

veronaracconta

Giuseppe Vicenzi

«Così ho dettato legge allo Stato con gli amaretti e i savoiardi»

Stefano Lorenzetto



Nel suo intrepido viaggio verso il traguardo del 90° compleanno, che taglierà fra sei mesi (il 30 maggio 2022, per l'esattezza), Giuseppe Vicenzi, sponsor unico della monumentale stella cometa di Natale

sbucata dall'Arena e caduta nel bel mezzo di piazza Bra, continua ad applicare lo schema di vita imparato all'età di 5 anni, quando suo padre Angelo gli metteva sotto i piedi una cassetta rovesciata per consentirgli di arrivare all'altezza del bancone da pasticciere e di esercitarsi nella stampa delle *sotosóra*. «Lei non sa cosa sono le *sotosóra*? Strano. Le frolle con il

buco. Sotto, lo strato di pasta intero; sopra, lo strato forato; in mezzo, la marmellata all'albicocca, visibile dall'oblò».

Lo schema è questo: arriva in azienda a San Giovanni Lupatoto, alle 8.30, al volante della propria Audi Q5 («da qualche tempo alle 9.30, perché son vècio»); alle 13 ritorna per pranzo (...) segue a **PAG.29**

Giuseppe Vicenzi

«E l'Arabia Saudita mise il velo alla nonna Matilde»

Cavaliere del lavoro, è in azienda da 73 anni. Ma a 5 già stava in pasticceria. Ha portato amaretti e savoiardi in 110 Paesi

“ La sfoglia artigianale aveva 8 pieghe, io ne faccio 192. Con la Parmalat stavo per fallire

“ «La Voce»? Montanelli non mi chiese nulla. I mignon al Bacio Perugia: un successone

●● (...) a Verona, nella casa ai piedi di Castel San Pietro; alle 15.30 rientra in stabilimento, dove si trattiene fino alle 19.30, quando è costretto ad andarsene perché si spengono le luci degli uffici. «Fasso mal? Me godo cossì!». Una

routine divenuta ancora più stringente da quando è mancata la consorte Gianfranca Savoia, che aveva sposato nel 1968 e dalla quale ha avuto tre figlie: Giuliana, che vive a Londra e dirige l'export dell'industria dolciaria, Vale-



Superficie 83 %

ria e Beatrice, professioniste e mamme una a Milano e l'altra a Verona. «Mia moglie scriveva per *L'Arena*, quando la conobbi. Poi fu assunta dal *Gazzettino* a Venezia».

L'antico tran tran casa-lavoro ha subito una battuta d'arresto dopo che il patriarca s'è cimentato in una partita di tennis con Pietro, 12 anni, il più giovane dei suoi otto nipoti. «Ho rincorso una palla in retromarcia e son strabucà». Frattura di radio e ulna del braccio sinistro. Intervento chirurgico. Il che lo costringe a farsi scarrozzare dall'autista. Il martedì si è presentato al Quirinale con un tutore ortopedico per ricevere dalle mani del presidente Sergio Mattarella le insegne di cavaliere del lavoro; il venerdì l'aveva già buttato via ed era tornato a esercitarsi in ciò che gli riesce meglio. Nel lavoro, appunto.

L'ultima delle sue 170 specialità è il Grisbi mignon ripieno di crema dei Baci Perugina. «Guardi, in pochi giorni se ne sono già occupate 84 testate», gongola, esibendo la rassegna stampa. In ogni scatola ha voluto inserire gli aforismi che hanno reso famoso il cioccolatino di gianduia, granella di nocciola e cacao fondente inventato a Perugia da Luisa Spagnoli un secolo fa. «Alcune consumatrici ci hanno telefonato per sapere se si potranno collezionare. E come no!». Apre una confezione. «Ecco qua: "Ci sono vizi che confinano con la virtù". Seneca». Si chiamava Seneca - non Lucio Anneo, maestro di retorica nell'antica Roma, bensì Federico - anche il grafico pubblicitario che ebbe l'idea di racchiudere frasi d'amore nell'incarto dei Baci Perugina.

