

# via Po

Conquiste del Lavoro

ECONOMIA



Un nome  
che racconta l'Italia





# Ferrero: un nome che racconta l'Italia

di  
**MAURO CEREDA**

**T**rentadue stabilimenti distribuiti nei cinque continenti. Sei aziende agricole. Oltre 41 mila dipendenti. Quattordici miliardi di euro di fatturato (2022). Un'ampia varietà di prodotti commercializzati in tutto il mondo, alcuni dei quali diventati "iconici". Un simbolo di qualità, innovazione, creatività, sensibilità sociale. Una storia cominciata ufficialmente il 14 maggio 1946, ad Alba, con un prologo che risale a più di vent'anni prima: è la Ferrero, in origine "fabbrica di cioccolato, torrone e dolci vari". Un nome che racconta l'Italia, come pochi altri. E' significativo quanto scriveva nel 2012 Louis Taylor, responsabile nazionale del ministero dell'Educazione del Sudafrica, in occasione della fine dei lavori di ristrutturazione di una scuola nei pressi dello stabilimento di Walkerville, una trentina di km da Johannesburg. Lavori finanziati dall'azienda: "Quando gli italiani fanno qualcosa, fanno semplicemente il meglio. Quando confezionano un vestito, è Armani. Quando costruiscono un'automobile, è una Ferrari. Quando fanno il cioccolato, è Ferrero". E a questa avventura imprenditoriale di successo, e più precisamente all'uomo che le ha dato vita raccogliendo il testimone dai fondatori, è dedicato il libro di Salvatore Giannella: "Michele Ferrero - Condividere valori per creare valore" (Salani). L'autore parte dalle origini, raccontando le intuizioni, la passione e l'infaticabile voglia di fare di

due fratelli piemontesi, nati e cresciuti sulle colline delle Langhe: Pietro e Giovanni Ferrero. Sono loro a dare il via al sogno, che comincia con l'apertura di una pasticceria a Dogliani nel 1923 (a cui ne seguiranno altre ad Alba e Torino) e si realizza 23 anni dopo con l'iscrizione della loro società all'Ufficio provinciale Industria e Commercio di Cuneo. Sono anni difficili, ad un certo punto arriva la guerra, i contadini fanno la fame, arrangiandosi a portare in tavola quel poco che riescono a produrre nei campi. Questo rispetto per la fatica e per la povertà, tradottosi nel tempo in etica del lavoro, senso di responsabilità e fastidio per l'ostentazione, resterà come un tratto distintivo dei Ferrero, fino ai giorni nostri. Pietro si occupa dei prodotti (lo chiamano "lo scienziato"), inventa la Pasta Gianduja, il "pastone" di cioccolato (una sorta di pre-Nutella), mentre Giovanni segue la parte commerciale, cerca di allargare la rete distributiva. La loro idea fissa è di rendere il cioccolato, all'epoca considerato un bene di lusso, in qualcosa di popolare, accessibile a tutti. E ci riusciranno, con creatività, combinando il cacao con un frutto molto diffuso nei boschi della zona: la nocciola. Il primo stabilimento viene aperto ad Alba nel 1946, in via Vivaro, in un capannone acquistato due anni prima. I due fratelli investono in nuovi macchinari e reclutano il personale sul territorio, instaurando un legame che non verrà mai meno. Michele nasce nel 1925, da Pietro e Pie-



# MICHELE FERRERO

CONDIVIDERE VALORI PER CREARE VALORE



di SALVATORE  
GIANNELLA



SALANI  
LE STANZE

rina Cillario, una donna che reciterà una parte importante in questa storia. Sin da ragazzo mostra grande interesse verso l'attività di famiglia (nel frattempo si diploma ragioniere) e suo malgrado, con la prematura morte del padre, avvenuta nel 1949, dovrà prenderne le redini a soli 32 anni, entrando in società con la madre e lo zio nel 1950. Si butterà in questa avventura a capofitto, con passione ed entusiasmo. Sarà lui, nel corso degli anni, a fare crescere l'azienda in modo esponenziale, in Italia e all'estero, con il sostegno della moglie Maria Franca Fissolo, sposata nel 1962, prima di

