

INTERVISTA
GAL Basso Monferrato Astigiano

Progetto Mestieri tradizionali: conservazione, sviluppo e promozione

Intervistato Bovero Denis

Ente/Impresa Panificio Denis s.n.c.

Indirizzo Via Principessa Iolanda 28, Montemagno

Settore panettiere

Telefono 0141/65.30.18

Data 26/09/2003

Intervistatore Tiziana Garbero

Giudizio Buono

INTERVISTATORE:

Mi vuoi dire come è nata la tua impresa?

INTERVISTATO:

La mia impresa è nata, i miei avevano una panetteria a Carmagnola, poi mio padre ha avuto un infarto io ho avuto un incidente, mi hanno amputato una gamba e allora adesso ero fermo e mi sono messo a fare il barista. Abbiamo venduto il bar, io non sapevo cosa fare e io mi sono messo a fare il panettiere. Sono venuto quassù, c'era questa panetteria ferma, l'ho rilevata e l'ho messa a posto perché qua dentro è tutto nuovo. Io ho avuto un incidente nel 1996 e allora avevo smesso di lavorare, ho fatto un anno di ospedale tra una cosa e l'altra e allora mio padre ha chiuso la panetteria e hanno comprato un bar. Poi mio padre ha venduto il bar, ha trovato a venderlo e siccome io ho sempre voluto fare il panettiere mio padre mi ha detto "ti sei sposato facciamo una bella cosa, ti apri la panetteria e vediamo come va.". ho aperto questa panetteria, va bene, per me va benissimo..

INTERVISTATORE:

La tua è una passione, tramandata dai tuoi genitori?

INTERVISTATO:

Comunque in famiglia c'è mio padre che era panettiere, altri due cugini sono panettieri pure loro, uno è di Racconigi uno è di Fossano..

INTERVISTATORE:

Quante generazioni hanno lavorato nella tua impresa? Questa l'hai aperta tu come impresa..

INTERVISTATO:

Sì, questa qua l'ho aperta io.

INTERVISTATORE:

Fasi di cambiamento, trasformazione di questa impresa ne hai avute, a livello di acquisto di macchinari..

INTERVISTATO:

io qua dentro ho fatto tutto nuovo, lei entrava qua dentro prima c'era un panettiere che lavorava e poi si era fermato, qui dentro era tutto nero e c'erano dei buchi nei muri, non lo so perché, io quando sono entrato qua dentro ma era un pastino, lavorava in queste condizioni laggiù dove adesso io ho messo tutti i tubi nuovi del forno sono nove metri quindi ha una buona capienza, laggiù era ancora di quel materiale che non si può

utilizzare, amianto, ho dovuto buttare giù tutto il tubo, rifarlo nuovo in muratura. I locali sono i miei, ho comprato tutto, i macchinari anche perché i miei avevano venduto i macchinari e io non avevo più niente, i macchinari li ho comprati l'altro anno ad agosto.

INTERVISTATORE:

Questi macchinari qua costano?

INTERVISTATO:

Io qua ho preso tutto, sono pari al nuovo però sono di seconda mano, comunque sono tutti smontati, riguardati, pezzi rotti cambiati, tutto quanto, riportati a nuovo e comunque io ho speso sui cento milioni. A mettere tutto nuovo qua dentro non mi bastavano cento milioni, solo i macchinari. Un forno come quello lì, io l'ho preso di seconda mano e mi è costato venticinque milioni, nuovo mi costava 75 e non è un grandissimo forno perché a Carmagnola con dodici metri, questo è un nove, sempre tre camere solo che è più lungo e un dodici metri viene a costare sui 90 milioni. Io sono di Carmagnola, sono venuto a vivere qua da piccolo.

INTERVISTATORE:

Quali mestieri artigianali ci sono a Montemagno?

