

L'EDITORIALE

IL VIRUS MUTA LA GUERRA SARÀ LUNGA

Federico Guglia

La nuova e temibile variante Omicron che dal Sudafrica è già atterrata in Italia, insegna quel che abbiamo imparato con le non meno insidiose Delta e Delta plus, regnanti nel Regno Unito, e la Mu in Colombia, anch'esse all'inizio approdate a sorpresa con fama funesta di invincibili: guai a pensare di aver sconfitto una pandemia pur sotto controllo grazie alla controffensiva delle vaccinazioni - madre di tutte le battaglie - ma destinata a colpire ancora fra noi. Ma guai anche a farci prendere dal panico di fronte al nemico insistente, perché scienza e ricerca hanno dimostrato che resistergli è possibile. Anche se non si darà per battuto né oggi né domani, cambiando di continuo per disorientare e spaventarci. Ecco, non siamo più nell'universo dell'ignoto, come nel drammatico marzo del 2020. Adesso abbiamo gli strumenti e l'arte per saperli affinare con rapidità: l'invito alla terza dose - mesi fa inimmaginabile - lo testimonia. Se l'epidemia corre, noi non ci facciamo più sorpassare. Lo conferma, di nuovo, la moltiplicazione dei contagi che pure non porta più al tragico numero di morti e intubati di quando il vaccino non c'era. Né si ricorreva alle mascherine per difenderci. Massimo rigore, dunque, nello studiare a fondo l'ultima versione Omicron. Che, temiamo, non sarà l'ultima: forse dovremo pescare dall'alfabeto greco fino alla fine. Prepariamoci a stare a lungo in trincea. Con pazienza, che è la virtù dei forti. Con la tranquilla consapevolezza che non siamo più disarmati.

www.federicoguglia.com

I NODI DELLA RIPARTENZA La Cgia fa il conto delle scadenze tra domani e martedì previste dall'Agenzia delle Entrate

Tasse alle imprese venete In due giorni tre miliardi

Effetto della pandemia a Verona: cresce il numero delle mamme che scelgono di lasciare il lavoro In 10 mesi l'addio di 1.332 genitori

●● La settimana inizia con i due giorni più neri dell'anno per gli imprenditori veneti, chiamati a versare al fisco gli acconti Ires, Irap, Irpef e l'imposta sostitutiva dovuta dalle attività in regime forfetario. L'Ufficio studi della

Cgia di Mestre stima che l'ammontare dei pagamenti ai quali le aziende della regione dovranno far fronte domani e martedì è di circa tre miliardi di euro. Sul fronte del lavoro, invece, emerge che nella provincia di Ver-

ona nei primi dieci mesi dell'anno le dimissioni di genitori con figli piccoli da 0 a 3 anni sono state 1.332. Il 65% ha riguardato donne. Molte hanno dovuto affrontare cambi di orari e trasferimenti. **Zanetti e Lorandi** pag.9 e 17

SERIE A I gialloblù segnano con Tameze però la Samp vince 3-1



Tavellin, Mantovani, Antolini e Callotto. pag.48 a 51

L'Hellas ci prova ma la corsa si ferma

COVID Allerta mondiale sulla nuova variante

Omicron è già in Italia Racconto dal Sudafrica di cittadini scaligeri

●● Omicron è in Italia. La nuova variante del Covid è stata identificata su un cittadino campano - vaccinato con due dosi - sbarcato qualche giorno fa a Malpensa dal Mozambico. Il ministero della Salute ha sollecitato le Regioni a rafforzare il tracciamento dei passeggeri giunti da zone a rischio. Dal Suda-

frica le testimonianze di due veronesi. Corrado Passi, medico, racconta: «I numeri dei contagi sono esigui, isteria ingiustificata». E un ingegnere, Riccardo Schena, aggiunge: «Siamo tranquilli». A Verona l'infettivologo Ercole Concia avverte: «L'importante è rafforzare la campagna vaccinale». pag.2,3 e 15

