità, nelle sfide e nella forza del suo territorio. E quando gli chiediamo di raccontarci le origini del pastificio, gli piace sottolineare simpaticamente che “è tutta colpa del nonno”.

Il Pastificio artigianale Leonessa è una solida realtà campana con sede a Cercola, in provincia di Napoli. Nasce nel 1974 dall'entusiasmo di Antonio Leonessa, grazie a una passione ereditata dal padre, appunto – il nonno Oscar – cresciuta poi con i tre figli che attualmente si occupano dell'impresa. Da un'originaria bottega qual era, oggi è una piccola impresa artigiana costituita da un laboratorio di produzione e quattro punti vendita collegati, tra cui l'ultimo nato, il PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Na). L'azienda realizza sia pasta fresca che secca, destinata alla vendita diretta nei negozi di proprietà, nel canale horeca e nell'alta ristorazione. La pasta, di semola di grano duro, è ottenuta secondo il metodo tradizionale napoletano basato sulla trafilatura al bronzo, che conferisce alla pasta quella caratteristica ruvidità della superficie che le permette di assorbire al meglio i sughi del condimento, e la successiva essiccazione lenta a bassa temperatura in armadi statici.

Parole d'ordine: innovare...

“Oltre alla passione per il nostro lavoro, abbiamo sempre creduto nell'investimento sul capitale umano, non inteso come una mera risorsa, ma come fiducia nel lavoro di tutti gli uomini che lavorano con noi. E poi c'è un'altra importante coordinata che ha dettato il cammino del nostro pastificio: l'innovazione”. Ma cosa significa? “Per noi l'innovazione è legata alla valorizzazione di un prodotto – la pasta – che sente il peso della tradizione storica, ma che non può limitarsi all'offerta tradizionale e ha bisogno di diversificarsi”. Da questa consapevolezza e dall'attenzione alla realtà nasce nel 2001 un laboratorio dedicato esclusivamente alla produzione di prodotti freschi tipici della tradizione, ma in versione gluten free. “Innovazione” significa anche essere aperti al mondo della ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti. Da qui l'avvio di una linea di produzione di paste funzionali, resa possibile dalla collaborazione con il Dipartimento di Scienza degli alimenti dell'università Federico II di Napoli: Fibrella, pasta ricca di fibra con il sapore della tradizione napoletana. Tuttora sono in corso progetti di ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti col dipartimento di Scienze agroalimenta-

Da sinistra: Luigi, Antonio, Diego e Oscar Leonessa



ri ambientali e animali dell'Università degli studi di Udine e dal dipartimento Agrotechnology and food science della Wageningen University dei Paesi Bassi. “Innovazione è anche il gusto per le nuove sfide imprenditoriali. Nasce così nel 2003 il progetto Fior-diGrano: una vera e propria filiera di produzione per la realizzazione di una pasta 100% campana, che sfrutta terreni di coltura autoctoni e che valorizza le competenze dei nostri agricoltori”. Per il pastificio Leonessa, l'innovazione è quindi un vero mix fra tradizione, innovazione e passione, una combinazione che caratterizza l'attività artigianale legata al passato e ai saperi della sua comunità, ma che affronta con rinnovato spirito di iniziativa il moderno ruolo dell'impresa in una sana spinta competitiva.

...e investire

In un mercato saturo come quello della pasta, il Pastificio Artigianale Leonessa è in grado di essere sempre competitivo e riconosciuto. Come ci riesce? Oltre all'innovazione, l'azienda è attenta a investire in nuove tecnologie e in importanti azioni commerciali. In occasione dei 50 anni di attività ha realizzato un nuovo impianto di produzione per la pasta secca altamente tecnologico che le ha permesso di passare dai 42 quintali alla settimana – utilizzando tre celle di essiccazione statiche – a 40 quintali al giorno grazie all'uso di 11 celle. Non solo. Altro fronte su cui sta investendo è l'internazionalizzazione. “Da New York a Parigi, da Montréal a Tokyo, in questi anni i nostri prodotti hanno rappresentato parte della produzione agroalimentare campana in diversi appuntamenti fieristici. E con immenso piacere mio personale e dei miei collaboratori, ho potuto assaggiare in un noto ristorante della quinta strada a New York un nostro prodotto”.

Margherita Luisetto