INTERVISTATO:

Ci sono due macellerie c'è un ferramenta, ci sarebbe il ciabattino che fa il ferramenta, da di tutto, adesso compra anche un supermercato, altra attività come la mia ce n'è una a Grana, c'è un pastificio qua a Montemagno che fanno pasta fresca. C'è un laboratorio del ferro, fa cancelli, finestre. I bottai qua a Montemagno ci sono ancora, qua si vive sulla produzione del vino, una volta c'era quello che passava a molare i coltelli. Tipo a Carmagnola ce c'è ancora uno che passa dai panettieri, noi gli davamo sempre una barcata di coltelli

INTERVISTATORE:

Quanti sono i proprietari dell'impresa?

INTERVISTATO:

Solo io. Sono socio all'1% con mia madre.

INTERVISTATORE:

Dipendenti ne hai?

INTERVISTATO:

Dipendenti no, per adesso no

INTERVISTATORE:

Ma hai intenzione di assumerli?

INTERVISTATO:

Sì perché adesso comunque io aprirò anche un bar, lo gestisce mia mamma io continuo a gestire la panetteria. Avremmo intenzione nei prossimi anni futuri di aprire una rivendita in Asti da qualche parte. Questa è la mia prima panetteria che ho aperto, ho messo i macchinari che mi piacevano.

INTERVISTATORE:

Quindi il mercato va bene, c'è parecchio lavoro..

INTERVISTATO:

Quello mica tanto, c'è tanta concorrenza, io ne ho una qua sfegatata. Le spiego perché è una cosa stranissima. Il panettiere di Grana, mi combina una bellissima cosa, io vendevo

il pane a 2,90 l'ho abbassato, da quando sono arrivato io ha iniziato ad abbassarmi i prezzi persino alle altre rivendite che io ho una rivendita qua di pane a Montemagno, gli ha abbassato persino il prezzo lì in modo che questo qua possa rivenderlo più basso, lui tutti i giorni prende il furgone e mi va a vendere il pane casa per casa è una cosa bestiale e quello vende sotto prezzo. Ma lui una volta era lui il panettiere che c'era qua, Montemagno, Grana, Castagnole, Altavilla sono quattro paesi da 1000, 1200 abitanti l'uno sono 4400 abitanti, i soldi se li sarà messi da parte..

INTERVISTATORE:

Quindi secondo te questa è una specie di concorrenza sleale?

INTERVISTATORE:

Molto sleale e poi comunque non si comporta bene. Io qua collaborazione non ne ho con nessuno, c'è un tabacchino ma io con il tabacchino non posso collaborare.. ci fosse un altro negozio di alimentari.

INTERVISTATORE:

Quindi tanto lavoro non ne hai?

INTERVISTATO:

Io faccio andare 10 quintali di farina al mese quindi.. però ho un giro piccolo, se continua così che non riesco a fare niente qua, far smettere questo panettiere di portare il pane a casa, perché loro comunque lavorano molto sul peso, io ho un pane molto alleggerito fanno un pane che viene poco lievitato e quindi pesa di più e alla gente sembra che renda di più, il mio pane è di qualità perché lavoro ancora a maniera vecchia quindi uso poco lievito, non uso emulsionanti il mio è un prodotto naturale io uso sale, grassi, farina acqua e basta.

INTERVISTATORE:

Hai qualche specialità?

INTERVISTATO:

Le mele in gabbia è un dolce, di dolci faccio anche le paste secche, dovrei fare un laboratorio a parte e adesso ho già speso troppi soldi, faccio solo paste secche. Le mele in gabbia sono della pasta sfoglia con le mele dentro. Un volta all'anno, la fanno di giugno, c'è la festa del pane, è una festa, c'è scritto anche sulla Stampa, dura due giorni e ci siamo noi panettieri che facciamo pane, pizza e abbiamo fatto un successone.

INTERVISTATORE:

Agevolazioni per il Suo settore ci sono? Per i giovani che iniziano?