PESCHIERA

Pestaggio a sangue in centro gli aggressori patteggiano la pena

Giampaolo Chavan pag.41

TENTATO OMICIDIO

Giovane colpito con un coltello sul Garda: 19enne arrestato

in Provincia pag.41

VIOLENZA IN ZAI

Rissa tra stranieri uomo ricoverato in gravi condizioni Ha ferite da taglio

Daniela Andreis pag.23

L'INTERVENTO

Se la società civile indicesse un sinodo sul vivere insieme

Mons. Giuseppe Zenti Vescovo di Verona pag.32

MARTEDÌ 30 NOVEMBRE
Riecco l'Almanacco del calcio veronese

IN OMAGGIO CON IL QUOTIDIANO
L'Arena
Il Primo Toro del Calcio

CONFINDUSTRIA
«Gettare le basi del futuro di Verona»
Parla Boscaini

«Gettare le basi di quello che sarà il nostro territorio tra 20 anni». È l'appello di Raffaele Boscaini, presidente di Confindustria Verona, alla politica e alle imprese.
Maurizio Cattaneo pag.11

LA MANIFESTAZIONE
Job&Orienta
35mila in fiera
Il ministro Bianchi:
«Basta con la Dad»

Chiude oggi la trentesima edizione di Job&Orienta. Sono stati 35mila i visitatori giunti a Verona. Ieri c'era il ministro dell'Istruzione, Patrizio Bianchi: «Lavoriamo per non tornare alla Dad».
in Cronaca pag.18 e 19

verona racconta

Giuseppe Vicenzi

«Così ho dettato legge allo Stato con gli amaretti e i savoiardi»

Stefano Lorenzetto

Nel suo intrepido viaggio verso il traguardo del 90° compleanno, che taglierà fra sei mesi (il 30 maggio 2022, per l'esattezza), Giuseppe Vicenzi, sponsor unico della monumentale stella cometa di Natale

sbucata dall'Arena e caduta nel bel mezzo di piazza Bra, continua ad applicare lo schema di vita imparato all'età di 5 anni, quando suo padre Angelo gli metteva sotto i piedi una cassetta rovesciata per consentirgli di arrivare all'altezza del bancone da pasticciere e di esercitarsi nella stampa delle sotosòra. «Lei non sa cosa sono le sotosòra? Strano. Le frolle con il

bucco. Sotto, lo strato di pasta intero; sopra, lo strato forato; in mezzo, la marmellata all'albicocca, visibile dall'oblio». Lo schema è questo: arriva in azienda a San Giovanni Lupatoto, alle 8,30, al volante della propria Audi Q5 (da qualche tempo alle 9,30, perché non v'è); alle 13 ritorna per pranzo (...) segue a PAG.29

La Bottega PAVONCELLI
fondatori dal 1899
in Valpolicella

invito all'assaggio

-10%

via Valpolicella, 53 - Pescantina
da martedì a venerdì: 8:30 - 12:30 - 15:00 - 19:00
sabato: 8:30 - 13:00 - 15:00 - 18:30
domenica e lunedì: chiuso
www.labottegapavoncelli.it

RITAGLIA QUESTO COUPON E MOSTRALO ALLA CASSA PRIMA DEL PAGAMENTO. VALIDI FINO AL 30/11/2021. NON COMBINABILE CON ALTRI COUPON, CARTOLINE, CONVENZIONI, FIDELITY CARD PAVONCELLI O ALTRE PROMOZIONI IN CORSO.

BADANTI

veronacivile.it

VERONA CIVILE
Corso Milano, 92/B
045 8101283

ASSISTENZA ALLA PERSONA

- Corse di lingua Italiana
- Supporto ricerca lavoro
- Corse formative a badanti

● CAF
● PATRONATO

300 badanti disponibili subito 6500 famiglie assistite + di 1000 badanti in servizio

A costi accessibili 887€
Badanti
Comvenienti h24 hs30 tutto compreso!

ASSISTENZA A DISTANZA "NO STOP" ALLE BADANTI

verona racconta

Stefano Lorenzetto
www.stefanolorenzetto.it

Giuseppe Vicenzi «E l'Arabia Saudita mise il velo alla nonna Matilde»

Cavaliere del lavoro, è in azienda da 73 anni. Ma a 5 già stava in pasticceria. Ha portato amaretti e savoiardi in 110 Paesi



Giuseppe Vicenzi 89 anni, industriale dolciario. Il presidente della Repubblica gli ha conferito poche settimane fa le insegne di cavaliere del lavoro

segue dalla prima pagina

●● (...) a Verona, nella casa ai piedi di Castel San Pietro; alle 15.30 rientra in stabilimento, dove si trattiene fino alle 19.30, quando è costretto ad andarsene perché si spengono le luci degli uffici. «Fasso mal? Me godo cossi!». Una routine divenuta ancora più stringente da quando è mancata la consorte Gianfranca Savoia, che aveva sposato nel 1968 e dalla quale ha avuto tre figlie: Giuliana, che vive a Londra e dirige l'export dell'industria dolciaria, Valeria e Beatrice, professioniste e mamme una a Milano e l'altra a Verona. «Mia moglie scriveva per *L'Arena*, quando la conobbi. Poi fu assunta da *Gazzettino* a Venezia».

