

# PACOAL

## CONSERVIAMO LA NATURA MIGLIORE

ANTONIO PAGLIALONGA  
Amministratore Unico



**D**i generazione in generazione. È così che si tramanda nella famiglia Paglialonga l'arte di produrre conserve alimentari. Con una cura e una maestria di tutto rispetto. Dal 1957 infatti, ininterrottamente, i Paglialonga sono impegnati in questa nobile arte che fa del Basso Tavoliere il cuore della produzione conserviera pugliese e uno dei fiori all'occhiello di quello che oggi in tutto il mondo viene apprezzato come "italian food". La Pa.co.al., acronimo di "Paglialonga Conserve Alimentari", sorge infatti ad Orta Nova, uno dei cinque reali siti, territorio particolarmente vocato per la produzione e la trasformazione di ortaggi.

Per i Paglialonga la produzione di conserve è un mestiere ancora "artigianale", nonostante l'azienda occupi stabilmente venti persone, oltre ad una quindicina di stagionali. "Per noi produrre conserve significa innanzitutto guardare alla qualità del prodotto – spiega Michele Paglialonga, responsabile commerciale dell'azienda. Solo così riusciamo a differenziarci dagli altri produttori, intercettando la domanda dell'alta ristorazione, alla quale il nostro prodotto si rivolge. Per noi davvero la qualità è l'elemento essenziale della nostra produzione, direi un modo di essere che va al di là di qualsiasi scelta di convenienza".

### EPPURE DI CONCORRENZA NE AVETE TANTA. E NON SOLO SU QUESTO TERRITORIO.

"Certamente – aggiunge Antonio Paglialonga, figlio di Michele e amministratore unico dell'azienda – ma la concorrenza non ci ha mai spaventati, proprio perché siamo coscienti di quello che produciamo e di come lo produciamo. Oggi non si può più fare la "guerra del prezzo", occorre invece puntare appunto sulla qualità di quello che si fa. Solo così si può competere. Diversamente sarebbe un gioco al massacro che ci vedrebbe sicuramente perdenti".

### CHI HA INIZIATO NELLA VOSTRA FAMIGLIA A FARE CONSERVE ALIMENTARI?

"Colui che ha avviato la produzione, anche se con un'altra ragione sociale, è stato mio nonno, ormai 60 anni fa – aggiunge Antonio. È stato il primo in provincia di Foggia a produrre i carciofi sottolio. Prima si producevano soprattutto i carciofi romani, mentre i nostri, quelli prodotti in queste terre, non erano ancora conservati industrialmente. L'idea gli è venuta da un cliente che gli ha chiesto una prima partita e così si è sviluppata anche da noi la produzione industriale del carciofo sottolio e via

## DA TRE GENERAZIONI, L'ARTE DI PRODURRE CONSERVE NEL CUORE DEL BASSO TAVOLIERE. CON LA PASSIONE PER LA QUALITÀ.



via degli altri ortaggi, sottolio o sottaceto, a seconda dei casi”.

### UN PRECURSORE QUINDI. LA CAPITANATA GLI DEVE MOLTO.

“Beh sì, penso proprio di sì. In verità anche suo padre, Michele, proprio come accade oggi tra me e mio padre, portiamo sempre gli stessi nomi, aveva a che fare con la produzione di ortaggi, ma non trasformati. Quindi siamo proprio una famiglia legata a questo mondo, a queste produzioni, in un modo o nell'altro. E spero che anche mio figlio, di nome Michele ovviamente, possa continuare la nostra opera”.

### VOI AVETE FATTO UNA SCELTA IN UN CERTO SENSO CONTRO-CORRENTE: VI RIVOLGETE SOLO AL MERCATO ITALIANO. COME MAI?

“La nostra, da un certo punto di vista – risponde Antonio – è una scelta obbligata, proprio per quello che dicevamo prima riguardo alla qualità del prodotto. Quando si va all'estero ci si scontra più facilmente con altri produttori che trattando un prodotto importato possono permettersi prezzi più bassi. Nel nostro caso non è così. Innanzitutto il 100% della nostra produzione è fatta di prodotto italiano, per il 65% coltivato proprio

nel Basso Tavoliere. Questo prodotto viene poi trasformato secondo ricette fatte ad hoc da noi o a volte su commessa degli chef dei nostri principali clienti. Alla fine perciò viene fuori un prodotto di altissima qualità che ben si presta alle esigenze del mercato interno, soprattutto, appunto, dell'alta ristorazione”.

### MICHELE, DA QUANTI ANNI FAI QUESTO MESTIERE?

“Praticamente da quando sono nato. Fin da bambino venivo in azienda con mio padre ed ero affascinato da quello che faceva lui. Poi una volta adulto, lasciata l'università, ho fatto ingresso nell'azienda a pieno titolo. Era il 1972”.

### E QUANTE NE HAI VISTE DA ALLORA? COM'È CAMBIATO IL MERCATO?

“Beh, sì, si può dire che ne ho viste tante. Il mercato è stato sempre in ascesa, fino al 2002, quando si è cominciato ad importare il prodotto da altri Paesi. E lì è cominciata la battaglia sui prezzi e alla fine, abbiamo finito col farsci del male da soli. Si pensava di essere furbi e invece così non è stato. I prodotti esteri innanzitutto non hanno le stesse caratteristiche dei nostri e poi è evidente che hanno

MICHELE PAGLIALONGA  
Responsabile  
Commerciale

costi di produzione molto più bassi che di conseguenza li fa essere pienamente concorrenziali. Ma ovviamente con una qualità diversa”.

### MA, A TUO AVVISO, COME SARÀ IL FUTURO IN QUESTO SETTORE?

“Io penso che inevitabilmente si ritornerà all'artigianalità. Si punterà ad avere sempre più produzioni di nicchia e di alta qualità. È un po' come nell'abbigliamento. Oggi molti tornano all'abito sartoriale. Ecco anche nelle conserve, secondo me, si chiederà una “sartorialità”. Qualcosa fatto in maniera artigianale, secondo le antiche tradizioni, in modo da far emergere davvero la capacità di produrre, senza massificazioni”.

### UN'ULTIMA DOMANDA. IN QUESTO TERRITORIO CI SONO, COME DICEVAMO PRIMA, TANTE AZIENDE CONSERVIERE, PICCOLE E GRANDI. SI RIESCE A COLLABORARE, SI RIESCE A FARE DAVVERO SISTEMA?

“Innanzitutto, dipende sempre dalle persone – aggiunge Antonio. Ci sono persone con le quali si riesce a fare cose insieme, altre con cui è impossibile. Molto spesso però si collabora più per proteggersi che per crescere. E invece occorrerebbe fare rete per crescere insieme, per guardare in alto. Questa è la vera sfida”.

Prodotti Pa.co.al.



### CONTATTI

PA.CO.AL. SRL  
VIA E. PETRONE, SNC  
71045 ORTANOVA (FG)  
TEL. 0885 782691  
E-MAIL: PACOAL1955@LIBERO.IT