

La scommessa della Ferrero i due "gemelli" delle delizie



LE STORIE

Balvano (Potenza) e [Sant'Angelo dei Lombardi (Avellino) sono i simboli del terremoto del 1980. Balvano è l'immagine della tragedia: pochi minuti dopo la scossa, il Tg2 rivelò al mondo il disastro del crollo della chiesa con i suoi 77 morti, moltissimi bambini, una generazione cancellata. Sant'Angelo dei Lombardi con 482 morti è il comune con più vittime. Luoghi che sono diventati simboli di rinascita: a Balvano (dal 1987) e a Sant'Angelo dei Lombardi (dal 1988) due stabilimenti della Ferrero hanno trasformato luoghi di dolore in luoghi prima di speranza, poi di successo dei prodotti e delle persone che vi operano.

SNACK ICONICI

Balvano è oggi il luogo degli iconici Nutella Biscuits, Sant'Angelo dei Lombardi è quello della versione vegana della Nutella. Detta così, sembra riduttivo rispetto a quello che è: la provincia di Avellino ha esportato (dati Istat 2024) prodotti da forno per 240 milioni di euro; quella di Potenza per 189 milioni. Sono merci chiaramente riferibili ai due stabilimenti dove lavorano oltre 1.200 persone. Una crescita costante, guidata dall'innovazione delle creazioni e dei processi produttivi con investimenti importanti che hanno adeguato, nel tempo, gli impianti ai nuovi prodotti proposti al mercato. Da Sant'Angelo dei Lombardi vengono serviti oggi 49 diversi mercati nel mondo. Un prodotto su due circa realizzato da Ferrero in Irpinia, supera i confini nazionali per raggiungere i mercati internazionali, oltrepassando

anche i confini continentali. Nello stabilimento nascono alcuni dei prodotti Ferrero più iconici, tra i quali Kinder Bueno, Duplo, Nutella e Tronky. L'ultimo arrivato a Sant'Angelo dei Lombardi è la nuova versione Plant-Based di Nutella, innovazione capace di offrire l'esperienza della crema spalmabile di cioccolato anche a coloro che, per necessità o per scelta, prediligono alimenti a base vegetale o privi di lattosio.

Balvano è stato il caso di marketing degli ultimi anni con i Nutella Biscuits che, all'inizio, introvabili hanno generato una corsa alla loro ricerca paragonabile agli orologi Swatch dei tempi d'oro. Fino al 2019 il «Forno di Balvano» ha realizzato prodotti da forno, come le merendine lievitate naturalmente a base di pan di Spagna con i marchi Kinder e Ferrero. Visibile sin dall'ingresso, sulla parete frontale dello stabilimento, campeggia una gigante caratterizzazione: Benvenuti al «Forno di Balvano»: così viene chiamato lo stabilimento.

Con la creazione di due linee produttive aggiuntive, altamente tecnologiche, destinate alla produzione di Nutella Biscuits e successivamente con l'insediamento di una ulteriore nuova linea produttiva destinata alla produzione dei Kinderini, Ferrero ha di fatto trasformato lo stabilimento lucano nel proprio polo produttivo italiano di biscotti, affiancando così la più consolidata produzione di prodotti da forno (merendine Kinder). Dal lancio di Nutella Biscuits ad oggi, sono state inserite complessivamente circa 350 risorse, raddoppiando il numero di dipendenti, che oggi conta circa 700 persone. Nello stabilimento sono stati realizzati investimenti per oltre 200 milioni di euro. A Balvano viene prodotta, oltre ai biscotti Nutella Biscuits e Kinderini, tutta la gamma di referenze da forno calde, a base di pan di Spagna lievitato, a marchio Kinder e Ferrero. (Kinder Brioss, Kinder Colazione Più, Kinder Pan e cioc). Balvano oggi serve oltre 40 differenti mercati nel mondo e circa un prodotto su due supera i confini nazionali, per raggiungere i mercati internazionali.

g. mol.

© RIPRODUZIONE RISERVATA