

le imprese del futuro

ICOMO
LA FABBRICA DELLE IDEE

COMO Cotone al cento per cento, ma... elasticizzato. La «Soft», azienda di Montano Lucino, specializzata nel finissaggio tessile, si lancia e affronta il mercato con un prodotto hi-tech. E lo fa, mettendo da parte la vocazione «terzista», di chi, per consuetudine, interviene alla fine della lavorazione del tessuto, appronta le ultime finiture e lo riconsegna per la confezione. Dalla consapevolezza che solo attraverso una rivoluzione innovativa, applicata alla propria struttura è possibile riassaporare il vento in poppa della ripresa tessile, l'impresa lariana ha immaginato di impiegare una parte del proprio tempo alla ricerca di prodotti sempre nuovi, con rifiniture, colori, varianti, usi, sempre diversi, frutto di un attento studio della stoffa e delle macchine, al passo con le richieste della moda.

E' nato così il cotone elasticizzato, senza la presenza di fibre sintetiche. Camicie, pantaloni, vestiti possono essere confezionati con un tessuto naturale, traspirante, ma, grazie ad un particolare trattamento, con una elasticità, che conferisce all'abbigliamento una migliore vestibilità. Niente più pieghe o tessuti irritanti. Il cotone, è proprio il caso di dire, conquista una nuova veste.

Al suo primo brevetto, la «Soft» è arrivata dopo un lungo percorso, fatto di decisioni drastiche. Infatti, scegliere la carta dell'innovazione tecnologica, quando «il gioco diventa troppo duro», significa dare un profondo cambio di rotta alla propria impresa.

Ma la dose di rischio può essere compensata da una elevata soddisfazione, dalla sicurezza di individuare mercati nuovi, e, spesso, vincenti. La «Soft», diciotto dipendenti e con un obiettivo di due milioni di euro di fatturato, quella carta ha voluto giocarla. Ha deciso di chiedere tempo, di modificare la sua funzione. Il nuovo corso ha inizio nel 1999, periodo di piena crisi del tessile comasco. «Ho sentito la necessità di cambiare, diversamente la nostra azienda sarebbe andata verso una sicura chiusura - spiega Marino Rossi, ingegnere, titolare e fondatore nel 1985 della «Soft» -. Era diventato improrogabile modificare mentalità, prodotto e clienti. Continuando a svolgere il lavoro di sempre, ho ritagliato uno spazio per affrontare discorsi nuovi. Il cambiamento rappresentava l'unica soluzione reale per superare la crisi. L'innovazione tecnologica, lo strumento indispensabile



«Pronto a lanciarmi sui mercati con il primo cotone elastico»

L'innovativo tessuto hi-tech messo a punto e brevettato dalla «Soft» di Montano
«Ho dovuto cambiare, la nostra azienda sarebbe andata incontro alla chiusura»



bile per essere competitivo, ma si doveva valutare l'applicabilità. Nello studio per individuare nuovi percorsi ho ritenuto che la seta non doveva più rappresentare l'unico prodotto, perché a lungo andare era diventato per noi una vera e propria limitazione».

Insieme alla collaborazione con il Centro di ricerca scientifica «A. Volta», la «Soft» è riuscita a mettere a punto il nuovo prodotto. «I tempi sono stati lunghi - racconta Ros-

si - perché sono necessari controlli continui per arrivare al manufatto finale con tutte le certificazioni di qualità in regola. Avevamo bisogno di un aiuto tecnico e di approfondimento innovativo, oltre che burocratico, sostegno realizzato per noi dal Centro Volta. Ma, oggi, possiamo dire di avere un prodotto con una standard qualitativo stabile. E questo ci permette di affermare che la nostra lavorazione è, a tutti gli effetti, industriale». I risultati, dopo un anno di brevetto, non

sono mancati. Nuova clientela, non più comasca, ma, soprattutto, lombarda. E sul nuovo prodotto un grande interesse anche da parte di aree famose per la produzione tessile. Il distretto di Prato, in particolare. «Il salto che abbiamo compiuto ci è costato sacrificio - conclude Rossi -. Ancora oggi, commettiamo errori, ci concentriamo su prodotti che poi non hanno futuro. Ma tra i tanti, riusciamo ad individuare elementi di interesse. E di lì scopriamo una novità che

piace ed è solo nostra. La creatività unita alle potenzialità di strumenti tecnologicamente innovativi ci permette di essere all'avanguardia. Dobbiamo arrivare almeno sei mesi prima degli altri». E nella corsa all'idea vincente, la «Soft» si è mossa anche verso nuovi settori. Quello dell'arredamento, per esempio, attraverso la creazione di campioni di cotone dall'aspetto vintage. O di lino dalla doppia colorazione. «Ma - tiene a sottolineare Rossi - prima di parlare di una nostra attenzione verso questo settore, vogliamo entrare nell'ambiente. Capire quali sono le necessità degli operatori e quali le nostre potenziali offerte». Nel capannone della «Soft» le macchine continuano a lavorare. Tra campionari e lunghe metrature di stoffa, è l'idea, il motore che genera lavoro. La creatività, l'elemento emergente. Non c'è routine. Ogni giorno, ci si prepara a vivere un'avventura. A collare e cercare di realizzare il sogno nel cassetto. Con la certezza, che crederci apre ad una scommessa vincente.

