

CLAUDIO RUGGIERO

Volume 3. Piemonte e Liguria

L'ORO D'ITALIA

CLAUDIO RUGGIERO

L'ORO D'ITALIA

Storie di aziende centenarie
e familiari

Volume 3. Piemonte e Liguria

PRESENTAZIONE DI
GUIDO CORBETTA



MARTINI & ROSSI 1863 - 2013

M Marketing
&
M Management

STORIE D'IMPRESA



Associazione Italiana
delle Aziende Familiari

CONTRIBUTI DI
ANDREA BARAZZONI, GIAN FRANCO CARLI,
MAURIZIO CIBRARIO, VITTORIO LERCARI,
ANDREA PIVOTTO, SIMONE UBERTINO ROSSO,
VITTORIO SGUERSO, GIORGIO SOLDATINI,
CAMILLO VENESIO

MAGGIOLI
EDITORE

Claudio Ruggiero

L'Oro d'Italia

Storie di aziende centenarie e famigliari

Volume 3. Piemonte e Liguria



Presentazione di
Guido Corbetta

Contributi di:

*Andrea Barazzoni, Gian Franco Carli, Maurizio Cibrario,
Vittorio Lercari, Andrea Pivotto, Simone Ubertino Rosso,
Vittorio Sguerso, Giorgio Soldatini, Camillo Venesio*

STORIE D'IMPRESA

**MAGGIOLI
EDITORE**

Indice

Presentazione (di <i>Guido Corbetta</i>)	Pag. 11
1. L'Oro d'Italia	» 15
1.1 Longevità e ricchezza nazionale	» 15
1.2 L'Oro d'Italia: famiglia, passato, bellezza e mestiere	» 22
1.3 L'oggetto e i dati della ricerca	» 24
1.4 L'oggetto e i dati della ricerca: identità e peculiarità	» 27
1.5 Le specificità di Piemonte e Liguria	» 30
1.6 I comuni tratti di una moderna classe imprenditoriale tra Ottocento e Novecento (di <i>Andrea Pivotto</i>)	» 37
1.7 Il vantaggio dello storytelling e dell'associazionismo	» 42
1.8 Il web e la storia nella rete (di <i>Simone Ubertino Rosso</i>)	» 44
1.8.1 Dalla réclame al Web 2.0: la comunicazione digitale	» 44
1.8.2 Tutta un'altra Storia: la storia come esperienza	» 49
2. Le aziende centenarie e famigliari di Piemonte e Liguria	» 55
2.1 Barazzoni - 1897	» 56
2.2 Birra Menabrea - 1846	» 68
2.3 Buzzi Unicem - 1907	» 79
2.4 Caffarel - 1826	» 91
2.5 Chiorino - 1906	» 101
2.6 Banca del Piemonte - 1912	» 110
2.7 Distilleria Gualco - 1870	» 121
2.8 Ferrino - 1870	» 131
2.9 Fiat - 1899	» 142
2.10 Fontanafredda - 1878	» 154
2.11 Fratelli Carli - 1911	» 165
2.12 Gastaldi - 1860	» 176
2.13 Gavarry - 1886	» 187
2.14 Lanificio Cerruti - 1881	» 198
2.15 Lanificio Piacenza - 1733	» 210
2.16 Lercari - 1879	» 221

2.17 Magliola - 1829	Pag. 233
2.18 Martini - 1863	» 244
2.19 Navello - 1824	» 256
2.20 Banca Passadore - 1888	» 266
2.21 Pastiglie Leone - 1857	» 277
2.22 Banca Sella - 1886	» 286
2.23 Tenute Sella - 1671	» 298
2.24 Vitale Barberis Canonico - 1663	» 307
2.25 Famiglie imprenditoriali centenarie	» 318
1. Famiglia Verona - Aurora, Torino - 1889	» 318
2. Famiglia Colla - Poderi Colla, S. Rocco Seno d'Elvio, Alba (Cuneo) - 1703	» 324
2.26 Le altre aziende centenarie di Piemonte, Liguria, Lombardia (Vol. 2) e Veneto (Vol. 1)	» 330
<i>Bibliografia</i>	» 335

DISTILLERIA GUALCO
Silvano D'Orba - Alessandria
1870

SCHEDA AZIENDA

Nome e ragione sociale dell'azienda: Distilleria Gualco Bartolomeo & Susanna, di Giorgio e Marcella Soldatini S.n.c.

