

di Luca Ugaglia

L'arte dei cesti gastronomici alla Italtrade di Spinadesco

IL GIOIELLO DI FAMIGLIA

Mia Conti, titolare col fratello Pietro
«Puntiamo su innovazione e qualità
e facciamo 10mila confezioni al giorno»

Dura una manciata di minuti la piacevole chiacchierata con **Mia Conti**. Per raccontare il gioiello di famiglia che gestisce a Spinadesco con il fratello **Pietro** tira fuori tutto l'orgoglio e l'entusiasmo che solo gli imprenditori innamorati del loro lavoro sanno fare. Che poi sono le armi vincenti di una azienda come la Italtrade, nota al grande pubblico con il marchio ReRegalo. La Italtrade - sede al civico 27 di via Marconi a Spinadesco - produce e vende all'ingrosso cesti gastronomici da regalare per le festività e non solo, collaborando per le sue strenne con i più importanti marchi della gastronomia made in Italy. Una realtà produttiva capace di reinventarsi in continuazione per restare sui gradini più alti del mercato nazionale ed europeo, visto che le commesse arrivano anche dai clienti di Germania, Repubblica Ceca e Romania.

Il Covid tre anni fa ha dimezzato il suo fatturato, ma i due timonieri, al loro posto dal lontano 1984 (per il quarantennale l'anno prossimo chissà cosa si inventeranno) ce l'hanno messa tutta e hanno vinto la sfida. Venti dipendenti che diventano anche settanta quando si avvicina l'ora di fare i regali sotto l'albero e per gli eventi che contano, la Italtrade è passata a produrre da 5mila a 600mila confezioni.

«Italtrade nasce come un'azienda di famiglia - spiega Mia - nel senso che mio padre ha sempre lavorato nel settore commerciale come direttore vendite e noi nel 1984 siamo nati come punto di appoggio per le esportazioni di prodotti in Europa, soprattutto Germania e Francia».

Due anni dopo, la svolta: «Nel 1986 - prosegue la titolare - periodo in cui noi comunque lavoravamo già attraverso il nostro ingrosso che faceva da tramite con l'estero, per alcune note aziende di Cremona per promuovere le eccellenze gastronomiche della nostra terra e del Belpaese in generale, è iniziata una bella avventura che è diventata il



nostro lavoro principale; tanto per rendere l'idea, facciamo 10mila confezioni al giorno, ci siamo specializzati grazie anche ad una conoscenza nel settore della grande distribuzione, perché era il periodo in cui nascevano i primi ipermercati».

Innovazione e alta qualità sono senz'altro le parole d'ordine: «Ci siamo specializzati nei classici cesti gastronomici, lavorando principalmente per le festività natalizie - continua la manager - ma ci stiamo muovendo per cercare di vendere tutto l'anno, io ho fatto un'operazione di e-commerce che vuole essere trasversale da gennaio a dicembre per quanto riguarda non solo la gamma delle confezioni regalo, ma anche tanti altri prodotti, basta visitare i nostri siti www.re-regalo.store e www.reregalo.com e ho aperto un negozio a



Una realtà produttiva capace di reinventarsi attiva sul mercato europeo e che ora guarda anche alle opportunità del web



Mia Conti e il fratello Pietro sono i titolari della Italtrade di Spinadesco il gioiello di famiglia che dal 1984 produce e vende all'ingrosso cesti gastronomici. Il prossimo anno l'azienda di via Marconi taglierà l'importante traguardo dei 40 anni di attività



Cremona in corso Vittorio Emanuele che si chiama Km Italia che vende solo eccellenze italiane».

La pandemia ha lasciato cicatrici? «Il Covid ci ha segnato tantissimo - prosegue Mia - il Natale 2022 è stato quello, per così dire, quasi normale per la nostra attività, nei due anni precedenti abbiamo perso quasi il 50% del fatturato, che nel 2019 ammontava a 10 milioni e il Natale e la Pasqua 2020 praticamente li abbiamo buttati alle ortiche, quindi abbiamo fatto due anni in perdita con problemi enormi che non abbiamo ancora risolto completamente, comunque ora ci stiamo rimettendo in piedi. Ci stiamo risolvendo e siamo fiduciosi perché le cose stanno andando meglio. Il nostro lavoro punta non solo ad avere un Natale e una Pasqua di livello, ma di fare in un anno qualcosa che ci permetta di

pagare le spese fisse; abbiamo un know-how talmente importante che è davvero un peccato lasciarlo dormire otto mesi».

Un alleato prezioso per farsi conoscere sempre di più sul mercato è il web e Mia è molto abile a sfruttare questa ottima opportunità: «Le mie attitudini sono sempre votate alla ricerca delle novità e anche nei processi gestionali ho sempre cercato di essere al passo con i tempi, abbiamo un'azienda tutta strutturata con dei macchinari dalla tecnologia avanzata, abbiamo fatto veramente un bel lavoro con ben cinque linee di produzione. Quando uno guarda un cesto natalizio non pensa alla fatica che c'è dietro. È un mondo particolare e alle persone che sono incuriosite dal mio lavoro dico sempre di fare un salto in azienda in settembre e dare un occhio».