passare la mano ai due figli Pietro e Giovanni nel 1997. Giannella racconta che è proprio Giovanni ad annunciare al padre che la Ferrero è diventata il terzo gruppo dolciario nel mondo, superando la Nestlé. E' il 13 febbraio 2015, il giorno dopo Michele Ferrero morirà all'età di 89 anni. Ma tornando indietro è proprio Michele ad inventare i prodotti di maggiore successo. Una lunga sequenza che annovera marchi notissimi come il Mon Chéri (1956), la Nutella (1964), il Kinder Cioccolato (1968), le Tic Tac (1969), i Kinder Sorpresa (1974) e il Ferrero Rocher (1982). Dietro ad ognuno di

essi c'è un lungo lavoro sulle materie prime, su come abbinarle perché il risultato finale sia eccellente. La ricerca è una ossessione per lui. Michele ama chiudersi in quella che viene chiamata la "Stanza della chimica", è lì che nascono le nuove merendine, destinate a finire sugli scaffali dei supermercati di tutto il mondo. "Una frase ricorrente di Michele - scrive Giannella - è proprio «vag'n chimica», dove ogni volta che c'è bisogno di grande concentrazione per decisioni importanti, fa chiudere tutte le finestre e con i collaboratori più stretti assaggia, ripulisce la bocca dal sapore precedente, riassaggia, prova e riprova decine di combinazioni. Quando è là dentro perde il senso del tempo, non sa che cosa accade fuori, se sia giorno o notte. Insomma, il signor Michele era un perfezionista all'ennesima potenza". Ma c'è anche uno studio di marketing, sui gusti e sui bisogni dei consumatori. Che cambiano nel tempo, con le abitudini e le stagioni. Il riferimento, piuttosto empirico ma efficace, di Michele è una fantomatica "signora Valeria", mamma, zia, nonna, consumatrice ideale per capire dove tira il vento. Il libro racconta che egli stesso si presenta, in pieno anonimato, nelle botteghe per osservare il comportamento dei clienti, capire cosa comprano, sentire quello che dicono al negoziante, vedere come sono esposti i prodotti. E' da qui e dalle intuizioni

che prendono vita nuove creazioni. Anche spargliando le carte, da uomo visionario e audace qual è. Dice Michele: "Ecco cosa significa fare diverso da tutti gli altri. Tutti facevano il cioccolato solido e io l'ho fatto cremoso ed è nata la Nutella; tutti facevano le scatole di cioccolatini e noi cominciammo a venderli uno per uno, ma incartati da festa; tutti pensavano che noi Italiani non potessimo pensare di andare in Germania a vendere cioccolato e oggi quello è il nostro primo mercato; tutti facevano l'uovo per Pasqua e io ho pensato che si potesse fare l'ovetto piccolo ma tutti i giorni; tutti volevano il cioccolato scuro e io ho detto che c'era più latte e meno cacao; tutti pensavano che il tè potesse essere solo quello con la bustina e caldo e io l'ho fatto freddo e senza bustina". L'azienda è diventata una SPA nel 1962, ma non è mai sbarcata in Borsa. Le ragioni è lo stesso Michele ad illustrarle: "Non ho mai voluto rendere conto a nessuno delle mie scelte. Se vuoi essere libero, devi avere autonomia finanziaria. Il budget me lo fanno il direttore economico e il mio vero amministratore delegato che è la signora Valeria, la consumatrice tipo". Una delle cifre del successo della Ferrero è l'attenzione al "capitale umano", il rapporto con i collaboratori, un dato evidenziato anche dalle ricerche che mettono il Gruppo di Alba fra i luoghi migliori



di lavoro e con la più alta reputazione. E' così fin dai primi anni. "I dipendenti devi rispettarli, coccolarli - spiega Michele -. Devi farli sentire imprenditori a loro volta. Dall'operaio al dirigente, devono sentire l'azienda come propria e così contribuiranno insieme alla sua crescita. E tu, imprenditore, puoi addormentarti sereno la sera". Fiducia ripagata, anche in circostanze drammatiche: quando nel 1994 un'alluvione devasta lo stabilimento di Alba, i lavoratori e le lavoratrici non esitano a rimboccarsi le maniche per pulire tutto e fare ripartire la produzione in tempi brevissimi, dimostrando un grande senso di appartenenza. Questo aspetto è certificato anche dall'istituzione, nel 1983, dell'Opera Sociale, poi divenuta "Fondazione Piera, Pietro e Giovanni Ferrero", che valorizza con mille attività e servizi i dipendenti andati in pensione. Il credo è in tre verbi: lavorare, creare, donare. C'è poi un sistema di welfare avanzatissimo, che assiste le famiglie anche nelle circostanze più tristi: alla morte prematura di un dipendente vengono pagati tre anni di stipendio alla vedova e si garantisce l'assunzione al figlio o alla figlia. Stessa sensibilità verso l'estero. Con il "Progetto Imprenditoriale Michele Ferrero" l'azienda investe nei Paesi più poveri, offrendo lavoro, sviluppo e iniziative a sostegno dell'istruzione e della salute. Non assistenzialismo, ma occasioni di riscatto e crescita,