Anno di fondazione: 1870.

Prodotto/servizio: distillazione vinacce per la produzione di grappe giovani, invecchiate, aromatizzate e liquori a base di grappe.

Proprietà: Giorgio e Marcella Soldatini.

Eredità generazionale: sesta generazione.

Ubicazione sede: Via XX Settembre 5, Silvano D'Orba - Alessandria.

Paesi in cui il marchio è conosciuto: Europa, Giappone.

Appartenenza ad associazioni, enti istituzionali, club: Istituto Grappa Piemonte, Associazione Donne della Grappa, Paniere prodotti tipici Provincia Alessandria, Consorzio Turistico Provincia Alessandria, Rete Impresa Piemonte - Mare.

Riconoscimenti e premi ottenuti: *Eccellenza Artigiana* (Regione Piemonte, 2004); *Medaglia d'Oro per l'Artigianato* (Camera di Commercio Alessandria, 2005); *Eccellenza Alambicco d'Oro* (ANAG-Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa, 2010); *DECO-Denominazione Comunale* (Comune Silvano d'Orba).

Medaglia d'Oro (Alambicco d'Oro); *Medaglia d'Oro* (Acquaviti d'Oro 2007); *Medaglia d'Oro* (ISW- Internationaler Spirituosen Wettbewerb, 2005).

Accademie, scuole, o percorsi d'istruzione interni all'impresa: Nell'ambito delle iniziative legate al marchio *Eccellenza Artigiana*, la Regione Piemonte ha realizzato il progetto *Bottega Scuola*, un percorso formativo che avvicina i giovani al mondo del lavoro e valorizza le tradizioni dell'artigianato piemontese. La Distilleria Gualco è dal 2004 *Bottega Scuola* ed i titolari dell'azienda sono riconosciuti come *Mastri Artigiani*. L'iniziativa ha permesso ad alcuni giovani di confrontarsi con le problematiche della produzione di grappa e dei liquori per sei mesi, seguiti da un maestro esperto e competente.

Presenza sul sito ufficiale dell'azienda di una pagina dedicata alla Storia aziendale: <http://www.distilleriagualco.it> ▶ storia.

STORIA AZIENDALE

Un'atmosfera d'altri tempi

Uscita *Ovada*, o poco più giù. Esattamente a Silvano d'Orba, in collina, tra castelli e vie di paese che proprio non t'aspetti: la chiesa, l'antico lavatoio, la sezione di partito e i cortili freschi e all'ombra delle case contadine. A qualche centinaio di metri dalla piazza ecco la *Distilleria Gualco*: l'antica insegna, il cancello grande e la bottega con gli scaffali ricolmi di bottiglie e liquori d'ogni tipo. I rumori e gli odori sono difficili da riconoscere, e anche l'atmosfera riporta ad altri tempi: l'antico alambicco e la fresca barricaia sotterranea, con pareti e soffitti a volta risalenti al Medioevo, sono lì a completare la "magia emozionale" che il luogo regala.



23. La magia dell'antica distilleria nel cortile dove è collocato "l'alambicco a bagnomaria alla Piemontese"

Per cascine a distillare il "graspo" e la guerra di Paolo II in Aspromonte

Questa piccola distilleria è stata fondata nel 1870 da *Gualco Paolo I*, che, forse stanco di girovagare tra le cascine dell'Alto Monferrato a riparare botti e costruire cesti per la vendemmia, decise di realizzare il suo primo alambicco stabile. Paolo si era col tempo già dotato di un torchio mobile che si portava di cascina in cascina nel periodo della vinificazione, e da lì ad aggiungere un piccolo alambicco su un altro carro per distillare il "graspo" appena torchiato il passo fu breve. Più impegnativo fu costruire una vera e propria distilleria, ma grazie all'aiuto dei due figli e alle speranze di un'Italia appena unita, l'alambicco trovò collocazione in Via Roma a Silvano d'Orba: era il 1870 e a quasi un secolo e mezzo di distanza la distilleria è ancora tra le case di quel borgo.

