

# Un imprenditore deve saper prevedere, non promuovere



Lo stabilimento di Olbia che produce il tonno Asdomar. Sotto, un ritratto di Vito Gulli, presidente e ad del Gruppo

Per Vito Gulli, presidente e ad di Generale Conserve, azienda con il marchio Asdomar, creare valore nel tempo è una sfida da portare avanti ogni giorno con creatività e intraprendenza. Ancor più se l'obiettivo è difendere il mercato italiano, oggi, fortemente penalizzato dalla delocalizzazione

✦ Gaia Fiertler

**I** Ama la condizione di stato nascente, quella forza creativa che fa innamorare di una idea e porta alla nascita di un nuovo movimento, la stessa che fa innamorare le persone. È quella fase creativa dove tutto è possibile, prima di trovare forma in una qualche istituzione. **Vito Gulli**, presidente e ad di Generale Conserve e vicepresidente di Ancit (Associazione nazionale conservieri ittici e delle tonnare) spera proprio che il suo strenuo impegno nella pesca sostenibile diventi una pratica diffusa, seguita dalle flotte sui mari e pretesa da ogni industria di trasformazione. «Se sopravviverà, il tonno ci sfamerà tutti», afferma con forza l'imprenditore visionario, in grado di vedere più in là di quello che altri ancora non vedono. Generale Conserve è un'azienda italiana leader nel mercato delle conserve ittiche premium con il marchio Asdomar e, dal 2013, è proprietaria dei marchi Manzotin e De Rica, con cui ha creato una realtà multimarca nazionale.





Il presidente snocciola numeri sulle enormi possibilità di riproduzione dei tonni, ma anche sul loro rischio di estinzione se continueranno a essere catturati con l'inganno, prima che si siano riprodotti almeno una volta. «Un imprenditore deve saper prevedere, non promuovere, e fare scelte conseguenti a medio-lungo termine. È il *value for money* che mi hanno insegnato gli americani, non speculare, bensì creare valore nel tempo».

L'altra sua grande battaglia è la difesa del mercato italiano. Se il consumatore non avrà più potere d'acquisto, l'industria a chi venderà i propri beni? Gulli propone il baratto di beni e servizi per uscire finalmente dalla crisi: «Se tu ci dai il lavoro, noi ti compriamo i prodotti, potrebbe essere il ragionamento delle mogli dei cassintegrati. E così rimettiamo in moto l'economia, perché il vero flagello è stata la delocalizzazione, non la crisi finanziaria». Come Cassandra, Gulli vedeva i rischi della disoccupazione da spostamento della produzione già prima del 2008: «C'è un equivoco sulla produzione italiana. Vengono riportati i dati dell'export che vanno bene, ma se il mercato interno muore, la produzione non sopravvive, perché abbiamo ancora una manifattura con tante piccole imprese che non hanno la forza di internazionalizzare».

È proprio una sua dote quella di intercettare i segnali deboli e di prevedere i trend di mercato, facendo le scelte giuste anche se controcorrente. Per esempio, nel 2008 acquista a poco uno stabilimento di Olbia

che aveva cessato la produzione, diventando così produttore di tonno e non solo distributore. Investe 25 milioni di euro e, nel 2010, inaugura uno stabilimento ittico tra i più innovativi d'Europa, dove convivono tecnologia e sapiente manodopera locale, perché tante fasi della lavorazione sono ancora manuali. «Il tonno arriva intero, non già semilavorato, e in questo modo faccio lavorare la nostra gente e salvo un prezioso sapere artigianale, garantendo il controllo della qualità sull'intero processo», spiega l'imprenditore genovese, che ha fatto della Sardegna la sua seconda casa, dove si ritira anche nei momenti di relax. E i dipendenti, quei 180 originari in cassa integrazione nel 2008, non solo hanno avuto salvo il posto ma oggi sono quasi raddoppiati, tra contratti a tempo indeterminato e determinato. Da un punto di vista commerciale, con il nuovo stabilimento lancia la linea medium, sempre rispettando la qualità della linea premium. Generale Conserve era di proprietà portoghese, finché Gulli non rilevava l'intera proprietà nel 2005. Era infatti entrato come socio, presidente e ad nel 2001, dopo una lunga esperienza da "tonnaro" ai vertici di Nostromo e Palmera. Oltre al nuovo stabilimento di Olbia, nel 2010 completa l'acquisizione di uno stabilimento in Portogallo, che era già fornitore di sgombri per il gruppo e lì avvia anche la produzione di salmone. La missione del manager diventato imprenditore, che si descrive con spirito imprenditoriale anche da dirigente, proattivo e respon-



