

IL RICORDO. Dieci anni fa moriva Apollinare Veronesi, fondatore del grande gruppo agroalimentare

Quel vecchio mugnaio che portò il pollo su ogni tavola d'Italia

Nacque a Lugo, dove 70 anni fa il consumo pro capite di carne era di 25 grammi a settimana, meno di 4 al giorno. Cominciò dalla farina, poi passò ai mangimi, infine creò i piatti pronti. Produsse le bambole Mabel e diede la luce elettrica alla Valpantena

di STEFANO LORENZETTO

Se ne andò dieci anni fa, quando si avviava a compiere 99 e pareva fatto per oltrepassare i 100. Era il 5 aprile 2010. Il destino, cinico e baro solo con chi se lo merita, gli ha risparmiato una pandemia vera. L'ultima volta che lo incontrai, a ottobre del 2005, combatteva una pandemia inventata, quella dell'influenza aviaria, che lui reputava più che altro un pandemonio. Non si sbagliava. Alla fine l'Organizzazione mondiale della sanità presentò il conto: 249 morti nel mondo intero, un bilancio che, di questi tempi, qualsiasi provincia della Lombardia accetterebbe come una benedizione.

La lezione che Veronesi ne trasse resta drammaticamente attuale: «Lo tsunami è colpa nostra, gli uragani sono colpa nostra, le epidemie sono colpa nostra, le guerre, la fame, la delinquenza... Non c'è disgrazia al mondo che non sia colpa nostra. Io ormai re-



Apollinare Veronesi, fondatore nel 1958 dell'omonimo mangimificio. In alto, da giovane sul predellino del suo primo camion, un residuo bellico

Se in Veneto si tirava il collo a una gallina, o c'era un malato in casa o stava male la gallina

sterò fregato di poco, sa? Ma voi finirete in depressione, vi butterete giù dai ponti per la paura di vivere». Una profezia che gli sgorgava dai geni di famiglia. Nel suo paese natale, Lugo, in Valpantena, la peste manzoniana del 1630 aveva mietuto 280 abitanti su 603, il 46 per cento della popolazione, ma non per questo la gente si era disperata o aveva smesso di fare figli.

PER UNA NEMESI alla rovescia, nel 2020, con il coronavirus dilagante, ai nipoti di Veronesi, nel frattempo saliti al comando della holding agroalimentare, tocca la missione di sostenere l'Italia barricata in casa, sperando che la catena distributiva non abbia a interrompersi. Alle loro spalle, vegliano i genitori Carlo, Giordano, Bruno, Marcella e Luisa, avendo per la testa gli stessi pensieri che incupivano il loro leggendario papà.

Così come rappresenta una nemesi alla rovescia questa storia del Covid-19 trasmesso all'umanità da animali che nessun occidentale si sognerebbe mai di considerare commestibili e che invece vengono cucinati dai cinesi come prelibatezze dello «cweiv», il «sapore selvatico». I Veronesi sono talmente certi della salute dei loro maiali, acquantici 24 ore su 24 da una quarantina di veterinari, che per entrare nella porcellaia dell'allevamento di Pegognaga, nel Mantova-

no, bisogna prima farsi la doccia e poi indossare tute spaziali e mascherine protettive, onde evitare che qualche germe umano possa infettare le 2.000 scrofe, assistite con ecografi per monitorare le gravidanze, microchip per regolare la somministrazione del cibo, pali antistress in abete naturale, refrigeratori ambientali.

«Sono nato al fronte, ho vissuto al fronte, mi toccherà morire al fronte», scuoteva la testa il commendator Apollinare, con le galline che quel giorno gli zampettavano sulla scrivania a favor di fotografo. Credeva di averle viste tutte: la Grande guerra, la dittatura, l'arruolamento nel 1931, i tre richiami alle armi fra il 1935 e il 1941, la partenza per la Russia, la ritirata dal Don, gli sbandati che nell'aprile 1945 volevano portargli via la farina e risuolarono gli scarponi bucati con le cinghie del suo mulino.

Cominciò così, dal grano macinato, l'avventura imprenditoriale di Veronesi, nato il 28 agosto 1911, penultimo di dieci figli, battezzato Apollinare, come il patrono di Lugo, da un padre inconsapevolmente previdente, visto che in dialetto *polinâr* significa pollaio, «un nome talmente strambo da portarmi fortuna, perché rimaneva dei miei nella memoria dei miei interlocutori», riconosceva il vegliardo.