Paolo aveva due figli e, come si usava allora, per evitare di disperdere il patrimonio, l'attività da lui creata passò interamente al primogenito, *Paolo II*, che, oltre a combattere con Garibaldi nella battaglia d'Aspromonte in Calabria, al suo ritorno fu eletto Sindaco del paese e proseguì l'attività paterna con la *Distilleria Gualco Paolo fu Paolo*.

A cavallo tra la fine del secolo e l'inizio del Novecento l'avvio dell'industrializzazione italiana e il sorgere di grandi fabbriche a Genova, Milano e Torino ebbe riflessi positivi sull'incremento della popolazione di Silvano d'Orba, che raggiunse picchi massimi di oltre 3.000 abitanti. Come per il passato, la vallata era via di passaggio di merci e "mercanti" che transitavano dai porti di Genova e Savona per andare a Nord, verso il Piemonte e l'Europa. Con lo scoppio della *Prima Guerra* le cose cambiarono radicalmente e all'infernale rombo di *Pippo*, l'aereo da ricognizione usato dai tedeschi, si accompagnò il triste fenomeno dell'emigrazione che aveva meta privilegiata le Americhe.

Anche *Duilio* (figlio di Paolo II), diplomatosi enologo alla scuola d'Alba, emigrò in Argentina, dove a Mendoza divenne direttore di un'importante cantina e prese in moglie Elvira Montenegro Ortiz una giovane d'ottima famiglia da cui ebbe tre figli (Paolo IV, Susanna e Maria). Ma la crisi dei primi anni Trenta unita alla nostalgia della "madre patria" e dell'attività paterna lo convinsero, contro il parere della moglie che rimpianse sempre la sua terra, a tornare nel 1934 in Italia con tutta la famiglia.

Nella distilleria a Silvano d'Orba cominciò a collaborare con il padre, in un'Italia in cui il *Regime* consolidava il suo potere con l'avvio della guerra in Etiopia e la promulgazione delle leggi razziali del 1938: con la fine dell'Austria, l'occupazione della Polonia (1939) e della Francia (1940) il Paese fu catapultato nella *Seconda guerra mondiale*.

Guerra, lotte e requisizioni: si ricomincia con 54 litri di grappa

Con lo scoppio del conflitto cominciarono i bombardamenti dal mare su Genova e poi quelli aerei su Torino, Vercelli e Alessandria, che dopo l'armistizio del 1943 s'intensificarono sia da parte degli Alleati sia da parte tedesca. A Novi vennero colpite le *Ferrovie*, la *Pernigotti* e il *Laminatoio Ilva* (1944), mentre molti giovani ingrossavano le formazioni partigiane che dall'Appennino sferravano gli attacchi all'Armata tedesca in ritirata. Morti da una parte e dall'altra, con rastrellamenti ad Olbicella e in ogni luogo della Valle d'Orba. Nel carcere di Silvano ci finirono molti partigiani, e con lo scatenarsi dei risentimenti (e in assenza dell'ordine costituito) Duilio dovette abbandonare la distilleria che fu requisita dalla *Resistenza*. Con la *Liberazione* e la fine della guerra, le fabbriche tornarono ai legittimi proprietari, ma Duilio oltre agli impianti danneggiati, non trovò nemmeno un litro di grappa.

I ricordi ci regalano l'immagine di Duilio appoggiato su una pietra, nel cortile della casa, disperato per la rovina economica da cui non vedeva soluzione d'uscita. Proprio in quel momento, si racconta che lo avvicinò Giovanni, vicino di casa, che gli disse in dialetto: "*Guarda, Duilio, tu non ti ricordi, ma prima di scappare mi hai dato una damigiana di grappa che ho custodito in cantina. Naturalmente è tua*": da quei cinquantaquattro litri di distillato Duilio trovò la forza di ricominciare. Con l'avanzare dell'età e la partenza della figlia Susanna a Genova, la distilleria divenne prima una rivendita per poi cessare l'attività nei primi anni Settanta.