L'antico tran tran casa-lavoro ha subito una battuta d'arresto dopo che il patriarca s'è cimentato in una partita di tennis con Pietro, 12 anni, il più giovane dei suoi otto nipoti. «Ho rincorso una palla in retromarcia e son strabucca». Frattura di radio e ulna del braccio sinistro. Intervento chirurgico. Il che lo costringe a farsi scarrozzare dall'assistente. Il martedì si è presentato al Quirinale con un tutore ortopedico per ricevere dalle mani del presidente Sergio Mattarella le insegne di cavaliere del lavoro; il venerdì l'aveva già buttato via ed era tornato a esercitarsi in ciò che gli riesce meglio. Nel lavoro, appunto.

L'ultima delle sue 170 specialità è il Grisbi mignon ripieno di crema dei Baci Perugina. «Guardi, in pochi giorni se ne sono già occupate 84 testate», gongola, esibendo la rassegna stampa. In ogni scatola ha voluto inserire gli aforismi che hanno reso famoso il cioccolato di gianduija, granella di nocciola e cacao fondente inventato a Perugia da Luisa Spagnoli un secolo fa. «Alcuni consumatori ci hanno telefonato per sapere se si potranno collezionare. E come no!». Apre una confezione. «Ecco qua: "Ci sono virtù che confina con la virtù", Seneca». Si chiamava Seneca - non Lucio Anneo, maestro di retorica nell'antica Roma, bensì Federico - anche il grafico pubblicitario che ebbe l'idea di racchiudere frasi d'amore nell'incarto dei Baci Perugina.

Il vizio di Vicenzi, divenuto virtù, è la qualità. Voleva produrre gli amaretti più buoni del mondo: fatto. Voleva produrre i savoiardi più buoni del mondo: fatto. Voleva produrre le millefoglie più buone del mondo: fatto. L'impero Vicenzi è fondato su questa escalation di nicchia. Oggi conta quattro stabilimenti - San Giovanni Lupatoto, Bovolone, Fioresuola d'Arda (Piacenza), Nusco (Avellino) - con una superficie complessiva di oltre 100.000 metri quadrati e 15 linee di lavorazione, che sfornano ogni giorno 200 tonnellate di prodotti. Il viaggio glielo impartì la nonna Matilde dal letto di morte: «Piuttosto di essere nessuno in tante case, è meglio se diventi qualcuno in poche».

Partiamo da lei, da nonna Matilde, trasformata nel vostro logo. Era del 1866, l'anno in cui Verona divenne italiana. Di cognome faceva Venturini. I suoi abitavano a Lizzanella, Rovereto, a quei tempi Austria. Sposò Sante Vicenzi, pasticcere in piazza Umberto a San Giovanni Lupatoto. Sono nato lì. Il marito diventò cieco, quindi toccò a lei tenere in piedi la baracca. Ebbe due maschi e due femmine. Giuseppe, professore di lettere, morì per la spagnola. Lui battezzato con il suo nome. Angelo, mio padre, era l'ultimogenito, nato nel 1900. Segui le orme di mio nonno, che non era orlo pasticcere, ma anche farmacia, alimentari, droghiere.

In che anno morì Matilde?

Nel 1944, mentre eravamo sfollati a Volon di Zevio per la guerra. Io ero dodicenne. Su un quaderno ci lascio annotare 62 ricette per la perfetta realizzazione di amaretti, savoiardi, sfogliatelle, panettoni, torte, nadalini, budini, conserve di frutta e dei «biscottini gialli detti Crumiri», così c'è scritto. A partire dal 1905, da quando rimase vedova, la ditta Vicenzi fu intestata a lei. Conservo ancora l'originale del bollettino d'iscrizione numero 4.576 della Camera di commercio, all'epoca ubicata nella Domus Mercatorum di piazza Erbe. Un reperto raro: gli atti camerati furono distrutti da un incendio nel 1952.

