

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

L'azienda "Bracciani" di Parabiago premiata come attività storica: "Umanità e dialogo le armi vincenti"

Leda Mocchetti · Sunday, July 31st, 2022

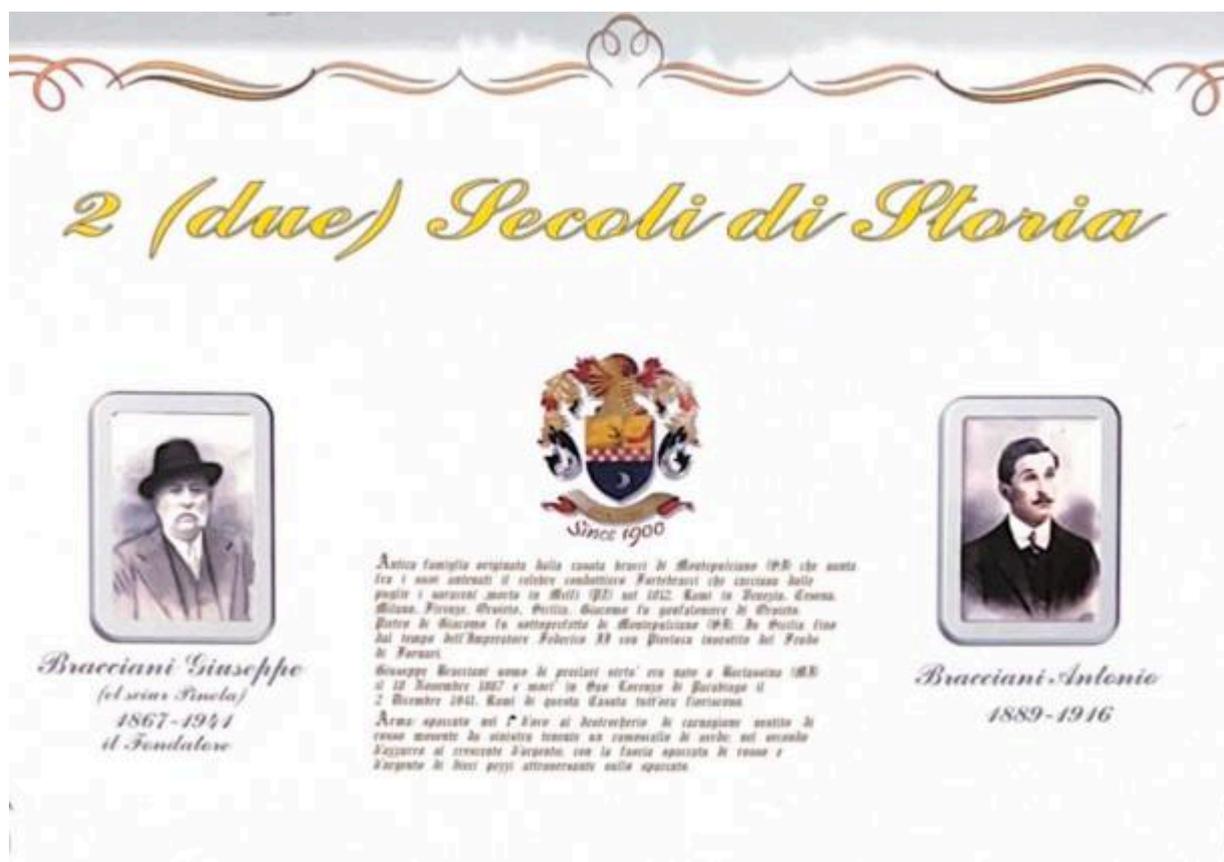
Quando nel 1900 "el siur Pinela", al secolo Giuseppe Bracciani, **aprì a San Lorenzo di Parabiago il suo "Albergo dell'Angelo con stallazzo"**, di certo non immaginava dove sarebbero arrivati i suoi discendenti e l'infilata di riconoscimenti che nell'arco di oltre un secolo avrebbero ricevuto, da diplomi e medaglie al premio "Milano Produttiva" della Camera di Commercio alla medaglia di diamante per i 50 anni di commercio dalla Fenacom di Milano, passando per le medaglie di "Maestri del Commercio". **E cinque generazioni dopo, per l'attività di famiglia dei Bracciani i riconoscimenti non sono ancora finiti**: l'ultimo in ordine di tempo arriva dalla **Regione Lombardia, che nei giorni scorsi ha premiato la srl come attività storica** insieme ad altre 455 realtà del tessuto economico regionale.



«L'azienda è stata avviata dai miei bisnonni – ci racconta Luigi Bracciani, titolare dell'azienda fino al 2019, anno della trasformazione in srl, inizialmente insieme al fratello Giancarlo e dal 1976,