**Vito Gulli.**  
Sotto in fabbrica a Olbia

sabile verso i propri collaboratori, si muove quindi sul doppio binario della tutela della domanda e dell'offerta: la difesa, insieme, del prodotto e del consumatore-lavoratore. Non per filantropia, ma

per business. Gulli ha scelto il rischio di impresa, ha investito e assunto, perché senza investimenti non si mette in moto l'economia. «Siamo anche capaci di perdere, fa parte del rischio d'impresa. D'altronde chi fa sbaglia, e dell'errore si fa tesoro, si fa esperienza». A chi gli pone la domanda su come faccia, mantenendo prezzi competitivi a parità di qualità, a produrre in un Paese come l'Italia che ha costi di energia e forza lavoro più alti che altrove, così risponde: «Per fortuna abbiamo il genio italiano, la creatività e l'ingegno del fare che ci fanno trovare le soluzioni giuste per stare in equilibrio. Certo, non ho l'obiettivo di quotarmi in Borsa perché ogni discorso cadrebbe, e accetto di ridurre i margini».

Scegliere oggi di produrre in Italia è uno stato nascente, una controtendenza, nei confronti della quale, però, c'è una crescente sensibilità. «Non siamo ancora un coro di voci, ma lo diventeremo». E intanto da Bruxelles arriva un primo segnale positivo per la tutela dei tonni piccoli con la campagna che, giocando un po' sulle parole, dice: «Size does matter», ossia





### LA SOSTENIBILITÀ ASDOMAR NELLA PESCA E NEL LAVORO

Nel 2013 Asdomar ha pubblicato il primo bilancio di sostenibilità, benché sia un gruppo da sempre attento all'ambiente, certificato "Friend of the Sea" già dal 2006. In pratica, l'azienda ittica acquista solo tonni adulti, pescati su banchi liberi senza l'utilizzo di Fad (Fishing aggregating devices), che ingannano i piccoli che si ammassano all'ombra di questi galleggianti e poi vengono catturati in massa. Inoltre Asdomar trasforma solo la specie di tonno a pinne gialle di almeno 20 kg e di un metro di lunghezza (è dimostrato si siano riprodotti almeno una volta), oppure il tonnetto striato certificato "pescato a canna", sempre certificato Friend of Sea. In pratica, su un centinaio di flotte Asdomar acquista solo da una manciata di pescherecci certificati, con osservatori a bordo che, via via, verranno sostituiti da telecamere per proteggersi dalla pirateria.

Il ciclo produttivo si svolge interamente in Italia, dove il pesce arriva intero e, con un mix di alta tecnologia e tradizione artigianale (un lavoro tramandato di madre in figlia in Sardegna, a Olbia), viene tagliato e lavorato fino alla scatola, e si riducono al minimo gli scarti producendo anche farine di pesce per gatti. Il prossimo passo saranno i brodi di cottura per non sprecare proprio nulla. Tutto il ciclo produttivo nello stabilimento di Olbia utilizza anche energia da fonti rinnovabili. E, per una ulteriore garanzia ai lavoratori, il gruppo è certificato SA8000.

«Le misure contano». Un altro stato nascente.

Ultimo colpo da maestro stringere una partnership con un operatore di primo piano nel settore ittico come Adolfo Valsecchi, membro fondatore dell'Issf, l'International seafood sustainability foundation e presidente di Iat, l'unica compagnia di pesca di tonno con bandiera italiana operante nell'Oceano Indiano. L'accordo strategico va nella direzione di un finanziamento convertibile in una significativa partecipazione azionaria, che permetterà di proseguire la crescita ininterrotta da 12 anni in modo sostenibile, perché accompagnata da una forte capacità di autofinanziamento e da un'adeguata crescente capitalizzazione, in grado di garantire lo sviluppo del progetto nel lungo termine e in coerenza con il posizionamento di made in Italy, sostenibilità e responsabilità sociale dell'azienda. ■