PRIMA DEGLI ANNI Cinquanta, in quella vallata stretta, dove il sole sorge troppo tardi e tramonta troppo presto, nemmeno sapevano che cosa fosse la carne. Le poche famiglie che potevano permettersela ne ordinavano due fettine a Silvano De Lai, generi alimentari e fa-ccella tabacchi, il quale se la faceva portare l'indomani da un macellaio. Una statistica del tempo documenta questa fru-

galià forzosa: 20-25 chili di bovino a settimana per circa 1.000 abitanti. Il che significa una media di 25 grammi a testa, meno di 4 al giorno.

Con le sue industrie per estrazione e la lavorazione del marmo, oggi Lugo è fra i paesi più ricchi del Veronese. Ma a quei tempi la gente campeggiava raccogliendo la *foladna*, la selce, utilizzata per fabbricare gli abrasivi, o cuocendo i sassi di calcare da cui si ricavava la *calcina*, la calce per l'edilizia.

Giordano, il secondogenito di Apollinare, ricorda ancora che nel 1949, seduto sul muretto della scuola elementare di Lugo, guardava i suoi coetanei che partivano per la Francia con la valigia di cartone da emigranti: «Vedere la miseria ti segna e ti fa capire le ragioni degli altri. Quando le rubavano una gallina, mia nonna Maria diceva: «Amen. Vorrà dire che stasera c'è qualcuno che mangia».

Una sorta che non toccò ai Veronesi, proprietari fin dal 1440 di un mulino. «La prima infamatura la ebbi a 12 anni, quando fui messo alla macina», raccontava il cavaliere del lavoro. «Due volte a settimana frequentavo le lezioni serali del professor Bartolazzi, che teneva una scuola ambulante di agraria a Marzana. La contabilità di famiglia non andava oltre un libro mastro con i soprannomi dei clienti. I crediti si annotavano su un calendario appeso dentro la madia. Quando si segnavano, perché la regola era fidarsi».

LA NOTTE DI SAN SILVESTRO, mentre i suoi amici andavano a ballare, Veronesi compilava l'inventario sul tavolo da cucina. «Non finivo mai da prima dell'alba. Il bilancio del primo anno fu di 12.000 lire, il secondo di 25.000. Il terzo raddop-

Il bilancio del 1929 fu di 50.000 lire. Mio padre borbottò: «Massa schei, a che ci servono?»

piammo ancora: 50.000 lire. Era il 1929, l'anno del crollo di Wall Street. Corsi trionfanti da mio padre Marcellino per mostrargli i conti. «Massa schè, a che ci servono?», borbottò».

Fu la moglie di Marcellino, Maria Petronilli, a farsi prestare da parenti e compaesani i quattrini per ammodernare il mulino di Lugo, perché allevare bachi da seta in casa non bastava. Ma per farlo marciare serviva l'energia elettrica. Venne costituita la Società anonima La Lucense, guidata da due preti, che illuminò le case di tutta la Valpantena, fino a quel momento rischiariate dalle candele. I Veronesi ne furono soci fondatori.

SUBITO DOPO, la famiglia di mugnai s'impegnò in un'altra fantascienza iniziativa del cooperativismo cattolico: la fabbrica delle bambole. L'idea venne al parroco, don Luigi Bodini, arrivato a Lugo nel 1943. Di ritorno da un pellegrinaggio a Roma per il Giubileo del 1950 indetto da Pio XII, in treno conobbe tale Enzo Balestra, milanese, commerciante di bambole. E capì che quello poteva diventare un mestiere a domicilio per le donne della sua vallata, impegnate nella rifinitura delle pezze provenienti dal lanificio Tiberghini di San Michele Extra. Nacque così la Mabel (Manifattura artistica bambole eleganti Lugo), celebrata dal settimanale *Oggi* con un



e di tacchini che morivano anzitempo. Decise perciò di assumere la concessionaria della Vitasol di Brescia, produttrice d'integratori alimentari. Si mise a mischiare il cruschetto con il lievito di birra e le vitamine A e D. Cominciò l'epoca dei mangimi. Allora in Italia non si sapeva nemmeno che cosa fossero. Solo il Consorzio agrario di Milano ne importava qualche partita dall'America.

DICE CARLO, IL PRIMOGENITO che fin da giovane affiancò il padre in azienda: «Di animali da ingrassare in giro ce n'erano ben pochi. Quando un contadino tirava il collo a una gallina, i casi erano due: o aveva un malato in casa, o stava male la gallina. Papà doveva dimostrare che si poteva mangiare pollo tutti i giorni».