INTERVISTATO:

Io quando ho aperto qua, grazie ai muratori, al Comune di Montemagno mi hanno fatto aspettare un anno, io quando sono arrivato ho aspettato un anno, non mi lasciavano aprire ma lì perché c'era qualcosa, quando iniziano ad arrivare controllano i metri del negozio, io ho fatto tutto come mi hanno detto, poi ho messo i macchinari e hanno iniziato a dirmi "aria non basta" ho buttato giù quella finestra, quella finestra era chiusa, l'ho riaperta, l'ho fatta nuova, ne ho fatta un'altra di là.. l'avrei già messa comunque, io ho un problema alla gamba, quindi non posso camminare.. e io ho detto le porte quelle che si chiudono da dentro non posso metterle perché se mi si chiude io.. il a pedale il rubinetto non lo posso avere e vedi come ce l'ho.. non ne volevano sapere..

INTERVISTATORE:

Quindi hai dovuto adeguarti alla legge 626.

INTERVISTATO:

No, a quella legge 626 mi sono sempre adeguato anche perché noi,, l'adeguamento alla legge non mi ha dato tanti problemi, da fare il pastino in una maniera a farne un'altra, il problema le leggi nuove le danno a quelli che hanno già un pastino che non cambiare gestione, quando uno vende e l'altro compra i problemi sono lì perché magari uno deve fare il pavimento, ma io che ho fatto tutto nuovo, le piastrelle.

INTERVISTATORE:

Il fatturato negli ultimi anni è aumentato o diminuito?

INTERVISTATO:

Vedrò a fine anno com'è il fatturato.

INTERVISTATORE:

Quant'è il fatturato, più o meno quant'è non lo sai ancora?

INTERVISTATO:

Non l'ho mai fatto, non mi sono mai interessato, fino adesso non ho mai avuto bisogno.

INTERVISTATORE:

Principali prodotti dell'azienda?

INTERVISTATO:

Grissini, paste secche, pane, pizze, focaccia, alcune specialità dolciarie tipo crostate, torte, mele in gabbia, strudel.

INTERVISTATORE:

Tipo di clientela? Sono privati o hai anche dei negozi?

INTERVISTATO:

Solo privati.

INTERVISTATORE:

Quanti sono le aziende concorrenti? Mi hai detto che ne hai una?

INTERVISTATORE:

Principalmente che mi porta il pane casa per casa. Non è una cosa corretta e comunque il furgone non è a norma di legge. Cose che mi hanno raccontato. Loro lo fanno ugualmente. Vanno loro a cercare la clientela casa per casa, sono andati a venderlo anche a mia suocera.

INTERVISTATORE:

Altri panettieri in zona ci sono?

INTERVISTATO:

No, quello lì mi dà un gran problema.

INTERVISTATORE:

I macchinari che utilizzi come si chiamano?

INTERVISTATO:

Il gruppo, l'impastatrice impasta la farina, poi c'è la formatrice che dà la forma al pane, poi c'è la sfogliatrice per sfogliare la pasta dura.

INTERVISTATORE:

A livello di occupazione dipendenti non ne hai, avresti intenzione di assumerne?

INTERVISTATORE:

Se apri la rivendita ad Asti.. devo già assumerne qua ho bisogno, avrei bisogno di qualcuno che, il bar lo gestisce poi mia mamma. Avrei intenzione di assumere per il mattino e pomeriggio.

INTERVISTATORE:

Secondo te gente giovane che intende fare il tuo lavoro ce n'è tanta?

INTERVISTATO:

No, sinceramente non ce n'è neanche uno perché è un lavoro che non ti permette di andare a ballare il sabato sera, io comunque qua lavoro sette giorni su sette, anche la domenica, il venerdì sera non si po' uscire, durante la settimana se esci devi tornare a casa entro mezzanotte o l'una, poi fa caldo, quando io esco loro si alzano.

INTERVISTATORE:

Quindi praticamente è un mestiere che scompare?

