

FERRO

Rizzoli

MADENITALY

FEPRRO

MADENITALLY

FERREO

Annarita Briganti

Rizzoli

SOMMARIO

Lavorare, creare, donare, innovare	7
Le origini di un grande successo	19
Il boom!	25
La voce delle donne	29
Che mondo sarebbe senza Nutella	35
Gli ultimi decenni del XX secolo	41
Ambrogio...	43
La terza generazione	47
Una vocazione sempre più internazionale	49
La sostenibilità	53
La stagione delle acquisizioni	63
Pensare al futuro	71
La Nutella vale più di TikTok	75
Il presente	77
Il futuro verde, e siate sempre umani	85
Ringraziamenti	91
Biografia dell'autrice	93



LAVORARE, CREARE, DONARE, INNOVARE

Ferrero, azienda Made in Italy, leader mondiale del settore dolciario, è il simbolo di un capitalismo illuminato che mette al centro le persone e crea prodotti per le persone, è la storia di una famiglia piemontese geniale.

Il Gruppo Ferrero, giunto alla terza generazione, ha anticipato il concetto di “glocal”: dalle origini negli anni Quaranta ad Alba, la capitale delle Langhe, alla conquista del mondo, rispettando sempre la propria filosofia aziendale e di vita: “Lavorare, creare, donare”. E innovare.

Iniziamo questo viaggio, che ci porterà anche a raccontare il fenomeno Nutella, con le rare parole di Michele Ferrero.

Nato a Dogliani il 26 aprile 1925, scomparso a 89 anni a Monte Carlo il 14 febbraio 2015, è l'imprenditore che ha inventato i più famosi prodotti della Ferrero, dal Mon Chéri (1956) alla Nutella (1964), dal Kinder Cioccolato (1968) alle Tic Tac (1969), dai Kinder Sorpresa (1974) al Ferrero Rocher (1982).

Dedito al lavoro – si è occupato della sua azienda fino alla fine –, umile ed estremamente riservato, lo ricordiamo con una delle poche immagini che abbiamo di lui: elegantissimo, festeggia un compleanno della Nutella. La torta è formata da una lunga baguette, ricoperta di questa prelibatezza. L'imprenditore è chino sulla baguette per spegnere le candeline rosa, mentre la famiglia intorno a lui sorride.

“

**LAVORARE, CREARE, DONARE.
E INNOVARE.**

”

Ha imparato le basi artigiane dal padre Pietro, il senso dell'organizzazione commerciale dallo zio Giovanni e la visione d'impresa dalla madre Piera. Negli anni Quaranta, riescono a trasformare una pasticceria di Alba in una fabbrica, come ricorda Salvatore Giannella nella biografia di Michele Ferrero, pubblicata da Salani. Sottotitolo: *Condividere valori per creare valore*.

“Il segreto del successo? Pensare diverso dagli altri e non tradire il cliente” titola “la Stampa” il 15 febbraio 2015.

Mario Calabresi aveva incontrato Michele Ferrero cinque anni prima, una mattina d'agosto, nel suo stabilimento di Alba.

L'imprenditore, che non si concedeva ai media – famoso il suo “no” pure a Enzo Biagi – e che disertava conferenze stampa ed eventi mondani, aveva chiesto a Calabresi di non far uscire subito la loro conversazione, che viene resa pubblica solamente dopo la sua scomparsa.

“Il mio segreto? Fare sempre diverso dagli altri, avere fede, tenere duro e mettere ogni giorno al centro la Valeria” aveva dichiarato Michele Ferrero a Mario Calabresi. “La Valeria è la padrona di tutto, l'amministratore delegato, colei che può decidere del tuo successo o della tua fine, quella che devi rispettare, che non devi mai tradire ma capire fino in fondo.”

E ancora: “La Valeria è la mamma che fa la spesa, la nonna, la zia, è il consumatore che decide cosa si compra ogni giorno. È lei che decide che Wal-Mart