

# Montefiore Conca (Rimini). Addio a Roberto Leurini, il signore del cioccolato Rovelli



Roberto Leurini il giorno dell'inaugurazione del nuovo stabilimento nel 2017

Addio a Roberto Leurini, il signore del cioccolato. Ha fatto della Dolciaria Rovelli, la più importante azienda del settore in Romagna.

Originario di Gemmano, persona squisita e generosa, aveva sposato la figlia di Rovelli, il fondatore dell'omonima azienda montefiorese. Che la terra ti sia lieve. Leurini: "I nostri risultati sono figli della flessibilità, dell'organizzazione, della logistica, della rete vendita. L'azienda è in continuo cammino; negli ultimi anni l'abbiamo rivoluzionata negli apparati tecnologici. Abbiamo installato una macchina capace di sfornare 800 cioccolatini al minuto".

Dietro c'è la felice intuizione di Antonio Rovelli e la sua filosofia di lavoro. Rovelli è un commerciante di generi alimentari con una passione per il cioccolato. Con le pentole della moglie sperimenta. Dal tegame e dalla forchetta esce fuori il boero: un cioccolatino con all'interno il liquore. Siamo agli inizi degli anni Sessanta ed il

dato imprenditoriale viene tratto. Uomo d'ingegno Rovelli; infatti, si studia e costruisce anche i macchinari per la produzione. Assembla componenti dismessi (come la pompa delle lavatrici, ad esempio). E certi suoi meccanismi si trovano ancora oggi in moderne attrezzature. Oltre al boero, nella nuova azienda si producono anche croccanti e torroni. Poi, arriva la produzione delle uova pasquali. Nei primi anni Settanta le attenzioni sono tutte per il cioccolato; vengono abbandonati croccanti e torroni per concentrarsi sul cioccolato.

Dolciaria Rovelli rappresenta il modello di imprenditoria italiana: piccoli ma innovativi. Ad esempio, gli uffici subito furono dotati di computer, prima ancora che giungesse l'Olivetti M20. E nell'era Internet subito il sito ha assunto il suo ruolo: un'occasione in più per crescere. Un anno importante è il 2017: viene raddoppiato lo stabilimento. Ora i metri quadrati sono quasi 4mila. Perfettamente integrati nel crinale di Serbadone. Chi ci passa davanti ha un paesaggio armonico e pacifico. Si fa notare una monumentale sbarra rossa. Un segno suggerito dall'architetto morcianese Andrea Agostini. E' la cifra forte e morbida dell'azienda, con l'intenzione di restare incisa nella mente delle persone. Un po' come la forma della bottiglietta della Coca Cola.

La nuova ala, ed il grande parcheggio davanti, dall'altra parte della strada, è stata inaugurata lo scorso 27 maggio. Racconta Roberto Leurini, genero del fondatore Rovelli: "E' stato un momento magnifico con la partecipazione del nostro paese. Saranno passate circa 2mila persone. Li ringraziamo di cuore".

Dolciaria Rovelli è una delle eccellenze produttive del Riminese in un comparto agguerritissimo come quello del cioccolato. Impiega una quarantina di persone, più gli esterni. Esporta più del 40 per cento della produzione, nonostante il calo di mercati importanti del Sud del Mediterraneo, infuocati dalle guerre, oltre che dal sole: Libia, Libano, Giordania.

Estero compensato dalla crescita in Svezia, Finlandia, Slovenia, Olanda.

La sua forza è la continua innovazione di prodotto e di macchinari. Ogni anno presentano ai mercati novità; nel 2016

ben 10. Le lampadine vengono accese dal mercato e dai rivenditori. Si pone molta attenzione anche all'imballaggio come fattore di vendita. Ad esempio, una nuova scatola è stata proposta da un rivenditore estero. Ogni mercato poi ha le sue caratteristiche. Ad esempio, in Romania è gradita la confezione regalo. Mentre gli sfusi sono apprezzati in Spagna, Israele, Arabia Saudita. Gli italiani apprezzano le buste trasparenti da chilo.

Leurini: "Ogni nostro importatore ci suggerisce come riuscire a vendere i nostri cioccolatini. E noi siamo qua per assecondarne le sensibilità".

L'altro fattore di crescita sono la bontà dei macchinari. Dolciaria Rovelli ha la capacità di fare 560mila cioccolatini al giorno: una bellissima montagna. Il periodo di maggior vendita è l'autunno.

Primo cioccolataio della Romagna, i tre prodotti più venduti: boero con ciliegia, praline e uova di Pasqua.