

Trecento dipendenti fanno vivere una filiera produttiva verticale, dove entrano vergella e tondino di acciaio ed esce una varietà infinita di forbici e coltelli, destinati a quattro aree di impiego: estetica personale, tessile e ricamo, cucina e ristorazione, taglio dei capelli.

A sfogliare i cataloghi del Consorzio c'è da rimanere sommersi e confusi di fronte al numero incredibile di forme, stili, dimensioni, accorgimenti ed eleganza dei prodotti: lame in acciaio inossidabile, al carbonio cromato o satinato. Gamme di tutti i tipi e per tutti gli usi. Anche simpaticissime forbici pelagamberi e seri ausili per handicap fisici, come la posata "free hand".



Giovanni Gianola, direttore generale di Premax

È quest'ultima una posata per disabili che si trovano, temporaneamente o stabilmente, costretti ad usare una sola mano, avendo perso la funzionalità dell'altra. Forchetta e coltello coesistono insieme, anche se il taglio avviene con una modalità tipo forbice. Free hand è un brevetto "Premana".

Che si appaia ad un'altra invenzione rivoluzionaria: il ring lock system, un sistema brevettato che elimina la vite nelle forbici. Nella vecchia concezione lo strumento da taglio, con il tempo, vede sempre allentarsi la vite, che in tal modo riduce e altera efficienza e precisione del taglio. Nella visione Premax delle forbici moderne una bussola in teflon autolubrificante sostituisce la vecchia vite, assicurando capacità di taglio e parallelismo delle lame praticamente illimitato.

Bastano le annotazioni fin qui svolte per far apprezzare la solidità del business rappresentato dal modello Premax, un Consorzio che ha spento quest'anno le 40 candeline, segno di un vigore e di una vitalità capaci di reggere agli urti del tempo.



La vergella ovvero tondino di acciaio che entra come materia prima nel distretto

Tipico distretto italiano Premax è tante cose insieme: rete fisica di fabbriche che producono, laboratori che progettano prodotti innovativi, uffici che elaborano strategie commerciali orientate soprattutto all'export e quartier generale di relazioni sinergiche che superano i confini produttivi di Premana e tessono alleanze per la miglior gloria del made in Italy.

"Anni fa abbiamo dovuto fare i conti con la concorrenza cinese e quella pakistana" ricorda Gianola, come se evocasse un fantasma non del tutto tornato nell'ombra. "Da quei Paesi hanno cominciato a venire prodotti di qualità modesta e di bassissimo prezzo, che hanno eroso le fasce basse di mercato. Con loro non potevamo né dovevamo competere. Dovevamo, al contrario, volare alti, inseguire l'eccellenza, stringere contratti di rete".

È in quest'ultimo solco che si inserisce il progetto You Chef, alleanza fra cinque eccellenze aziendali lombarde che combinano insieme alcuni loro prodotti per un'offerta stuzzicante, incrociata e di nicchia. I filoni che si intersecano riguardano la cucina, il vino, la bellezza, taglio e cucito.

"You Chef è un marchio" spiega ancora Gianola. "Risoli", Tenute La Montina, Girziline, Tradizioni Padane e Premax offrono il meglio di sé e assemblano kit a tema che colpiscono l'immaginazione dei consumatori, soprattutto stranieri, perché i filoni sono proprio quelli con cui meglio veniamo percepiti".

In Val Varrone comunque non si dorme sugli allori; l'economia globalizzata non lo contempla né lo permette. E poi sono i prodotti stessi del Consorzio Premax a indurre una guardia costantemente alta: si viaggia, pur sempre, sul filo di una lama.



Free hand, la posata multiuso (coltello e forchetta insieme) per chi può utilizzare una sola mano