anche per i produttori locali. Certo, non è stato tutto rose e fiori. La prematura scomparsa del figlio Pietro, stroncato nel 2011 da un infarto mentre si allenava in bicicletta in Sudafrica, ha colpito duro la famiglia. Michele si è risollevato grazie alla fede religiosa, che lo ha sostenuto per tutta la vita. Devotissimo alla Madonna di Lourdes, ha preso spunto dalla grotta dell'apparizione (Roc de Massabielle) per dare il nome e la forma ad uno dei prodotti più riusciti: il Ferrero Rocher. Il "Signor" Michele, come lo chiamavano i collaboratori, è ancora oggi ricordato per l'estrema modestia, il legame solidissimo con la terra natia e la sua gente, il disinteresse per i riconoscimenti (ha gentilmente rifiutato una laurea honoris causa in Economia e commercio che gli voleva conferire l'Università di Torino nel 1991, ma era molto onorato per il titolo di Cavaliere del Lavoro, assegnatogli dal presidente della Repubblica Giuseppe Saragat nel 1971), l'allergia alle interviste. Ne ha concessa solo una, nel 2010, all'allora direttore de "La Stampa" Mario Calabresi, con la condizione che l'avrebbe fatta uscire solo dopo la sua morte. E così è stato. Oggi Michele Ferrero non c'è più, l'azienda è guidata dal figlio Giovanni. Ma ogni volta che spalmiamo una fetta di pane con la Nutella, gli diciamo grazie. E siamo tantissimi a farlo: ogni anno di questa fantastica crema di cioccolato e nocciole se ne producono 365.000 tonnellate.



# nutella



Una delizia da spalmare sul pane

Servita al mattino NUTELLA è la ragione di sostanze più sane che ci regala la natura: zucchero, nocciolo, latte più gusto di cacao. Spalmata sul pane NUTELLA è la colazione ideale per adulti e bambini.

120° via Po, Supplemento al n. 113 - anno 75

## Conquiste del Lavoro

Quotidiano di informazione socio economica

Quotidiano  
di informazione  
socio economica

ISSN 0019-6348



Direttore Responsabile: Mauro Fabi. Proprietario ed Editore: Conquiste del Lavoro Società Cooperativa aRL. Sede legale: Via Nicotera, 29 - 00195 Roma - C.F./Reg.Imprese Roma: 05558260583 - P.Iva: 01413871003 - REA: RM 495248 - Albo Cooperative: C137557 Telefono 06385098 - Rappresentante legale: Duccio Trombadori. Direzione e Redazione: Via Po, 22 - 00198 Roma - Tel. 068473430. Amministrazione - Uff. Pubblicità - Uff. Abbonamenti: Via Po, 22 - 00198 Roma - Telefoni 068473269/270 - 068546742/3, Fax 068415365. Email: conquiste@cqdl.it Registrazione Tribunale di Roma n. 569 / 20.12.48 - Autorizzazione affissione murale n. 5149 del 27.9.55. "Impresa editrice beneficiaria, per questa testata, dei contributi di cui alla legge n. 250/90 ed al D.Lgs. n. 70 del 15 maggio 2017. Indicazione resa ai sensi della lettera f) comma 2 dell'art. 5 del D.Lgs. n. 70/2017." Modalità di pagamento: Prezzo di copertina Euro 0,60. Abbonamenti: annuale standard Euro 103,30; cumulativi Euro 65,00. C.C. Postale n. 51692002 intestato a: Conquiste del Lavoro, Via Po, 22 - 00198 Roma C.C. Bancario Intesa Sanpaolo S.p.A. - Filiale 00291 - Roma 29 - IBAN IT14G030690322710000011011 intestato a: Conquiste del Lavoro, Via Po, 22 - 00198 Roma Pagamento on-line disponibile su Internet all'indirizzo [www.conquistedellavoro.it](http://www.conquistedellavoro.it).