Gli altri due "rami" dei Gualco: Matteo II e Bartolomeo ("gran bevitore, inventore di nomi e Mago della grappa")

A questo punto è necessario fare un passo indietro, perché da lì a po-

co nelle mani di Susanna confluiranno la tradizione nell'arte distillatoria di tre rami della famiglia Gualco: quella del padre Duilio (che fin qui abbiamo raccontato) e quella di Bartolomeo e di Benito.

Come abbiamo visto il capostipite (Paolo I) designò suo erede il primogenito Paolo II. L'altro figlio **Matteo I**, che era un giovane intraprendente, diede vita al *secondo ramo* dei "Gualco distillatori", fondando, sempre a Silvano d'Orba in località Nave, la distilleria *Gualco Matteo*. Con la scomparsa di Matteo la produzione di liquori passò di padre in figlio: prima a **Paolo III** e poi a **Matteo II** (soldato nella *Campagna di Russia* e promotore della vendita della grappa in Liguria) che con la sua *R4* trasportava la vinaccia e le bottiglie al porto di Genova con la stessa eleganza con cui la domenica ci portava in gita i tre figli e la moglie Adriana. Di padre in figlio la distilleria passò a **Benito**, che dopo averla spostata fuori paese ne chiuse l'attività a fine anni Novanta per dedicarsi alla caccia.



24. Bartolomeo, il "mago" e inventore di ricette e nomi, nella sua distilleria

Veniamo ora al *terzo ramo* dei Gualco, quello di **Bartolomeo**, figlio di Gualco Matteo I che, come il padre escluso dall'eredità della distilleria, emigrò in Argentina a fare il taxista. Tornò in Italia a collaborare con lo zio Paolo II, ma al ritorno di Duilio (legittimo erede) diede vita, nel 1934, alla distilleria *Gualco Bartolomeo* in Via XX Settembre a Silvano d'Orba dove tutt'ora c'è la sede dell'azienda.

Bartolomeo fu un precursore della "ricerca del buono" e le sue infusioni conquistarono i palati di una clientela che vedeva nella grappa non più un "superalcolico da osteria", ma un distillato da assaporare e degustare in modo appropriato. Bartolomeo stesso fu un gran consumatore del suo prodotto (i giornali di allora scrivevano che ne consumava 100 litri l'anno) ed "educava i clienti al buon bere prima di vendergli una bottiglia di grappa". La visita in distilleria era per lui una cerimonia e bastava una parola sbagliata o un bicchierino ingurgitato frettolosamente per indurre Bartolomeo a rifiutare la vendita all'incauto compratore. La sua notorietà lo portò ad essere definito, dai principali quotidiani e riviste nazionali, "il mago della grappa", e questo anche perché, oltre alle ricette, amava inventare anche i nomi (*Suavitas*, *Superla*, *Mandamara*), che come nel caso della *Grappa senza nome* (che ancora oggi si chiama così) scelse con il sindaco Farina, il farmacista Balbi, il parroco Don Simonelli e il notaio Soldi dopo una serie d'assaggi che si protrassero fino a tarda notte.

Susanna: l'amore genovese, l'eredità del mestiere, Coppi e Bartali

Riprendiamo adesso la storia ripartendo da Susanna (nata in Argentina nel 1925 da Duilio e discendente diretta del capostipite) che avevamo lasciato a Silvano d'Orba in procinto di trasferirsi a Genova. A vent'anni, infatti, la "maestrina" si innamorò di un giovane commerciante di liquori, Marcello Soldatini, che acquistava la grappa da suo padre. Lasciata la scuola, Susanna si era sposata e trasferita a Genova dove affiancava il marito dedicandosi in prima persona a ciò che sapeva fare meglio: i liquori. Con la prematura morte di Marcello, e ancora giovanissima, Susanna tornò a Silvano d'Orba, dove con passione e dedizio-



