

INDUSTRIA Alberti: «Il dipendente è la perla del successo dell'azienda»

# Chocolat Stella: dolcezza e fantasia made in Ticino

Continua oggi una serie di pagine speciali dedicate a realtà industriali ticinesi che si distinguono per storia, impatto sul territorio e capacità innovativa e formativa.

PAGINA A CURA DI

**Antonio Cusmà**

Parlando di eccellenza ticinese, non si può non parlare di cioccolato, un elemento che contraddistingue noi svizzeri in tutto il mondo. E proprio qui in Ticino, precisamente a Giubiasco, ha sede l'azienda Chocolat Stella SA. Un'azienda dedicata soprattutto ai prodotti di nicchia, che vanta clienti in circa 50 Paesi nel mondo. Tra questi clienti non mancano di certo altre aziende produttrici di cioccolato, alle quali Chocolat Stella SA propone ricette creative e prodotti di nicchia, poi rivenduti con il marchio dell'azienda compratrice. Per conoscere meglio quest'impresa abbiamo intervistato **Alessandra Alberti**, attuale CEO di Chocolat Stella SA.



per poterle migliorare. Per fare questo ci vuole un dialogo continuo tra politica e industria.

**La popolazione ticinese ha consapevolezza della vostra**

**azienda?**

Riceviamo molte visite e organizziamo giornate delle porte aperte presso il nostro sito produttivo. È anche vero che c'è sicuramente un margine per poter migliorare. Da parte sua l'azienda deve essere in grado di mandare alla popolazione un messaggio positivo, saper comunicare e spiegare cosa fa e come lo fa. L'industria deve riuscire a creare più consapevolezza. Noi ad esempio acquistiamo le materie prime direttamente dalle cooperative equatoriali, ed aiutiamo a formare nel lavoro le persone che lavorano laggiù.

**Avete facilità nel reperire persone col profilo lavorativo che necessitate?**

Al momento direi di sì. Noi cerchiamo ingegneri alimentari, per garantire qualità e sicurezza dei prodotti. Inoltre cerchiamo personale per i reparti amministrativi e per quelli produttivi come pasticceri, confettieri e tecnici per la cura dei nostri macchinari di produzione.

Dallo scorso settembre poi abbiamo avviato un nuovo tipo di apprendistato. Quest'apprendistato è molto in voga oltre Gottardo. Noi siamo i primi, assieme ad un'altra ditta alimentare, ad averlo portato in Ticino. Si tratta di un apprendistato per diventare tecnico alimentare. Durante i tre anni di durata, l'apprendista viene a contatto con tutti i reparti dell'azienda, sia tecnici che produttivi, ricevendo una formazione adeguata per poter poi continuare a lavorare in azienda.

**Quali sono i vostri prodotti di punta?**

Tra i prodotti principali possiamo annoverare la linea del cioccolato biologico e fair trade e il cioccolato fatto con il nettare d'agave. Questa pianta ha moltissime proprietà benefiche e viene pertanto usato come dolcificante al posto dello zucchero. Un altro prodotto è quello che utilizza lo zucchero e il latte di cocco, adatto dunque ai vegani e a coloro che sono intolleranti al lattosio. C'è poi la linea "Origines intenses", in cui utilizziamo cioccolato proveniente da Ecuador, Madagascar, India, Costa Rica e Trinidad. Abbiamo anche dei prodotti in cui utilizziamo prodotti tipici locali come gli amaretti ticinesi o le paste frolle della Val Bedretto. Infine c'è la linea "Quality & diversity", in cui trovano posto prodotti come il cioccolato al

caramello e sale marino, o quello con le patate blue chips e sale marino.

**Ci sono dei prodotti che le piacciono particolarmente?**

In realtà sono una persona molto golosa, quindi è difficile scegliere tra i diversi prodotti quali mi piacciono di più. In realtà penso che dipenda un po' dall'umore. Se proprio dovessi scegliere direi i cioccolati con i vari prodotti ticinesi, come il pane e gli amaretti. C'è anche il cioccolato fondente con il melagrano che mi piace molto. Trovo molto buono anche il cioccolato militare che produciamo per l'esercito su mandato di Armatisuisse.

**Quali valori promuove Chocolat Stella SA?**

Promuoviamo la sostenibilità e il commercio equo. Dove possibile cerchiamo di acquistare le materie prime direttamente nel luogo d'ori-

**«Le parti sociali coinvolte, in primis la politica, devono essere lungimiranti e aperte nei confronti dei bisogni dell'industria».**

gine, con le cooperative con le quali abbiamo una lunga partnership. Siamo anche attenti al consumo di energia e di risorse. Per questo, dopo l'ampliamento della struttura di Giubiasco, abbiamo deciso di sfruttare l'acqua nel sottosuolo e le termopompe per il riscaldamento dei locali e il raffreddamento/riscaldamento dei macchinari, in modo da non usare il gasolio.

Valorizziamo anche la parità tra uomo e donna. Grazie alle nostre offerte di lavoro a tempo parziale, il 50% dei nostri dipendenti sono donne. Abbiamo anche vinto il premio "Agiamo insieme", rivolto a quelle aziende che favoriscono il reinserimento dei propri lavoratori in ditta dopo un problema di salute. In quell'occasione un nostro collaboratore, divenuto paraplegico dopo un incidente in bici, è stato formato e inserito nel reparto amministrativo, in modo che potesse ancora lavorare presso di noi.

Valorizziamo infine il buon clima sul luogo di lavoro. Molto probabilmente ciò dipende anche dalla dolcezza del cioccolato che ci circonda. Importante è però sempre cercare di migliorare e questo è possibile solo con un grande lavoro di squadra.