INTERVISTATO:

Se non ci sono figli di panettieri che vogliono continuare.. I panettieri non vogliono che i figli continuino, i panettieri dicono ai figli, vai a studiare, trovati un altro lavoro, poi come lo faccio io, oltre tutto sono invalido, è duro l'orario, tutto quanto, l'orario è duro, magari ti prende sonno una cosa e l'altra..

INTERVISTATORE:

Quindi tra qualche anno sarà tutto a livello industriale, non ci sarà più nessuno..

INTERVISTATO:

Proprio artigiani come noi.. i miei figli, vediamo.

INTERVISTATORE:

I contributi ci sono?

INTERVISTATO:

Ho comprato il negozio, fatto il pastino nuovo, più cento milioni per metterlo a posto. Macchinari più milioni per mettere a posto il pastino..

INTERVISTATORE:

Nemmeno per i macchinari?

INTERVISTATORE:

C'è un tempo determinato per averli da quando si prende la partita iva, sei mesi al massimo..

INTERVISTATO:

Giovani che fanno questo lavoro non si trovano più.. non hanno più voglia di lavorare.. una volta i panettieri si compravano un alloggio all'anno, adesso se riesci a farti un alloggio in tutta la vita è già tanto, io ho una soddisfazione qua a vedere dalla farina uscire il pane, quella è la mia soddisfazione, perché comunque lo fai tu, per dire lo compri fatto, no..

INTERVISTATORE:

Quindi tu ti basi sulla qualità dei tuoi prodotti?

INTERVISTATORE:

Qualità.

INTERVISTATORE:

Ci sono dei clienti che hanno delle esigenze particolari?

INTERVISTATO:

Tutti. Chi compra che lo vuole crudo, lo vogliono così lo vogliono così, comunque però il pane piace.

INTERVISTATORE:

I macchinari che utilizzi sono recenti, a livello avanzato, sono gli ultimi che sono usciti?

INTERVISTATO:

No questo macchinario qua è uscito nel.. adesso ci sono quelle meccaniche è ancora tutto più facile.

INTERVISTATORE:

Quali sono le modalità di finanziamento cui tu ricorri abitualmente?

INTERVISTATO:

Ho fatto un mutuo per la casa, per la mia attività no. Per la rivendita ad Asti se ci danno il finanziamento sì, se non ce li danno non apriamo niente. Io spero nel giro del prossimo anno, il bar lo apro adesso.

INTERVISTATORE:

Secondo te per aumentare il tuo mercato, ridurre i costi di produzione sarebbe una buona tecnica oppure no?

INTERVISTATO:

Abbiamo abbassato il prezzo del pane, quindi abbiamo meno margine di guadagno, la vendita è aumentata parecchio, abbiamo recuperato non quanto si sperava, comunque qualcuno è venuto. Comunque è solo un anno, bisogna avere un po' di pazienza.

INTERVISTATORE:

Per aumentare i tuoi vantaggi, secondo te, cosa si potrebbe fare?

INTERVISTATO:

Il panettiere che smetta di portarmi il pane casa per casa, io sto già migliorando, quella sarebbe una bella cosa. Si ricordi di quello, se vuole aiutare i giovani, ha ventun anni..

INTERVISTATORE:

C'è qualche attività che vorresti fare in più?

INTERVISTATO:

I panettoni, le colombe.. quelli senza zucchero, faccio tutto a mano, qua lavoriamo quasi tutto a mano, il pane si lavora con le mani. Altri panettieri qua vicino che facciano i panettoni non ci sono.

INTERVISTATORE:

C'è qualche attività che vorresti fare?

INTERVISTATO:

La rivendita ad Asti sarebbe un buon mercato, io vorrei comprare una macchina nuova, si chiama raffinatrice per fare la pasticceria, ci servirebbero dei carrelli per mettere il pane perché adesso sono giusto, devo fare qualcosa di pane in più non ce la faccio. per fare la pasticceria dovrei ampliare i locali, ho una stanza di là che potrei adattarla per fare pasticceria..

INTERVISTATORE:

I macchinari che vuol comperare quanto costano?