L'illuminazione gli venne nel 1956, accompagnando a Leeuwarden, nei Paesi Bassi, un amico invaghito di un'olandese. Lì vide un palazzo immenso. Ospitava l'anagrafe delle vacche da latte. Era più grande del municipio dove si registravano i cristiani. Venendo da generazioni di polenta, afferò subito il concetto: carne uguale prosperità. Cominciò a importare pulcini, meno costosi dei vitelli. E convinse gli agricoltori a crescerli con il suo mangime.

Nel 1958 sorse il mangimificio di Quinto, in Valpantena. Con il tempo se ne aggiunsero altri a San Pietro in Gu, Ospedaletto Euganeo, Acquaneve Cremonese, Fossano, San Polo di Torricella, fino all'ultimo di Putignano, in Puglia.

È una filiera lunga quella che l'ex mugnaio ha creato: 3 miliardi di euro di fatturato annuo, 8.000 dipendenti cui si aggiungono i 7.000 delle piccole e medie industrie che lavorano per il gruppo, un'ottantina di Paesi dove vengono esportati i marchi della casa Aia, Negroni e Montorsi. Le regole aziendali le aveva apprese alla scuola del curato don Pompilio Zanella, che poi gli fece seguire da privatista i primi tre anni dell'avviamento commerciale.

UNA SVOLTA DECISIVA avvenne nel 1967 con la fondazione di Agricola italiana alimentare, è questo il significato dell'acronimo Aia, alla quale fin dall'apertura dello stabilimento di San Martino Buon Albergo ha dedicato un impegno appassionato il più giovane dei figli, i maschi di Apollinare, Bruno. Fu il primo a intuire l'importanza di *Carosello*. Arruolò come testimonial Eva Ninchi, che in tv decantava il tacchino come «il vitello a due zampe», sull'onda del refrain «Aia, carini di casa nostra. Sane, italiane», oggi sostituito dall'headline «Se c'è Aia, c'è gioia» negli spot che reclamizzano i vari prodotti della casa, dall'etero Acquilium alla più ruspante

te Dakota, «la salsiccia già cotata». Che in veronese si sarebbe ben potuta chiamare Zacota.

FINO ALL'ULTIMO, Apollinare Veronesi si è recato in ufficio tutte le mattine, facilitato dal fatto che viveva con la moglie Cesira Girlanda, sposata nel 1937, in una casetta bianca dentro il mangimificio di Quinto. «La gente mi scambiava per il custode», rideva. Non lo disturbavano né il frastuono delle presse cubettatrici, né il fragore delle tonnellate di mangime riversate dai silos nei cassoni degli autotreni, né i motori accesi tutta la notte, «anzi, mi conciliava il sonno», assicurava. Quando alle 5 della domenica gli impianti si fermavano «per rispettare il giorno del Signore» (avviene così ancor oggi), si svegliava di soprassalto. «L'armonia», la definiva così, riprendeva solo alle 5 del lunedì. Fino a quel momento non aveva pace.

La giovane Cesira scendeva a

Ricordatevi di trattare bene i collaboratori, perché il vostro futuro dipende da loro

Lugo dai monti Lessini per insegnare alla scuola di ricamo. Lui la sbirciava dalle feritoie del mulino. «Gran bella fiola», si commuoveva al ricordo della moglie. Se ne andò 11 anni prima di lui. Il loro mondo misurava appena 12 chilometri, la distanza che separa Lugo da Quinto. Se la domenica uscivano a cena, si facevano portare dall'autista alla Botte di San Felice Extra, oggi scomparsa, altri 3 chilometri in linea d'aria. Si tengono ancora compagnia nella tomba di famiglia del cimitero di Quinto.

Il geriatra Luigi Grezzana, che curò l'imprenditore fino all'ultimo, lo commemora con due aggettivi: «Sapiente e schivo». È testimonia: «L'erede Lino Squassabia arrivò a Quinto per consegnare alcuni mobili. Vide un operaio anzianotto in tuta che ramazzava le foglie seccate sul piazzale dello stabilimento. «Ghelo Veronesi?», gli chiese. «Ah, no so, adesso vedémo», si sentì rispondere. Per poi scoprire che era lui, Apollinare, lo spazzino. Lo stesso che solleva ripetere ai propri figli: «Ricordatevi di trattare sempre bene i collaboratori, perché il vostro futuro dipende da loro».

Ora si capisce meglio come mai, dieci anni fa, al funerale i suoi operai srotolarono un enorme lenzuolo preparato a insaputa dei familiari del defunto. Sopra c'era scritto: «Grazie, Apollinare».

www.stefanolorenzetto.it