**Come mai la scelta di dedicarsi a prodotti di nicchia?**

Siamo una ditta con soli 50 dipendenti, e quindi non abbiamo l'ambizione di competere contro i colossi che invece possono permettersi una produzione molto maggiore. Abbiamo deciso dunque di puntare su prodotti più creativi, destinati a un pubblico minore. Questa scelta ci

**«È un po' come essere in una grande famiglia. Avendo questo rapido e continuo scambio di informazioni siamo anche molto flessibili e innovativi».**

ha sicuramente ripagato. Tra i nostri clienti troviamo infatti anche quei colossi prima menzionati. Costoro si affidano alle nostre ricette, con le modifiche da loro proposte, per quei prodotti la cui quantità da produrre è troppo piccola per loro per generare dei guadagni.

**Quali sono i vostri punti di forza?**

Essendo una PMI siamo sempre in contatto tra tutti noi. È un po' come essere in una grande famiglia. Avendo questo rapido e continuo scambio di informazioni siamo anche molto flessibili e innovativi. Siamo una squadra vincente, che valorizza il dipendente, che io stessa ritengo la perla del successo di un'azienda. Proprio per questo lasciamo spazio a tutti di esprimere le proprie idee. L'idea del cioccolato con il pane ticinese è proprio un'idea di un nostro meccanico addetto alla cura dei macchinari. La sua intuizione è stata "visto che il pane con dentro il cioccolato esiste già da molto tempo per la merenda, perché non creare anche il cioccolato con dentro il pane?".

**Le condizioni quadro sono soddisfacenti in Ticino?**

Sono ancora buone, ma secondo me sono peggiorate rispetto al passato. Le parti sociali coinvolte, in primis la politica, devono essere lungimiranti e aperte nei confronti dei bisogni dell'industria. Si deve essere in grado di mettere in discussione le condizioni attuali



**Quali sono le sfide che oggi dovete affrontare?**

Una sfida importante riguarda sicuramente il franco forte. La caduta del tasso di cambio fisso con l'euro ha causato un aumento indiretto dei prezzi per i nostri clienti in Europa. Essendo noi una ditta svizzera, con dei prezzi di vendita già alti, soprattutto per il costo del lavoro elevato rispetto agli altri Paesi, questi prezzi non hanno potuto essere accettati dai nostri preziosi clienti e quindi abbiamo dovuto concedere sconti importanti per i prodotti venduti nella zona Euro. I nostri margini si sono dunque ridotti. Nel nostro settore c'è stato inoltre un aumento importante di alcune materie prime come cacao, burro di cacao e nocciole.

In questi casi in cui le sfide non mancano bisogna guardare verso mercati nuovi, e a volte anche lontani. Mi viene in mente l'esempio di un cliente di Dubai, che ci ha proposto di produrre del cioccolato con il latte di cammello.

Un'altra sfida riguarda le nuove ricette, che dovranno soddisfare le peculiarità dei consumatori, ad

esempio i vari tipi di cioccolato senza allergeni. Anche gli imballaggi dovranno essere sempre rinnovati, per essere ecologici, ma nello stesso tempo anche accattivanti.

**Ha un aneddoto che vuole condividere coi nostri lettori?**

Ricordo che, durante i miei studi per diventare ingegnere alimentare al politecnico di Zurigo, mi venne richiesto di effettuare uno stage presso un'azienda alimentare. Tra le varie esperienze nelle ditte alimentari in Svizzera e all'estero trovai un posto proprio anche alla Chocolat Stella, che si era appena trasferita a Giubiasco. Terminato lo stage tornai a Zurigo per completare gli studi e per trovare lavoro.

Alcuni anni dopo, nel 1996, la Chocolat Stella mi ricontattò per offrirmi il ruolo di responsabile acquisti e qualità, e io accettai. Durante il colloquio, forse per scherzare o forse no, mi confidarono che si erano ricordati di una studentessa impegnata e molto golosa, e quindi adatta per questo genere di lavoro, e anche per questo mi avevano ricontattata.

In alto, una fase della produzione dei prodotti Chocolat Stella.

A sinistra, Alessandra Alberti, CEO di Chocolat Stella.

A destra, degli esempi di cioccolata prodotta da Chocolat Stella.



Veduta esterna della sede amministrativa e produttiva di Chocolat Stella a Giubiasco.

Scopri l'Industria

**SCHEDA TECNICA**

- Chocolat Stella SA è un'azienda fondata nel 1928 a Lugano da Achille Vanotti, nel quartiere di Molino Nuovo. Nel 1980 Franco Vanotti, nipote di Achille, vende l'azienda alla Chocolat Bernrain AG di Kreuzlingen, di proprietà della famiglia Müller. L'azienda mantiene comunque la propria identità e l'indipendenza.
- Nel 1988 la sede viene spostata da Lugano all'attuale locazione, Giubiasco, in quanto la vecchia sede non ottempera più alle norme di sicurezza vigenti all'epoca. Altro motivo è lo scarso spazio disponibile per allocare il cioccolato prodotto.
- A capo di Chocolat Stella SA vi è Alessandra Alberti. Chocolat Stella SA può contare su un totale di circa 50 dipendenti.
- Chocolat Stella SA si occupa di produzione e distribuzione di cioccolato con il proprio marchio (30%) o con private label, ovvero altri marchi (70%).
- Il suo mercato è così suddiviso: per il 30% Svizzera e per il 70% estero (che include circa 50 nazioni).