INTERVISTATO:

Un carrello come quello che c'è laggiù costa circa 1.500 euro.

INTERVISTATORE:

Punti di debolezza della sua attività?

INTERVISTATO:

Reperire la manodopera, trovare le ragazze che vogliono venire a lavorare, commesse, perché non si trovano, non se ne trovano per questa rivendita che ho qua sopra, adesso che apro il bar mia madre va al bar almeno due persone sopra ci vanno, io avevo una commessa che adesso è venuta un po' di tempo, lei ha provato a venire, era incinta e non riusciva a lavorare, infatti è venuta un mese e lei come ragazza ci lavoravo bene, poi abbiamo iniziato subito a cercare un'altra ragazza e la cerchiamo ancora adesso. E' un anno. Non si trovano i giovani perché preferiscono uscire che venire a lavorare dalle 8 del mattino a mezzogiorno, poi dalle 4 alle 7,30 però non si trovano ugualmente.

INTERVISTATORE:

Quindi per te la difficoltà è di reperire manodopera, altri problemi?

INTERVISTATO:

I finanziamenti sì.

INTERVISTATORE:

Dei tuoi fornitori sei soddisfatto?

INTERVISTATO:

Dei miei fornitori sono contento, a parte il fatto che un fornitore me lo sono portato giù era quello di mio padre, c'è quello della farina e sono contentissimo, il fornitore della farina è qua attorno ad Asti, non è di Asti sono il molino Magnone che è a Villa, l'altro è vicino ad Alba, Diano d'Alba.

INTERVISTATORE:

Quale materie prime utilizza?

INTERVISTATO:

Farina, acqua, strutto, il malto lo uso poco lo alla sera butto giù la farina nell'impastatrice, pochissimo lievito, farina e acqua, si lascia lievitare tutta la notte. Il malto dà il colore al pane. Io uso delle farine di prima scelta, soffiate, di alta qualità è una farina che dà molta compostezza al pane.

INTERVISTATORE:

I tuoi prodotti mi hai detto che sono destinati ai consumatori finali e sono solo privati, quindi altre rivendite non ne hai per il momento. Accordi con altre imprese non ne hai, perché ognuno fa per conto suo..

INTERVISTATO:

Io sarei disposto a cooperare, io a Carmagnola anche con altri negozi, noi avevamo delle rivendite a Carmagnola, quando noi andavamo in ferie c'era un altro panettiere che gli dava il pane a queste rivendite qua, quando lui andava in ferie noi gli vendevamo il pane, quando a me mancava il pane andavo a prenderlo da lui, se gli mancava veniva a prenderlo da noi, così all'inizio eravamo solo in due, alla fine eravamo in cinque o sei che facevamo questo lavoro.. così è bello.. invece se sei due panettieri, lui abita in un paese, l'altro abita in un altro e ci facciamo la guerra, devi mangiare tu devo mangiare io, bisogna

vivere tutti quanti.. io non vado a prendere i suoi clienti lui è a Grana, io sono di Montemagno, lui non venire a prendermi i clienti nel mio paese e io non vado a prendere i suoi..

INTERVISTATORE:

Tecnologie di rete utilizzi qualcosa?

INTERVISTATO:

Niente, zero, fogli e via.

INTERVISTATORE:

Rapporti con amministrazioni pubbliche non ci sono?

INTERVISTATO:

No.

INTERVISTATORE:

Per le pratiche amministrative?

INTERVISTATO:

Ho un consulente finanziario, mi ha dato una mano nelle pratiche, tutto quanto, mi ha dato una mano per poter aprire la panetteria perché se non fosse per lui io ce l'avrei ancora chiusa, perché non me la lasciavano aprire, io ero appena arrivato, quindi non posso aver fatto niente, mi hanno perso le pratiche, l'ASL mi ha perso le pratiche, quando è arrivato lui le ha subito ritrovate, ha detto "guardi se non le trova subito io la denuncio", il ragazzo sono sei mesi che manda avanti il negozio.. ha delle spese tutti i giorni, sì ho trenta milioni in banca.. li metto lì in caso di bisogno, nel caso che la panetteria non vada bene ho questi trenta milioni, io me li sono mangiati tutti per poter continuare ad andare avanti, fino a quando non me l'hanno lasciata aprire, erano gli ultimi soldi che avevo. E' un consulente finanziario che praticamente mi svolge le pratiche è un commercialista che mi tiene la contabilità e tutto, sono soddisfatto.

