

L'anniversario

L'azienda Casta festeggia 50 anni con una festa dedicata al cibo

Bondi a pagina 7

L'azienda di Villa Selva

Mezzo secolo di cucine forlivesi Casta compie 50 anni di attività

IL PUNTO DI SVOLTA

«Il 1993 è stato l'anno del salto di qualità. Abbiamo iniziato a certificare le cucine, la wok in particolare»

I tre soci hanno festeggiato il traguardo con una kermesse dedicata al cibo del mondo «La piadina? Non è mancata»

di **Matteo Bondi**

Un traguardo importante per Casta, azienda di Villa Selva associata a **Confartigianato** di Forlì: ha tagliato infatti il traguardo dei 50 anni di attività e ieri ha festeggiato l'evento con una grande kermesse dedicata a collaboratori, clienti e fornitori. Fondata nel 1972 da Remo Gangini, ha saputo rinnovarsi anno dopo anno crescendo fino a diventare un punto di riferimento nella produzione di cucine professionali.

L'azienda è gestita da tre soci: Loretta Carbonetti, Maurizio Casanova e Paolo Valmorri, succeduti nel 1993 alla guida della società al pensionando Gangini.

«Prima di andare in pensione – ricorda la Carbonetti, ceo dell'azienda –, Gangini nominò quattro dipendenti che secondo lui erano in grado di far andare avanti l'azienda. Io all'epoca avevo vent'anni, ero stata assunta appena diplomata e poi catapultata alla guida dell'azienda insieme agli altri. Adesso siamo rimasti in tre soci».

Casta può contare su un vasto catalogo di cucine, standard, etniche e personalizzabili che da Forlì vengono esportate in tutto il mondo. «Il salto di qualità si è avuto nel 1993 – spiega la Carbonetti – quando abbiamo iniziato a certificare le nostre cucine, quella wok in particolare, per la quale siamo molto conosciuti, insieme naturalmente alla nostra piastra per cuocere le piadine che ci ha sempre accompagnato in tutti questi primi 50 anni di attività».

L'ottima visibilità in termini di marketing ha permesso all'azienda forlivese di essere conosciuta e apprezzata a livello internazionale, forte di una capacità produttiva che spazia dallo standard a una linea dedicata

alla cucina etnica e orientale, oltre a una linea per le cucine su misura. L'ampiezza del catalogo è frutto del dinamismo interno alla struttura; la capacità di soddisfare le richieste dei clienti, mettendo in linea anche un singolo ordine, viene armonizzata con la costante attenzione alle nuove tendenze del mercato, così da poter ideare e offrire soluzioni innovative, presentate alle più importanti fiere di settore e attese con interesse dai clienti internazionali.

A Forlì vengono seguite tutte le fasi del processo, dalla progettazione alla produzione. Una realtà che occupa più di 50 dipendenti, suddivisi nei tre stabilimenti produttivi di Villa Selva. «Abbiamo voluto festeggiare i nostri 50 anni – conclude la ceo di Casta – con un evento che presentasse quello che facciamo e che facesse vivere un'esperienza culinaria in giro per tutti e cinque i continenti. Non poteva mancare la nostra piastra per piadine, ma ad essa abbiamo affiancato il nostro Broiler, frutto dei nostri costanti investimenti in ricerca e innovazione».



Superficie 41 %



I tre soci di Casta, da sinistra: Paolo Valmorri, Loretta Carbonetti e Maurizio Casanova