25. Susanna Gualco in una foto degli anni Sessanta mentre controlla al densimetro la gradazione alcolica della prima grappa

ne cominciò a lavorare nella distilleria dello zio Bartolomeo. Il "mago" istruì la giovane nipote ai segreti del fare la grappa, che, aggiunti a quelli appresi dal padre Duilio, fecero di Susanna una vera esperta di tecniche e modi della distillazione. Bartolomeo, dal suo canto, che non aveva figli, cedette senza alcun pregiudizio la guida dell'azienda nel 1971 a Susanna ("una donna!?) ritenuta tra tutti i nipoti la più adatta e capace nel continuare l'attività.

In un sol colpo "la maestrina" si trovò così ad essere l'erede dei tre rami dei Gualco distillatori di Silvano D'Orba, e le sue grappe furono tanto apprezzate che godette della stima di Luigi Veronelli e di molti altri assaggiatori che consideravano la sua grappa tra i prodotti Italiani di maggior pregio. Tra i suoi clienti molti uomini dello sport e della politica che non perdevano occasione di passare dall'antica distilleria ad ammirare la magia dell'alambicco in funzione. Tra questi: Fausto Coppi, Gino Bartali, Andrea Carrea, Gigi Radice, Arrigo Sacchi, Gianni Mialich, Alberto Lu-

po, Lella Costa, Luigi Veronelli, Folco Quilici, Emanuele Luzzati, Luigi Odello, Carletto Bergaglio, Dino Crocco.

Alessandro: velista e viaggiatore a sostegno della grappa di qualità

Ad affiancare la madre nell'attività di distillazione c'era il figlio **Alessandro Soldatini** (classe 1948 e direttore di banca), che fu per lei di grande conforto ed aiuto. Alessandro, pur avendo un proprio impiego ed altri interessi al di fuori dell'arte del "fare liquori" (rallista, velista con alle spalle una traversata atlantica, sciatore, presidente di moto club e organizzatore di viaggi), si è sempre dedicato alla distilleria aiutando prima la madre ed oggi i figli. Vice presidente dell'*Istituto Grappa Piemonte*, sostiene tutt'ora l'affermazione della grappa di qualità nel mondo facendosi portavoce dei piccoli produttori in sede nazionale e partecipando a fiere internazionali in Germania e Stati Uniti. Grazie al suo contributo l'amministrazione comunale di Silvano D'Orba ha redatto il disciplinare per la produzione della grappa a *Denominazione Comunale* esponendo così i principi e le regole necessari per ottenere la qualità che ha da sempre caratterizzato la grappa di Silvano.

Sempre di padre in figlio: l'impegno della sesta generazione per l'educazione al mestiere e nell'associazionismo

Gli attuali titolari Giorgio e Marcella, figli di Alessandro, sesta generazione con discendenza diretta dal fondatore, sono figli d'arte. **Giorgio**, laureato in *Scienze e Tecnologie dell'Arte e dello Spettacolo* all'Università di Brescia, si dedica a tempo pieno alla distilleria. Dalla "nonna Susanna" ha acquisito così tanti segreti da essere considerato un "maestro delle infusioni". Esperto distillatore, *Assaggiatore Anag* e *Mastro artigiano della Regione Piemonte*, nella sua *Bottega Scuola* segue l'addestramento dei giovani che hanno deciso di intraprendere la carriera di *Distillatore Artigiano*. **Marcella**, invece, si è laureata in *Psicologia* all'Università di Padova e, oltre ad occuparsi della contabilità aziendale in distilleria è anche psicoterapeuta e membro, come la nonna, dell'associazione *Donne della Grappa*.

L'ALAMBICCO E IL MESTIERE

Il procedimento a bagnomaria: tutela regionale e niente cattivi odori

L'impianto per la produzione della grappa della *Distilleria Gualco* è discontinuo a *bagnomaria alla piemontese*, ed è uno dei pochi alambicchi ancora in funzione in Italia tanto da essere meta di visite d'appassionati di tutto il mondo. Un riconoscimento all'unicità del metodo e della fedeltà alla tradizione è arrivato con il decreto del 2001 della *Regione Piemonte*, che ha individuato nella grappa distillata con "alambicco a bagnomaria piemontese" uno dei prodotti tipici regionali del Paese.