Sara Della Torre



Tre fasi della lavorazione del nuovo prodotto innovativo



IN AZIENDA



Presentato ieri a «Ristorexpo» il «logo» di riconoscimento della «tipicità» dei locali che rispettano la tradizione Territorio, in tavola il marchio dei ristoranti tipici

I NUMERI
35,6%

Il 35,6% della spesa di uno straniero in Italia è legato alla ristorazione. Gli stessi ospiti stranieri, inoltre, danno un voto medio alla cucina italiana di 8,6, votazione che in Lombardia sale a 8,7.

80%

A livello statistico, l'80% degli italiani predilige la tipicità nei ristoranti. Tutto ciò contrasta, e non poco, con la babele di proposte gastronomiche che in Italia sono fiorite.

8

In questo momento storico mostra come rispetto alle due ore e 50 minuti impiegate quotidianamente in Europa per preparare a casa nel 1940, nel 2010 il tempo medio scende a 7-8 minuti.

COMO Un marchio di qualità, «RistoranteTipico», per certificare i ristoranti che fanno della tradizione del loro territorio un motivo di vanto da proporre alla clientela. E' la ricetta presentata ieri mattina a Erba, dove nell'ultima giornata della manifestazione enogastronomica «Ristorexpo», la Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) ha lanciato la sfida delle cosiddette «tre T», tipicità, territorio, turismo. «Il 35,6% della spesa di uno straniero in Italia - dice Luciano Sbraga - è legato alla ristorazione. Gli stessi ospiti stranieri, inoltre, danno un voto medio alla cucina italiana di 8,6, votazione che in Lombardia sale a 8,7. A livello statistico, anche l'80% degli italiani predilige la tipicità nei ristoranti. Tutto ciò contrasta, e non poco, con la babele di proposte gastronomiche che anche nel nostro Paese sono fiorite». Per «dare una certificazione di qualità» che vada nel segno della tipicità e della tradizione, la Fipe ha già sperimentato nel Lazio - ed estenderà a breve anche in Lombardia - il

marchio che, assegnato da una commissione esterna, certificherà non solo i prodotti impiecati, i piatti preparati e le ricette utilizzate, ma anche la qualità del servizio e l'aspetto igienico-sanitario dell'esercizio. Una sorta di cartina di tornasole per i ristoranti che, a quel punto, saranno indirizzati quotidianamente in Europa per preparare da casa nel 1940, nel 2010 il tempo medio scenderà a 7-8 minuti, con la tendenza a mangiare fuori casa e, quando questo non avvenisse, a consumare cibi precotti. Per il presidente Fipe, Lino Enrico Stoppani, i problemi da risolvere per ridare nuovo slancio al comparto enogastronomico sono essenzialmente tre. Da una parte, «la liberalizzazione attuale rischia di schiacciare le piccole attività, a favore di un appiattimento su larga scala della ga-

stronomia», dall'altro si assiste a una costante «dequalificazione dell'offerta», che certo fa il paio con la diseducazione dei fruitori, «che non aiuta certo a mantenere vivo il patrimonio culturale che esiste dietro alla cucina». E proprio quando «in tutto il mondo si mangia allo stesso modo, specie nei ristoranti stellati», la sfida lanciata dalla Fipe è quella di riscoprire la filiera dei prodotti e, di conseguenza, puntare sempre di più sulla qualità e sulla tipicità di quanto viene portato in tavola. Una scelta peraltro abbracciata anche dalla provincia di Lecco che, nelle parole del presidente Virginio Brivio, dimostra la volontà di lavorare alla costruzione di un «Sistema lago che, oltre al Lario, comprenda le province di Como e Lecco, le montagne, le colline e la Brianza». Una sinergia non solo in termini gastronomici ma anche turistici, così da riscoprire le tradizioni, i prodotti e, attraverso questi, rilanciare il ruolo del Lario su scala internazionale.

Alberto Gaffuri

Una sorta di cartina di tornasole per i ristoranti che riscoprono la tradizione

La attuale liberalizzazione rischia di schiacciare le piccole attività sul territorio



In arrivo anche sul Lario il marchio doc per i ristoranti «tipici»

LABORATORIO TESSILE

Cono ottiene la certificazione «anti-incendio»

Un nuovo passo in avanti per il riconoscimento professionale e tecnico del laboratorio tessile di Como. E per Como, in questo settore, è un piccolo primato da «spendere» a livello internazionale. Da oggi, infatti, ottenere l'obbligatoria certificazione di resistenza al fuoco per i prodotti lariani è più semplice.

Il ministero dell'Interno, infatti, ha concluso un lungo iter ispettivo e ha autorizzato il Laboratorio del Tessile di Como a compiere le analisi scientifiche per stabilire il rispetto dei limiti di legge nella valutazione del grado di partecipazione all'incendio di materiali incombustibili, sipari, rivestimenti di pavimenti, tende, poltrone, materassi e altri prodotti. In tutta Italia sono meno di venti i laboratori autorizzati. «Quello di Como - ha dichiarato Mario Frigerio, direttore del Laboratorio - si distingue per i prezzi assolutamente concorrenziali, i tempi rapidissimi di analisi e rilascio della certificazione, nonché per l'assistenza che viene fornita nella complessa fase di compilazione dei documenti richiesti dal ministero». Il nuovo servizio offerto dal Tessile ha già suscitato l'interesse di una cinquantina di aziende e il Laboratorio ha già ricevuto le prime richieste di analisi.

Ulteriori informazioni sulla normativa e sulla dinamica di analisi sono disponibili sul sito nazionale dei Vigili del fuoco www.vigilfuoco.it nella sezione «Prevenzione incendi» alla voce «Omologazioni di reazione al fuoco».