Il vizio di Vicenzi, divenuto virtù, è la qualità. Voleva produrre gli amaretti più buoni del mondo: fatto. Voleva produrre i savoiardi più buoni del mondo: fatto. Voleva produrre le millefoglie più buone del mondo: fatto. L'impero Vicenzi è fondato su questa escalation di nicchia. Oggi conta quattro stabilimenti - San Giovanni Lupatoto, Bovolone, Fiorenzuola d'Arda (Piacenza), Nusco (Avellino) - con una superficie complessiva di oltre 100.000 metri quadrati e 15 linee di lavorazione, che sfornano ogni giorno 200 tonnellate di prodotti. Il viatico glielo impartì la nonna Ma-

tilde dal letto di morte: «Piuttosto di essere nessuno in tante cose, è meglio se diventi qualcuno in poche».

Partiamo da lei, da nonna Matilde, trasformata nel vostro logo.

Era del 1866, l'anno in cui Verona divenne italiana. Di cognome faceva Venturini. I suoi abitavano a Lizzanella, Rovereto, a quei tempi Austria. Sposò Sante Vicenzi, pasticciere in piazza Umberto a San Giovanni Lupatoto. Sono nato lì. Il marito diventò cieco, quindi toccò a lei tenere in piedi la baracca. Ebbe due maschi e due femmine. Giuseppe, professore di lettere, morì per la spagnola. Fui battezzato con il suo nome. Angelo, mio padre, era l'ultimogenito, nato nel 1900. Seguì le orme di mio nonno, che non era solo pasticciere, ma anche fornai, alimentarista, droghiere.

In che anno morì Matilde?

Nel 1944, mentre eravamo sfollati a Volon di Zevio per la guerra. Io ero dodicenne. Su un quaderno ci lasciò annotate 62 ricette per la perfetta realizzazione di amaretti, savoiardi, sfogliatelle, panettoni, torte, natalini, budini, conserve di frutta e dei «biscottini gialli detti Crumiri», così c'è scritto. A partire dal 1905, da quando rimase vedova, la ditta Vicenzi fu intestata a lei. Conservo ancora l'originale del bollettino d'iscrizione numero 4.576 della Camera di commercio, all'epoca ubicata nella Domus Mercatorum di piazza Erbe. Un reperto raro: gli atti camerale furono distrutti da un incendio nel 1952.

Che tipo era Matilde?

Una nonna energica. A chi veniva in bottega a importunarla con le chiacchiere, riservava una penitenza esemplare: «Fin che te ciacoli, dame 'na man a incartar le caramelle».

Da quanti anni lavora?

Cominciai che ne avevo 16, quindi sono 73. Lo studio mi pesava. L'unico 7 della mia vita lo ebbi in matematica, per il resto tutte insufficienze. Mia madre mi mandò a vivere a Milano da sua sorella Carmen, che aveva sposato un ragioniere, «così almeno impari la partita doppia». Ha visto quel mostro con 72 tasti esposto all'ingresso? È la nostra vecchia calcolatrice Compto-

meter della Felt & Tarrant di Chicago, antenata del computer. Poteva bastare quella, no?

Che cosa fa, a quasi 90 anni?

Mi limito a dare idee, che Marco Cazzadori, direttore ricerca e sviluppo, entro il giorno dopo traduce in prodotti. Assaggio e sentenzio: mi piace, non mi piace, toglie questo ingrediente, aggiungi quell'altro. Al test finale partecipa Cristian Modolo, direttore marketing. È stato lui a trattare per cinque mesi con la Nestlé fino a portare a casa la licenza per l'utilizzo della crema dei Baci Perugina nei Grisbi.

Lei è il garante della qualità.

Ho appena ordinato di distruggere e rimpiazzare a spese nostre due container di amaretti che avevamo spedito in Florida, nei quali il sapore delle armelline, i semi dell'albicocca utilizzati per farli, lasciava a desiderare.

Cavaliere del lavoro che lavora.

Ha detto quasi bene. Però no, dà, lavora anche il mio amico [Bruno Veronesi](#), di Aia, che ha 14 anni meno di me. Mi gò anca fame, sa? (*Prende da un vassoio un savoiardo e lo sgranocchia*). È già il secondo di stamattina. Se vuol favorire...

Ecco, mi racconti la genesi del Vicenzovo.