La specificità del *metodo discontinuo* risiede nel fatto che ad una definita quantità di vinaccia si ottengono solo pochi litri di grappa con caratteristiche uniche e ben differenziate. Con il *procedimento a bagnomaria* si ha poi il vantaggio di avere una grappa priva di cattivi gusti (di fumo e di bruciato) assorbiti durante la lavorazione. Nel caso della *Distilleria Gualco* "l'alambicco" contiene circa duecento chili di vinaccia ed in poco meno di un'ora è prodotta una quantità variabile dai 10 ai 15 litri di grappa sui 55/65 gradi. L'impianto è a *Semigasogeni Autarchici* dove la vinaccia esausta è usata come combustibile.

DI PADRE IN FIGLIO: EREDITARE IL MESTIERE

di Giorgio Soldatini

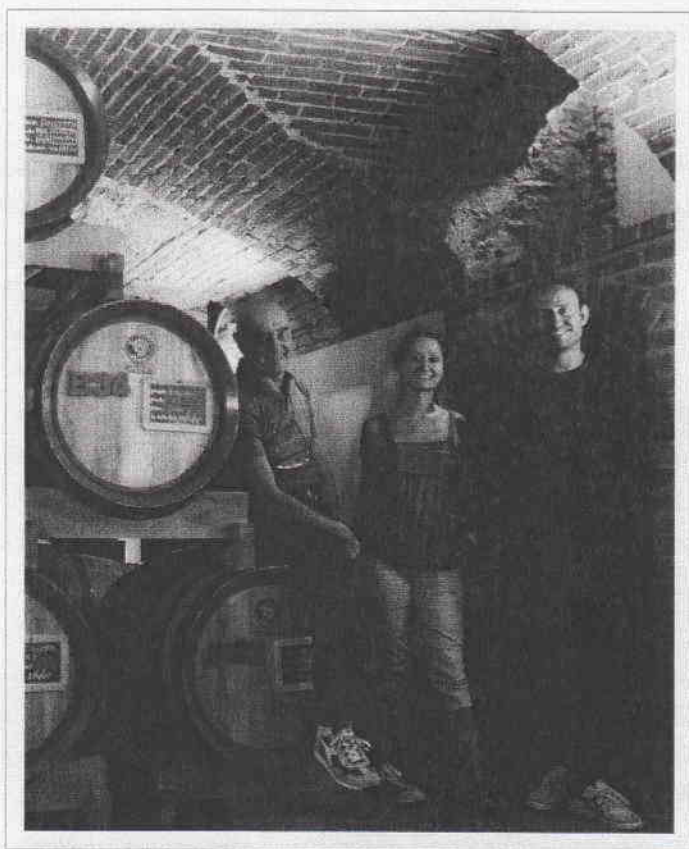
❖ *Il mestiere l'ho imparato grazie alla passione della nonna, con l'esperienza dei miei viaggi, con lo studio, con la convinzione di fare prodotti di qualità e con la dedizione: tutte cose utili per gestire un'azienda e non deludere le aspettative di chi ci ha preceduto.*

Fin da quando avevo quattordici anni, negli anni in cui mia nonna Susanna gestiva l'azienda, mi sono reso conto di quanto è importante portare avanti una tradizione di famiglia. Durante le vacanze estive, infatti, andavo spesso ad aiutarla ed iniziai allora ad imparare i segreti del mestiere. Nel frattempo le mie principali attività erano quelle degli altri coetanei: frequentare il Liceo e divertirmi con gli amici.

