

Auricchio, il re dei formaggi

«Siamo qui da generazioni Il segreto? A ogni cambio è come rifondare l'azienda»

Giandomenico, quarta generazione: «Volevo fare il notaio. Mio padre mi portò qui e mi innamorai»
Il successo? «Sono le mani. Non c'è una macchina oggi in grado di sostituirlle nell'impasto»

Mio padre girava con una borsa piena di gettoni telefonici. Voleva sempre poter chiamare in azienda

L'immagine più bella? I nostri soci riuniti per la cena che mia madre Mimma, 93 anni, organizza a Natale

di **Sandro Neri**
MILANO

«Il talento ti fa vincere una partita. L'intelligenza e il lavoro di squadra ti fanno vincere un campionato». La frase di Michael Jordan, in casa Auricchio, suona come una specie di comandamento anche se forse non tutti, in azienda, la conoscono. Qui, dove il saper fare artigiano porta in eredità 146 anni di storia, il lavoro di squadra è prima di tutto una questione di famiglia. Lo era nel 1877, quando il capostipite Gennaro Auricchio fondò il caseificio che ancora porta il suo nome; lo è ancora di più oggi, che la stanza dei bottoni si è aperta alla quinta generazione. «Perché un'impresa continui a crescere a tanti anni dalla sua fondazione senza perdere la sua identità e i suoi valori servono coraggio e unità familiare: puoi rinunciare al dividendo, se necessario, ma non alla condivisione di un progetto importante», spiega [Giandomenico Auricchio](#), 65 anni, amministratore delegato dell'azienda di produzione e commercializzazione dei prodotti caseari fondata dal bisnonno a San Giuseppe Vesuviano e dal 1949 con sede a Cremona.

Cavaliere del lavoro, presidente, fra l'altro, di Assocamerestero, ha fatto della passione per

il lavoro e di quella per la famiglia un'unica filosofia di vita. In buona parte ereditata, insieme ai segreti della ricetta casearia, da chi l'ha preceduto al vertice dell'azienda. «Mio padre - confessa - mi ha fregato».

Prego?

«Avevo vent'anni, studiavo all'università per diventare notaio, mio padre, rilevata la metà dell'azienda dal fratello, mi chiede di entrare per affiancarlo nel lavoro. Mi ha fregato perché l'azienda mi ha stregato, sono rimasto lì da allora e del mestiere di notaio non se ne è fatto niente».

Perché proprio il notaio?

«Ricordo, da bambino, il notaio Giuseppe Gambaro che veniva in casa. E quando entrava di colpo si zittivano tutti. Un silenzio denso di rispetto. Era una figura ieratica, m'immaginavo quell'uomo chiuso in una torre d'avorio e mi sono innamorato di quella professione».

Suo padre era severo?

«Severo ma anche simpatico. Si chiamava Gennaro, come suo nonno. Era un tipo serio, gran lavoratore. Girava con una borsa di pelle nera. L'immaginavo piena di documenti. E invece il giorno che l'ho aperto ho visto che era piena di gettoni telefonici. Dovunque doves-

se andare, voleva essere sicuro di poter chiamare in azienda. Lo faceva di continuo».

Cosa le ha insegnato del lavoro?

«A tenere la famiglia unita intorno all'azienda. Anch'io ho portato dentro mio figlio Guglielmo. Gli ho fatto fare la gavetta. Ma, come aveva fatto mio padre con me, l'ho subito responsabilizzato. Mio fratello Alberto gli ha appena affidato il mercato scandinavo e quello spagnolo, per noi molto importanti. Si accusa spesso i giovani di distruggere il patrimonio aziendale costruito dai padri. A volte, però, non è colpa loro, ma di chi non ha saputo coinvolgerli nel lavoro. E il modo migliore è quello di affidare loro mansioni sempre più rilevanti. È quello che io e i miei fratelli Antonio e Alberto continuavamo a fare».

Quello generazionale è sempre un passaggio delicato in un'impresa.

«Ognuno deve essere fondato-



re dell'azienda di famiglia. Deve, cioè, rifonderla. Il prodotto è lo stesso, ma il mondo che ci circonda no. Adeguarsi continuamente, rimodernarsi, è una necessità. È la storia della nostra famiglia».

Com'è cominciata?

«Gennaro, il fondatore, era un commerciante. Che però faceva produrre il provolone e altri formaggi della tradizione napoletana. Quando, nel 1866, è venuto a combattere nel lombardo veneto, durante la terza guerra d'indipendenza, ha scoperto che al Nord c'era un altro mercato. Ed è nata l'azienda di Cremona. Già nel 1900 il provolone Auricchio si vendeva negli Stati Uniti».

Il segreto di don Gennaro?

«La ricetta del provolone. Il modo in cui continuiamo a produrlo. Non lo facciamo con le macchine perché non ce ne è una che chiuda i pori della pasta come fa la mano, garantendo co-

si la massima qualità».

Si sta facendo abbastanza per il Made in Italy?

«Noto un impegno crescente da parte del governo, e non credo sia un'impresa di facciata».

Crede nel liceo del Made in Italy?

«Le aziende faticano a trovare personale qualificato. I maestri caseari vanno formati e noi lo facciamo da soli, in casa. Il lavoro artigiano, il saper fare con le mani, è stato a lungo svilito. Ben vengano iniziative capaci di restituirci dignità».

L'agroalimentare italiano è sinonimo di qualità?

«Per noi lo è necessariamente. Esportiamo in 60 Paesi, ci sentiamo alfieri del Made in Italy, orgogliosi di dare un contributo al Paese. I prodotti che produciamo portano il nostro nome, ed è una grande responsabilità. Non a caso investiamo molto nella ricerca della quali-

tà. Il 3 per cento del fatturato va nei controlli sul latte, in quelli sulla pasta e sulla qualità dell'aria. Nei nostri stabilimenti è tutta microfiltrata per assicurare la maggiore purezza».

La vostra è una storia di acquisizioni.

«Dal 1993, quando abbiamo comprato un'azienda finita temporaneamente alla Nestlé, abbiamo fatto altre 13 acquisizioni. L'ultima lo scorso dicembre. C'è un filo che lega tutte queste operazioni».

Quale?

«La scelta di mantenere la qualità e il nome di tutti i marchi acquisiti. E poi quella di coinvolgere, nella gestione delle aziende, i vecchi proprietari. Una sola, grande famiglia. L'immagine più bella? Vedere tutti i nostri soci riuniti intorno al tavolo alla cena che mia madre Mimma, 93 anni, organizza a Natale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Questioni di famiglia

IL PADRE



Gennaro Auricchio

Nipote del fondatore

Il capostipite, Gennaro Auricchio, fondò il caseificio nel 1877. Nel 1900 il formaggio già si vendeva negli Usa. Un altro Gennaro al comando è stato il papà di Giandomenico

IL PROVOLONE



Lavorazione a mano

Antica ricetta

Non viene prodotto con le macchine ma con le mani, perché non c'è macchina che chiuda i pori della pasta come fa la mano, garantendo così la massima qualità



INSIEME A sinistra, mamma 'Mimma' con i figli (da sinistra) Antonio, Giandomenico e Alberto; sopra, Carlo Azeglio Ciampi con la moglie Franca, durante la visita del 2005, riceve in regalo il violino simbolo di Cremona



AMMINISTRATORE DELEGATO Giandomenico Auricchio, 65 anni