

Il made in Italy ricomincia da Ravello

Domani, nella cittadina campana, imprenditori, ambientalisti e banchieri della fondazione Symbola lanceranno un'altra sfida: conciliare due concetti apparentemente opposti (coesione e competizione). In nome della qualità.

DI DAVIDE PERILLO

Magari si può partire da lì, da quei gruppi di cinesi che sbarcano a Belforte del Chienti, milleseicento abitanti in provincia di Macerata, per imparare l'arte dell'espresso: una settimana di degustazioni, un'altra a capire come funzionano pressione e meccanica. Maestri, i tecnici della Nuova Simonelli, piccolo gioiello del Made in Italy che esporta macchine da caffè in 98 Paesi (Cina compresa, appunto) e sta rilanciando un marchio storico come la centenaria Victoria Arduino, la «Ferrari» del settore (ce n'è una pure alla Scala). Oppure, si può girare attorno alla tazzina e passare dai bar alla moka della celebre Bialetti di Omegna, Piemonte, altro caso di Italia che va, se è vero che dopo il suo acquisto i bresciani del gruppo Rondine, pentole e affini, ci stanno costruendo attorno una galassia (ultimo acquisto: Girmi) fatta di bilanci solidi ed export in crescita, ma pure di investimenti sul territorio (asili e sponsorizzazioni sportive, per dire), buone relazioni sindacali e operai che si inventano innovazioni (esempio: un sistema per neutralizzare le polveri



I FONDATORI

Da sinistra, Domenico De Masi, Alessandro Profumo ed Ermete Realacci, tra i fondatori di Symbola.

nocive) diventate standard pure per la concorrenza.

A guardar bene, però, di spie che si accendono in controtendenza nel Belpaese in affanno se ne scovano. «E hanno un filo in comune: la qualità che viene da una tradizione artigiana ancora viva e da un retroterra sociale forte». Parola di Ermete Realacci, deputato della Margherita e presidente onorario di Legambiente, ma anche presidente di Symbola, la neonata rete di banchieri e politici, industriali e associazioni, intellettuali e no-profit (per intendersi, da Alessandro Profumo di Unicredit alle Città del Vino, passando per Diego Della Valle, Coldiretti, Slow Food e tanti altri) raccolti in una lobby che promuove l'Italia di qualità. E che domani, a Ravello, apre una due-giorni dedicata a «Coesione e competizione». Ovvero, a come innestare uno nell'altro, e a far fruttare, «due concetti che spesso sono visti come opposti», spiega Realacci: «Come se per essere competitivi fosse inevitabile ridurre i diritti e recidere i legami con il territorio». Delocalizzando a tutti i costi, per esempio. O tagliando i posti.

L'opposto della soluzione-Bialetti, per intendersi. Che, non a caso, sarà discussa a Ravello, accanto ad altre case-history e agli interventi degli stessi Profumo e Della Valle, di Domenico De Masi e Walter Veltroni, di Luigi Bobba (Acli) e Raffaello Vignali (Compagnia delle Opere). Più tutti gli altri che aiuteranno a rimettere a fuoco un punto-chiave per il rilancio del Made in Italy che Fabio Renzi, segretario generale di Symbola, sintetizza così: «La qualità sgorga dal far partecipare il territorio a un'impresa. Un prodotto artigianale non è solo questione di abilità manuale: nasce da un modo di vedere il prodotto, di pensarlo. Da una cultura, insomma. E da un'identità, perché chi lo crea in qualche modo ci si riconosce». Come dire che senza radici ben piantate in terra non si cresce. Soprattutto se intorno è spuntata la giungla del mercato globale. «Ecco, la sfida è che da questo patrimonio di reti e conoscenze si tragga la forza per tornare a competere». Auguri. ■

IL BUON VINO? QUESTIONE DI «TERROIR»

Dalle radici ai frutti. Anzi, ai vitigni. Dopo il convegno di Ravello (22-23 luglio), la fondazione Symbola punta dritta sull'enologia di qualità. Occasione: «Dalla terra al territorio», l'incontro in programma il 4 agosto nella Tenuta Donnafugata di Contessa Entellina (Palermo). Con lo stesso Realacci, Franco Pasquali (Coldiretti) ed esperti vari a discutere dei vitigni autoctoni, i gioielli delle vigne nostrane su cui si fonda la sfida ai neo-Paesi produttori. Cile, Australia, Sudafrica e

compagnia sfoneranno pure chardonnay e cabernet a tutto spiano, ma non potranno mai mettere sul mercato un Sagrantino, un Timorasso o uno degli altri ceppi censiti nella ricerca che verrà presentata da Attilio Scienza. Questione di *terroir*, appunto, che regala caratteristiche inimitabili, e di sapienza storica. Come quella che si rivedrà all'opera subito dopo, nella vendemmia aperta tra i filari di Donnafugata. Di notte, per proteggere meglio i profumi del vino. E la qualità. ■