A "cambiarmi la vita" è stato nel '97 il mio quarto anno di Liceo a Seymour, una

piccola cittadina del Tennessee negli Stati Uniti, dove, oltre ad aver imparato l'Inglese nell'High School locale, per la prima volta mi sono trovato nella condizione di dovermi arrangiare. La direzione di ogni progetto è divenuta ancor più chiara quando, con la morte della nonna nel 2001, mio padre Alessandro ha deciso di cedere l'azienda direttamente a me ed a mia sorella Marcella, che allora avevamo rispettivamente ventuno e diciannove anni. Giovani, sicuramente, ma con la fortuna di poter completare gli studi grazie a mio padre che ci ha sempre seguito ed ha sempre controllato il nostro operato.

Nel 2005 mi sono laureato all'Università Cattolica di Brescia alla Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Arte e dello Spettacolo che mi ha spalancato le porte al mondo della comunicazione multimediale: oggi cerco di applicare queste conoscenze sperando di avvicinare clienti da ogni parte del mondo.



26. Alessandro, Marcella e Giorgio (quinta e sesta generazione) nella fresca barricaia con le volte medioevali

Per la prima volta un ricercatore si incarica di svolgere una ricerca vasta e approfondita sulle imprese familiari centenarie mettendo così a disposizione di tutti un archivio d'informazioni inedito per ampiezza. Uomini e donne d'impresa, giornalisti, studenti, ricercatori potranno accedere a un mondo di imprese limitato quantitativamente (è difficile arrivare a cent'anni!), ma utile per provare a capire le ragioni della continuità delle aziende.

Un tema rilevante perché la continuità implica sviluppo, produce occupazione, ha ricadute benefiche su una comunità.

Nel dibattito pubblico risuonano spesso i dubbi sulla continuità delle imprese familiari, i loro limiti legati alla difficoltà di gestire i litigi tra i familiari e il processo di ricambio generazionale. In questo libro, invece, si dà conto di tutte quelle imprese familiari, e sono tante, che sono riuscite a superare il secolo di vita. E si cerca di capire le ragioni di tale incredibile longevità.

(GUIDO CORBETTA)

Barazzoni - 1897

Birra Menabrea - 1846

Buzzi Unicem - 1907

Banca del Piemonte - 1912

Caffarel - 1826

Chiorino - 1906

Distilleria Gualco - 1870

Ferrino - 1870

Fiat - 1899

Fontanafredda - 1878

Fratelli Carli - 1911

Gastaldi - 1860

Gavarry - 1886

Lanificio Cerruti - 1881

Lanificio Piacenza - 1733

Lercari - 1879

Magliola - 1829

Martini - 1863

Navello - 1824

Banca Passadore - 1888

Pastiglie Leone - 1857

Banca Sella - 1886

Tenute Sella - 1671

Vitale Barberis Canonico - 1663

Famiglia Verona - Aurora - 1889

Famiglia Colla - Poderi Colla - 1703

*Senza lavoro, qualsiasi vita si imbruttisce,
ma quando il lavoro è senz'anima, la vita soffoca e muore.*

Albert Camus

978-88-387-7825-4



9 788838 778254

€ 65,00

L'ORO D'ITALIA

Storie di aziende centenarie e famigliari

Con la partnership di AidAF (Associazione Italiana delle Aziende Familiari), Claudio Ruggiero ha avviato il progetto dopo tre anni di ricerche. Le pubblicazioni ricostruiscono i momenti salienti delle aziende più longeve dell'economia nazionale. C'è chi possiede "l'oro nero", chi quello "giallo": in Italia ne abbiamo uno dai colori tenui, ma la cui incontestabile ricchezza è fatta sostanzialmente di tre cose: famiglia, mestieri, tradizione. O per dirla in altre parole: terra, tempo, sensorialità, ma anche managerialità e internazionalizzazione.

STORIE D'IMPRESA

La collana ha l'obiettivo di pubblicare le più originali e belle storie d'impresa. Si propone così di valorizzare e recuperare la memoria di quanti hanno fatto e fanno impresa, cercando di esplorare le verità meno conosciute, gli episodi dimenticati, le situazioni paradossali ed uniche che segnano le vicende personali dei protagonisti.
www.storiedimpresa.it

CLAUDIO RUGGIERO

Volume 3. Piemonte e Liguria

L'ORO D'ITALIA

MAGGIOLI
EDITORE