No, devo partire dall'amaretto, che è venuto prima. Siamo nel 1948. Mio padre mi porta alla Fiera Campionaria di Milano. Nello stand della Melzi vedo una macchina stampatrice per fare i biscotti e quasi litigo con papà. Fosse stato per lui, sarebbe andato avanti tutta la vita con i *nadalini* a Natale e le *brassadele* a Pasqua.

Invece lei?

Osservavo gli italiani. Venivano tutti dalla guerra, quindi dalla polenta. Poi arrivò in tavola il pane. Dopo i grissini. Infine i biscotti, un lusso. Si vendevano sfusi, a etti. Si misero a farli anche i farmacisti, pensi un po'. Le scatole di latta per i nostri andai a prenderle da uno speziale di Ferrara. Ma per gli oswego serviva la stampatrice. Un giorno, di ritorno a San Giovanni Lupatoto da Milano per le vacanze, mia madre mi disse: «Va a védar in laboratorio». Una Melzi! Mio padre l'aveva comprata, usata, da un tizio di Rovigo. Pensai: devo diventare il

numero 1 con qualcosa che non produce nessuno. E puntai sugli amaretti.

Scelta azzardosa.

Trovai le armelline alla Fiera di Canton, in Cina. Ma dovetti acquistarne un intero container, che in parte cedetti al mio collega Luigi Lazzaroni dello storico biscottificio di Saronno.

Non sarebbero velenose?

Caspita, se ne mangia una tonnellata, certo, contengono una quantità infinitesimale di acido cianidrico, che è all'origine del sapore amarognolo. Comunque ha ragione lei: fu una scelta azzardosa. Ricordo che restituii 1 milione di lire a un cliente di Bergamo, Boschetti, abituato a pagarmi i biscotti in anticipo, dicendogli: mi spiace, ma d'ora in avanti farò solo amaretti. «Lei è matto», replicò. Eravamo nel 1955. Una commessa equivalente a 16.000 euro dei giorni nostri.

Le andò bene.

Dovetti però acquistare per 200.000 lire un terzo forno da un signore, Angelo Zardini, che produceva biscotti in Borgo Venezia. Introdussi il turno di notte per fare sempre e solo amaretti, 24 ore su 24. Il laboratorio che avevo aperto in via Carso era troppo piccolo, scoppiavamo. Perciò nel 1970 tirai su un nuovo stabilimento a fianco della Serenissima, sempre a San Giovanni Lupatoto. Solo che prima dovetti mettere d'accordo tre contadini per farmi cedere i terreni. Ogni sera andavo a trovarli e ognuno di loro mi diceva: «Bèvelo un gòto?». Mica potevo rifiutare. Tre visite, tre bevute. Rincasavo a notte fonda sempre mezzo ciucco.

E sulla fabbrica mise l'insegna Vicenzovo, anziché Vicenzi.

Avevo vinto con l'amaretto. Perché non ripetere l'esperimento con il savoiardo, altro biscotto quasi introvabile? Eppure è il più sano che esista. Lo slogan degli spot in tv ebbe subito successo: «O bevi l'uovo o mangi Vicenzovo». Quattro savoiardi e un bicchiere di latte: colazione da re. Le mamme lo sciolgono nel biberon dei loro bambini.

Biscotto negletto ma indispen-

sabile per creare il tiramisù.

Già, tant'è che durante il lockdown, con le signore costrette in casa, Vicenzovo ha registrato aumenti di vendita del 125 per cento. Anche qui il segreto è la qualità. I savoiardi si facevano con il 16 per cento di uova. Io con il 30 per cento. Finché non convinsi l'Aidi, l'Associazione industriali dolciari italiani, a redigere un disciplinare che fissa al 26 per cento il quantitativo minimo di uova. Lo stesso per gli amaretti. In Europa ho concorrenti che usano la farina per abbassare il prezzo e ci mettono solo il 10 per cento di armelline. Noi il doppio. Oggi questi disciplinari sono diventati legge dello Stato.

Mancano all'appello le Millefoglie d'Italia.

Mia nonna faceva la pasta sfoglia artigianale con 8-10 pieghe. Nel 1975 andai in Giappone a comprare un macchinario che per quella industriale arriva a 192.

Trent'anni dopo acquisì il ramo da forno della Parmalat, fallita.

