

I PRODOTTI

Panificio Cremona è impresa leader nel settore del bakery. Il prodotto tradizionale è la rosetta.



Panificio Cremona cresce Nuovo hub di produzione

L'azienda di Stefano Allegri, già gruppo leader nel settore bakery, investe ed è pronta ad ampliarsi. Altro stabilimento a Cadignano (Brescia): operativo da settembre 2023, sarà a pieno regime nel 2024.

CREMONA Il pane cremonese volerà sulle più prestigiose compagnie aeree internazionali: a Cadignano (frazione di Verolanuova, nella Bassa Bresciana) vedrà la luce un hub di produzione strategico del Panificio Cremona, gruppo leader nel settore bakery guidato dal presidente provinciale di Confindustria, **Stefano Allegri**. Lo stabilimento sarà realizzato in una porzione del centro commerciale Le Robinie, affacciato sulla Quinzanese, dove l'azienda ha acquistato 12 mila metri quadrati di superficie coperta mai utilizzata dopo il fallimento del costruttore del mega store. La produzione partirà a settembre dell'anno prossimo, raggiungendo il pieno regime nel 2024, quando saranno impiegati almeno 50 addetti. La prima tranche di investimenti è stimata in 5 milioni di euro.

Così Panificio Cremona, punto di riferimento per i prodotti di alta qualità in ambito tradizionale con un gamma di circa 200 tipi di prodotto che vengono sfornati in tre siti produttivi (nel Cremonese a Levata di Grontardo e a Persico Dosimo, e nel Bolognese a Castelmaggiore), potenzia la sua capacità produttiva ampliandosi con l'operazione Cadignano, inserita in un progetto del Ministero dello Sviluppo Economico, ma destinata a compiersi anche nel caso non dovessero arrivare finanziamenti.

«Dobbiamo tenere il passo della domanda – spiega Stefano Allegri, amministratore unico di Panificio Cremona –, considerando in particolare come sia ripartito il settore delle compagnie aeree che sta dando impulso alla

5
milioni
di euro

L'investimento già messo a budget solo per i macchinari e le attrezzature: 3 milioni nel 2023 e 2 milioni nel 2024



Stefano Allegri

«Dobbiamo tenere il passo della domanda delle compagnie aeree. Pensiamo di partire con 30 assunzioni»

L'attenzione alla sostenibilità

Tecnologie ad impatto zero e strategie sulla logistica, opzione fotovoltaico

CREMONA Panificio Cremona ha curato anche gli aspetti di sostenibilità: nello specifico, la vicinanza del sito produttivo di Cadignano con le strutture de La Linea Verde, colosso di Manerbio specializzato nella distribuzione di generi alimentari freschi e freschissimi, ha permesso di gettare le basi per collaborazioni strategiche.

«Ci appoggeremo a loro per

la logistica – conferma **Stefano Allegri** –. Con Autotrasporti B&B Enterprise, società partecipata al 100% del Gruppo La Linea Verde che ha ampliato i propri magazzini con un deposito di 3.600 metri quadrati, abbiamo condiviso una cabina di media tensione più grande, al servizio di entrambi, e stiamo facendo una valutazione per il fotovoltaico».

E a proposito di sostenibili-

tà, Panificio Cremona si fregia di certificazioni ambientali e di qualità al top. «L'azienda è nata nel 2005 partendo da un'idea ben precisa: creare prodotti da forno precotti e surgelati di alta qualità e, soprattutto, innovativi, cercando di soddisfare ogni tipo di esigenza. Possiamo fare affidamento su un livello di tecnologia altissimo e su un volume importante di prodotti: solo negli

impianti di Cremona abbiamo una produttività di venti tonnellate al giorno di impasti lavorati».

Il prodotto simbolo, tradizionale, è la rosetta, la classica michetta soffiata: «Abbiamo superato una produzione di quasi 500 tonnellate e tutta la michetta soffiata sui mercati nazionali è griffata con il nostro brand» conclude Allegri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nostra crescita. E stiamo approcciando anche compagnie oltreoceano, con volumi importanti. Per questo abbiamo bisogno di essere attrezzati».

Nella Bassa bresciana saranno operative tre linee di produzione: rosette, prodotti per le compagnie aeree e panini per hamburger. «Abbiamo deciso di investire nella Bassa Bresciana dopo una attenta analisi e per una serie di fattori, non ultimo la vicinanza con gli attuali stabilimenti – continua Allegri –. L'acquisto dell'area, 12 mila metri quadrati con un capannone grande e altri tre più piccoli, è stata una buona opportunità. Riusciremo ad aprire con la prima linea a settembre 2023. Al momento abbiamo messo a budget circa 5 milioni per l'investimento, solo per macchinari e attrezzature: 3 milioni nel 2023 e 2 milioni nel 2024. Pensiamo di partire con 20-30 assunzioni, poi potremo anche a raddoppiare, dipende dal mercato, dalla crescita e dallo sviluppo».

Allegri rimarca il ruolo chiave svolto dal Comune di Verolanuova: «Ci siamo confrontati con un'amministrazione consapevole, che ci ha supportato nelle varie pratiche con tempestività: quello che ognuno si aspetterebbe da un ente locale, ma non è scontato».

Il sindaco, **Stefano Dotti**, osserva: «L'avvento di Panificio Cremona è una grandissima opportunità, non solo per le positive ricadute sull'occupazione e l'indotto, ma anche perché ospiteremo un'azienda a impatto ambientale zero, rigenerando un'area che rischiava di finire nell'oblio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA