

ECONOMIA Lavora e confeziona frutta e verdura sotto vetro

Un'azienda al femminile

SAN DAMIANO MACRA L'Azienda Montana Ghibaudo situata in via Centrale a San Damiano Macra, è una piccola realtà artigiana insignita del "marchio di eccellenza artigiana" dalla Regione, che tratta la produzione e vendita di frutta e verdura sotto vetro. I prodotti sono trattati con il metodo biologico, derivano da produzioni non intensive di origine naturale, senza manipolazioni genetiche, senza additivi, pesticidi o trattamenti bio-chimici.

Quando è stata fondata l'azienda e di che cosa si occupa principalmente?

"La nostra è una piccola azienda artigiana, fondata nel 1988 da nostro padre Giancarlo. - dice Paola Ghibaudo, 39 anni, che gestisce l'impresa "a trazione femminile" con



Le sorelle Paola e Monica Ghibaudo con la madre Livia, titolari dell'azienda montana omonima a San Damiano

la sorella Monica, classe 1976 e la madre Livia, 63 anni, nonna di sette nipotini - *Lavoriamo frutta e verdura fresca e produciamo antipasti di verdura, sott'oli, salse, sughi dato vegetale, composte di frutta con e senza zucchero e frutta sciropata.. Ultimamente, visto l'aumento delle commesse, ci affianca anche una dipendente*".

Qual è il fiore all'occhiello dell'azienda e la filosofia di produzione?

"La nostra attività è molto legata alla tradizione, in quanto le nostre ricette sono quelle delle nostre nonne, ma rielaborate in chiave moderna. Il nostro fiore all'occhiello è la "Delizia dell'Orto", il tradizionale antipasto piemontese a base di verdure miste in salsa di pomodoro; ma anche i peperoni con le acciughe, la bagna cauda, il bagnetto rosso, il bagnetto verde, ... prodotti che sono in vendita presso il nostro spaccio aziendale a San Damiano Macra".

Dove commercializzate i vostri prodotti, solo in Italia o anche all'estero?

"Spediamo in tutta Italia e per la zona di Cuneo effettuiamo anche la consegna a domicilio. Siamo presenti specialmente nel nord Italia, ed esportiamo anche in Francia".

La vostra produzione è

un Km zero?

"Lavoriamo prodotti genuini e di qualità, solo frutta e verdura fresca di stagione, proveniente da aziende agricole di fiducia dislocate sul territorio, in valle Maira e nella provincia Granda. In questo modo abbiamo un contatto diretto e continuo a partire dalla produzione delle materie prime direttamente nel campo fino alla lavorazione nel nostro laboratorio a San Damiano Macra".

E su quali novità intendete puntare in futuro?

"Sicuramente in futuro ci saranno nuove ricette e nuove collaborazioni, anche se il periodo che stiamo attraversando mette a dura prova le piccole realtà come la nostra, ma siamo fiduciose che lavorando con passione riusciremo a superarlo".

sergio declement