INTERVISTATORE:

Sei iscritto a qualche associazione? C'è una associazione per i panettieri?

INTERVISTATO:

C'è l'associazione panettieri, devo andare a prendere la tessera, che ha sede ad Asti non glielo so dire di preciso dove c'è la sede perché me l'hanno detto l'altro giorno, volevo andare a vedere all'associazione panettieri per vedere un po' com'era, ti danno anche agevolazioni, tutto quanto. Altre associazioni, sono iscritto all'associazione commercianti sono iscritti all'ASCOM, associazione per tutti i commercianti..

INTERVISTATORE:

Secondo te di quali servizi avresti bisogno per la tua impresa? Ad esempio un centro che ti aiutasse per sapere quali finanziamenti ci sono, potrebbe servirti?..

INTERVISTATO:

Dei locali che ti indirizzino dove andare a fare domande tutto quanto ci sono, che ti spieghino, io mi rivolgo a questo consulente finanziario, io prima sono andato direttamente in camera di commercio, l'Ascom Fidi, non è che non mi sentivo appoggiato, loro mi appoggiavano però loro parlano di pratiche una cosa e l'altra io non ho mai studiato.

INTERVISTATORE:

Altri problemi, magari un centro per reperire la manodopera specializzata?

INTERVISTATO:

Ci fossero dei corsi per i panettieri, magari dei ragazzi giovani vedono magari come si fa il panettiere, anche l'arte bianca. Particolarmente avrei bisogno che il Comune di Montemagno mi desse un po' più una mano, iniziasse proprio a seguirmi, ogni volta che gli dico qualcosa è lì a darmi contro, alla festa del pane io panettiere di Montemagno sono stato l'ultimo che mi hanno assegnato il posto, gli altri erano già tutti posizionati, mi hanno cambiato il posto tre o quattro volte, poi hanno fatto una cosa bellissima, c'era una specie di concorso, a me non è che me ne fregasse di vincere il concorso, quando passavano questi qua del concorso dietro c'era la telecamera, la RAI, se fossero passati da me avrebbero anche visto invece sono arrivati fino al banchetto prima di me. Non lo so forse perché, il Sindaco noi non l'abbiamo riverito quando siamo arrivati, non è che ogni volta che lo vediamo gli bacciamo i piedini e gli regaliamo un chilo di pane, se lo vuole lo compra.

INTERVISTATORE:

Quindi il problema più che altro è a livello di amministrazione locale più che altro che dovrebbero migliorare le cose..

INTERVISTATO:

Sì, siamo messi male, almeno su di noi, un po' adesso che iniziano a vederci, è un po' che ci conoscono.

INTERVISTATORE:

Giovani ce n'è secondo te che hanno l'idea di mettersi in proprio?

INTERVISTATO:

Magari non panettieri però su altri mestieri ci sarebbero.

INTERVISTATORE:

Conosci l'esistenza di un marchio regionale per l'artigianato?

INTERVISTATO:

Sì ho sentito.

INTERVISTATORE:

Sei interessato ad avere questo marchio?

INTERVISTATO:

Io sarei molto interessato, sarebbe una bellissima cosa avere il marchio della Regione solo che non so l'iter, come si fa tutto quanto, non mi sono anche mai informato, neanche penso di poter avere il marchio.

INTERVISTATORE:

Conosci l'esistenza di un'agenzia regionale che promuove l'artigianato nella Regione?

INTERVISTATO:

No.