Con i due marchi più importanti, Mr. Daye Grisbi. In una notte passai da 200 a 600 dipendenti. Siccome all'asta avevo presentato al commissario straordinario Enrico Bondi un'offerta molto alta, il mio collega Angelo Colussi mi profetizzò: «La pagherai». Intendeva dire che me ne sarei pentito. E infatti ho temuto di fallire.

S'è ritrovato con uno stabilimento a Nusco, patria di Ciriaco De Mita, che viaggiava sull'aereo privato di Calisto Tanzi, patron della Parmalat.

Così scrivevano i giornali. E un'altra fabbrica ad Atella, provincia di Potenza, poi chiusa. Ma per un biennio ho dovuto stipendiare 200 dipendenti in esubero.

Oggi in tutto quanti ne ha?

Sono 365, uno per ogni giorno dell'anno.

E quanto fattura?

Dovremmo chiudere il 2021 a 136 milioni di euro, contro i 124 del 2020. Avremmo fatto meglio se non ci stessero ammazzando gli incrementi dei costi di trasporti e materie prime, in particolare farine e burro.

In quanti Paesi esporta?

Ormai siamo arrivati a 110. Stampiamo le etichette dei prodotti in 37 lingue, perfino in urdu. Arriviamo ovunque: dalla Nigeria al Cile, dal Vietnam all'Isola di Guam. In Arabia Saudita mettono il velo al volto di nonna Matilde, il nostro marchio.

Perché 10 anni fa cedette il 90 per cento della Scaligera basket?

In 40 anni, partendo da zero, la portai in serie A1 e al vertice europeo, vincendo una Coppa Italia, una Supercoppa, una Coppa Korac e una finale di Eurocup contro il Real Madrid. Mi pareva di aver dato abbastanza e mi auguravo di lasciare la mia creatura in buone mani. Per questo la regalai.

Quando Indro Montanelli nel 1994 lanciò La Voce, lei era fra i commensali riuniti al Caffè Dante perché interessati a partecipare all'avventura editoriale. Che cosa la trattenne dal farlo?

Non ho mai finanziato nessuno in vita mia, a parte il polo clinico scientifico neurologico della Fondazione Pia Opera Ciccarelli di San Giovanni Lupatoto, intitolato alla memoria di mia sorella Giuseppina e gestito in collaborazione con l'ospedale San Raffaele. Montanelli l'avevo conosciuto a Milano, durante un pranzo al ristorante Santini di corso Venezia, che oggi non esiste più. Mi aveva invitato al Caffè Dante per pura cortesia. Non mi ha mai chiesto nulla.

Ma La Voce le piaceva?

Leggevo *Il Giornale* quando era diretto da Montanelli. Della *Voce* non ho ricordi. Da una vita mi abbevero al *Corriere della Sera*.

Nell'Italia di oggi da che parte starebbe Montanelli?

Con il centrodestra.

Quante specialità Vicenzi consuma in un giorno?

In azienda, assaggio sempre.

La sua glicemia come va?

È a posto.

Durante l'intervista si è sparato due savoiardi e una sfogliatina.

Eh no, caro, uno e una, due in tutto. Può farlo anche lei. El magna qualche meza pastasuta in meno, piuttosto. Una sfogliatina pesa solo 4 grammi.

Proverbio cinese: «Se ami i tuoi figli non risparmiare il bastone, se li odi riempi di dolci».

Mai sentito. Esporto anche a Wuhan, l'epicentro della pandemia.

Che mi dice di Verona?

Servirebbero più coraggio e più volontà.

Chi è il personaggio che meglio ha rappresentato questa città?

Giorgio Zanotto, sia come sindaco sia come banchiere. Dopo di lui, il vuoto. Diciamo il mezzo pieno, toh.

Mi detti gli ingredienti per una ricetta che faccia di Verona un dolce di successo.

Aeroporto 40 per cento: è un patrimonio unico, pochi se ne rendono conto. Turismo 30 per cento: a patto che non sia di massa. Leadership 20 per cento: nei posti di comando serve gente con spiccate capacità decisionali. Viabilità 10 per cento. Ma lo vede in che condizioni sono le strade? ●



Giuseppe Vicenzi 89 anni, industriale dolciario. Il presidente della Repubblica gli ha conferito poche settimane fa le insegne di cavaliere del lavoro