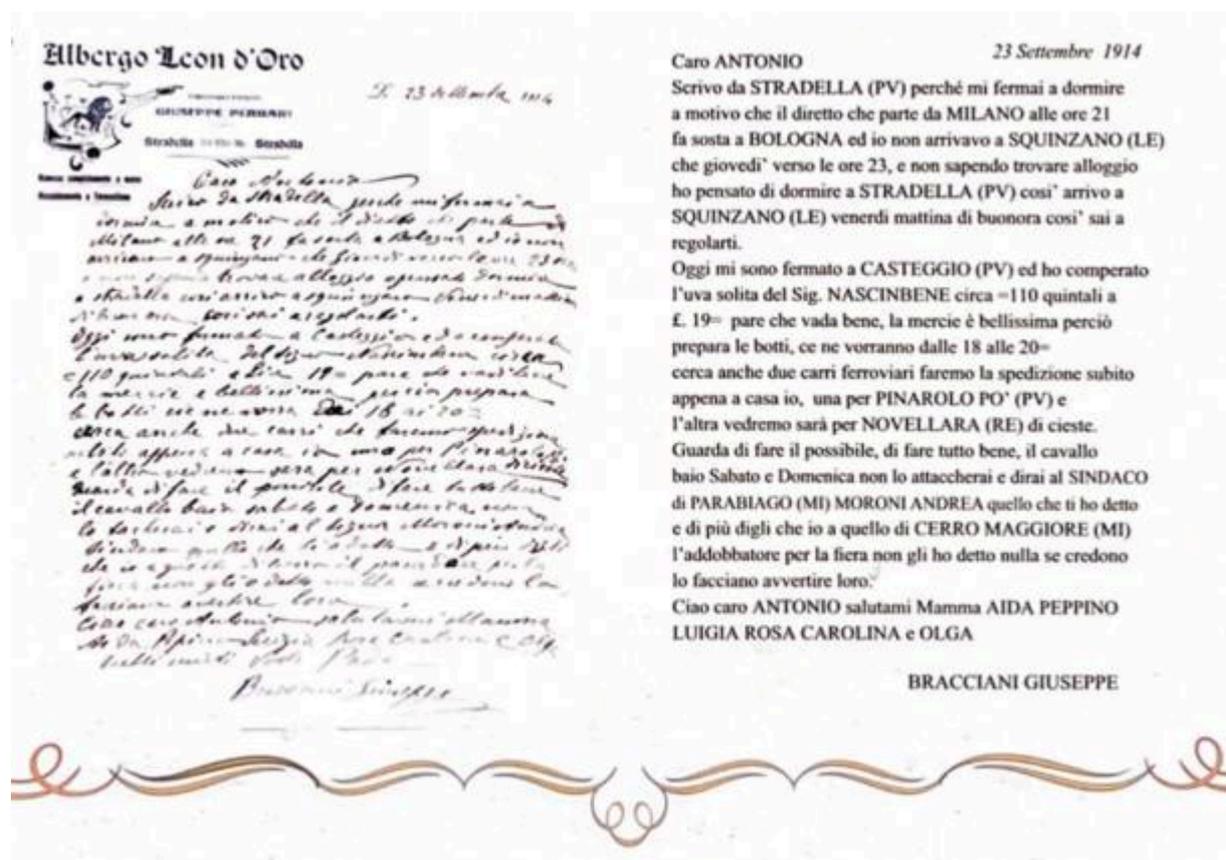
dopo che **l'azienda si fece in due prendendo strade diverse**, con la collaborazione della moglie Luigia Ceriani -. Giuseppe Bracciani, che in zona tutti conoscevano come “el siur Pinela”, nel 1900 ha iniziato con una locanda con stallazzo per viandanti, carrettieri e cavalli a San Lorenzo di Parabiago e poi ha aperto anche una macelleria in via San Michele. L'attività dell'albergo è stata portata avanti con l'aiuto prima di mio nonno Antonio, scomparso prematuramente, e poi di **mio padre Ferruccio, che nel 1941 ne è diventato titolare e in seguito ha avviato l'attività della casa vinicola**. Io ho iniziato a lavorare con lui nel 1956 e proprio in quegli anni è iniziato il “boom” delle acque minerali, settore in cui ci siamo progressivamente affermati e tuttora continuiamo a lavorare, introducendo anche prodotti come bibite, birre e latte a lunga conservazione».

Luigi Bracciani, però, non si è fermato lì, e negli anni ha sviluppato prima il ramo delle **consegne a domicilio** e poi **un drive-in per le vendite in sede** sfruttando la posizione strategica. Poi il passaggio dall'imbottigliamento alla **commercializzazione del vino confezionato** e l'**arrivo di nuovi prodotti** nel settore delle bevande, con il volume di affari che cresceva sempre di più fino a spingere il nipote del fondatore ad acquistare dalle sorelle ciò che ancora rimaneva dell'albergo-ristorante, rimasto attivo fino al 1969, per rendere più fluido l'afflusso della clientela, arrivando a dare forma agli spazi che ancora oggi tutti conoscono e riconoscono in via Manara.



Un secolo di storia che di certo non è stato facile costruire, soprattutto nell'era dei discount e delle catene commerciali. «**Al giorno d'oggi la parte del leone la fa la grande distribuzione**, soprattutto in zone densamente abitate come la nostra – sottolinea Luigi Bracciani -. **Quello che fa la differenza è il dialogo con il consumatore finale**: chiunque andando in un supermercato può trovare di tutto, ma con chi può parlare? **La nostra arma vincente sono l'umanità e il dialogo**, che sono anche la nostra vera forza. E poi non va dimenticata la serietà dell'azienda e quella che da sempre è la nostra filosofia, che prevede che il cliente quando arriva al punto vendita vada trattato in una certa maniera».

E anche se i momenti difficili, come in ogni attività, non mancano, per l'azienda la parola d'ordine è una sola: mai fermarsi. «Nel primo anno di **pandemia**, complice il fatto che facciamo anche consegne a domicilio, **per noi c'è stato un incremento del lavoro** – conclude Luigi Bracciani -: la gente era quasi bloccata in casa e abbiamo registrato un 10/15% di vendite in più. In quel periodo, poi, possiamo dire che è stata riscoperta l'importanza del commercio di vicinato, di chi ancora parla con il cliente, e questo ci ha aiutato. Certo **le difficoltà non mancano**, basti pensare al problema riscontrato di recente da alcuni produttori con il reperimento dell'anidride carbonica necessaria per rendere gasate l'acqua e le bibite, ma **l'importante è farsi trovare pronti e rimanere sempre a galla**».



This entry was posted on Sunday, July 31st, 2022 at 12:15 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Economia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.