



Mariella Bianchi

Mariella è l'unica presidente donna di un molino di grano duro in Italia.

La Molitoria Umbra ha festeggiato, nel 2009, i cinquant'anni di attività: un traguardo che ha saputo cavalcare la crisi e le difficoltà, imponendosi sul mercato agroalimentare. Grazie alla tenacia, all'entusiasmo e all'energia di una "grande famiglia" unita e determinata

**U**na splendida foto dello stabilimento, circondato dal grano rigoglioso, campeggia nel suo studio. È un onore sapere che davanti a me c'è l'unica presidente donna di un molino di grano duro in Italia. Lei è Mariella Bianchi ed ha preso la direzione della Molitoria Umbra nel 2000, in un momento delicato di cambio generazionale e di riassetto aziendale. Con lei, nella struttura manageriale, i sei figli di tre fratelli: Andrea, Michele, Natascia, Emanuele, Martina e Nicola.

La Molitoria Umbra produce semola di grano duro per pastifici, l'unica sul territorio con questa attività, nata dall'intuizione di Giuseppe Ricci, uomo cresciuto nei campi che negli anni '50 acquistò ad Ospedalicchio un piccolo molino di grano tenero per i tre figli Franco, Enrico e Federico.

Esperienza, tecnologia, rispetto e innovazione sono stati sempre gli ingredienti del successo di questa "squadra familiare". Una storia fatta di passione e di cultura contadina, trasmessa di padre in figlio nel rispetto della terra.

**Cosa significa una presidenza al femminile?** –Avere tanta determinazione, per superare la consueta diffidenza iniziale in un settore che è altamente maschile e dimostrare la propria professionalità e de-

terminazione. Ormai sono presidente da 15 anni e di esperienze ne ho vissute molte. Quello che si riesce ad ottenere è senza dubbio la stima.

**Molitoria Umbra è una "grande famiglia" nel vero senso della parola. In quanti lavorano qui?** – In totale siamo 20 persone tra amministrazione e produzione. Di questi, oltre a me, alla direzione dei vari reparti e settori ci sono sei cugini.

**Qual è il punto di forza della vostra azienda?** – Sicuramente la grande coesione tra i cugini, tra loro anche fratelli, pur appartenenti a due generazioni diverse. Le aziende a conduzione familiare devono, a maggior ragione, saper abbandonare ogni senso di prevaricazione tra i componenti, proprio per il legame parentale che li unisce. Ci riconosciamo tutti l'emanazione di un'autentica serenità. C'è una piena condivisione di progetti e strategie, alla cui base vige il rispetto.

**Da cosa viene questa forte coesione?** – I momenti difficili che abbiamo vissuto nel 2000, con il cambio generazionale ed il riassetto dell'azienda, ci hanno sicuramente fortificato e la fatica di quel passaggio è viva nella nostra memoria. Forse questo è un deterrente importante nel lasciare da parte i personalismi. La nostra famiglia è rimasta unita senza minare gli equilibri interni, forte di quei valori

## Intervista al presidente

# MOLITORIA la nostra forza è

di SARA STANGONI



In alto: Michele, Emanuele, Franco, Enrico, Nicola, Felice



<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rilegatura Volumi</li> <li>■ Rilegatura Libri Cartonati</li> <li>■ Punti Metallici per Riviste</li> <li>■ Tutto per Depliant</li> <li>■ Cartotecnica</li> </ul>	 <p><b>LEGATORIA UMBRA</b> IL PARTNER DELLE MIGLIORI AZIENDE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cellofanatura</li> <li>■ Lavorazione in Pelle</li> <li>■ Spirali per Calendari</li> <li>■ Cartelle con Anelli</li> <li>■ Plastificatura</li> </ul>
<p><b>LEGATORIA UMBRA sas di PICCHIETTI STEFANO &amp; C.</b> Via delle Magnolie, 7/9 BASTIA UMBRA (PG) - Tel. 075 8010095 - 0758014013 Fax 075 8004883 info@legatoriaumbra.com - www.legatoriaumbra.com</p>		

Mariella Bianchi

# UMBRA: nella coesione



Nicola Ricci

Martina Ricci



Enrico e Andrea RICCI - In basso: Natascia RICCI, Mariella BIANCHI e Martina RICCI



L'impianto molitorio

che l'hanno sempre contraddistinta e dando pieno sostegno alla nuova generazione.

**Chi sono i vostri clienti?** – I pastifici industriali. Abbiamo una capacità produttiva di oltre 4000 quintali al giorno.

**Qual è il vostro mercato?** – Principalmente quello agroalimentare dell'Italia centro nord e per un 10% del nord Europa, in particolare Belgio, Germania, Austria e Francia. Qui ci stiamo espandendo bene, la pasta sta entrando sempre più nel menu e il made in Italy è molto apprezzato.

**1959-2009: avete festeggiato mezzo secolo.** – Cinquanta anni sono tanti. Mezzo secolo di trasformazioni, di cambiamenti, di passaggi epocali da un'Italia semplice e frugale ad un paese complesso e post moderno. Averli attraversati vuol dire essere stati dentro alla storia d'Italia, averla anche segnata, nel nostro piccolo, senza mai tirarci indietro.

**Nel 2009 avete realizzato investimenti importanti. Una scelta significativa, in un momento difficile.** – I momenti di crisi presuppongono sempre dei cambiamenti importanti che possono trasformarsi in opportunità. Nel 2009 abbiamo rinnovato e potenziato l'impianto con macchinari ad alta tecnologia, in modo da aumentare la nostra capacità produttiva pur salvaguardando la qualità che ci ha sempre contraddistinto.

**Quanto conta la tecnologia?**

– Nel nostro settore, come ormai in quasi tutti, è fondamentale avere strumentazioni e mezzi all'avanguardia, per poter essere efficienti e rispondere alle richieste del mercato. È stato il momento giusto e lo sviluppo ci ha dato la spinta per guardare avanti. Il rapporto con il presente e con il futuro è un tema strategico e decisivo per la sopravvivenza e lo sviluppo di qualsiasi impresa.

**Su cosa si basa la vostra strategia aziendale?** – Senza dubbio sulla qualità dei nostri prodotti, che sono 100% made in Italy e fondati su un'accurata selezione delle materie prime. Prestiamo attenzione anche all'aspetto salutistico con produzioni biologiche. Il cibo non deve essere solo buono, ma anche salubre, naturale e so-



Silos di stoccaggio

prattutto offrire trasparenza sulla sua filiera.

**Un'azienda che guarda al futuro. Qual è il segreto per competere?** – La massima flessibilità. Accanto alla macinazione, è fondamentale garantire un servizio attento, soprattutto nei mercati di nicchia. Questo ti garantisce il rafforzamento della fiducia dei clienti. Tra noi c'è la stessa visione del lavoro e della vita, una visione alimentata da forti valori: l'unità della famiglia, il senso del dovere, la ricerca della qualità e la passione per il fare bene.



I nostri prodotti

**BCC** Spello e Bettona

SOTTOSCRIVI UN FONDO PENSIONE APERTO:

RICEVI GRATIS LA CARTA BCC TASCA CONTO

E 50 EURO DI RICARICA!

**Il tuo Fondo Pensione Sempre in Tasca**

PROMOZIONE VALIDA PER I PRIMI 200 SOTTOSCRITTORI DI FONDO PENSIONE APERTO APERTO CON VERSAMENTO ANNUO MINIMALE DI 50 EURO O EQUIVALENTE ANNUO DI 600 EURO FINO AL 31/03/2015.