Che tipo era Matilde?
Una nonna energica. A chi ve-

niva in bottega a importunarla con le chiacchiere, riservava una penitenza esemplare: «Fin che te ciacoli, dame 'na man a incartar le caramelle».

Da quanti anni lavora?

Cominciai che ne avevo 16, quindi sono 73. Lo studio mi pesava. L'unico 7 della mia vita lo ebbi in matematica, per il resto tutte insufficienze. Mia madre mi mandò a vivere a Milano da sua sorella Carmen, che aveva sposato un ragioniere, «così almeno impari la partita doppia». Ha visto quel mostro con 72 tasti esposto all'ingresso? È la nostra vecchia calcolatrice Comptometer della Felt & Tarrant di Chicago, antenata del computer. Poteva bastare quella, no?

Che cosa fa, a quasi 90 anni?

Mi limito a dare idee, che Marco Cazzadori, direttore ricerca e sviluppo, entro il giorno dopo traduce in prodotti. Assaggio e sentenzio: mi piace, non mi piace, togli questo ingrediente, aggiungi quell'altro. Al test finale partecipa Cristian Modolo, direttore marketing. È stato lui a trattare per cinque mesi con la Nestlé fino a portare a casa la licenza per l'utilizzo della crema dei Baci Perugina nei Grisbi.

Lei è il garante della qualità.

Ho appena ordinato di distruggere e rimpiazzare a spese nostre due container di amaretti che avevamo spedito in Florida, nei quali il sapore delle armelline, i semi dell'albicocca utilizzati per farli, lasciava a desiderare.

Cavaliere del lavoro che lavora.

Ha detto quasi bene. Però no, dà, lavoro anche il mio amico Bruno Veronesi, di Aia, che ha 14 anni meno di me. Mi gò anca fame, sa? (*Trende da un vassoio un savoiardo e lo sgrano-ncchia*). È già il secondo di stamattina. Se vuol favorire...

Ecco, mi racconti la genesi del Vicenzovo.

No, devo partire dall'amaretto, che è venuto prima. Siamo nel 1948. Mio padre mi porta alla Fiera Campionaria di Milano. Nello stand della Melzi vedo una macchina stampatrice per fare i biscotti e altri litighi con papà. Fosse stato per lui, sarebbe andato avanti tutta la vita con i *nadalini* a Natale e le *brussadele* a Pasqua.

Invece lei?

Osservavo gli italiani. Venivano tutti dalla guerra, quindi dalla polenta. Poi arrivò in tavola il pane. Dopo i grissini. Infine i biscotti, un lusso. Si vendevano sfusi, a etti. Si misero a farli anche i farmacisti, pensi un po'. Le scatole di latte per i nostri andai a prenderle da uno speciale di Ferrara. Ma per gli osvego serviva la stampatrice. Un giorno, di ritorno a San Giovanni Lupatoto da Milano per le vacanze, mia madre mi disse: «Va a vedár in laboratorio». Una Melzi! Mio padre l'aveva comprata, usata, da un tizio di Rovigo. Pensai: devo diventare il numero 1 con qualcosa che non produce nessuno. E puntai sugli amaretti.

Scelta azzardosa.

Trovi le armelline alla Fiera di Canton, in Cina. Ma doveti acquistare un intero container, che in parte cedetti al mio collega Luigi Lazzaroni dello storico biscottificio di Saronno.

Non sarebbero velenose?

Caspiata, se ne mangia una tonnellata, certo, contengono una quantità infinitesimale di acido cianidrico, che è all'origine del sapore amarognolo. Comunque ha ragione lei: fu una scelta azzardosa. Ricordo che restituii 1 milione di lire a un cliente di Bergamo, Boschetti, abituato a pagarmi i biscotti in anticipo, dicendogli: mi spiace, ma d'ora in avanti farò solo amaretti. «Lei è in mezzo», replicò. Eravamo nel 1955. Una commessa equivalente a 16.000 euro dei giorni nostri.

Le andò bene.

Dovetti però acquistare per 200.000 lire un terzo forno da un signore, Angelo Zardini, che produceva biscotti in Borgo Venezia. Introdussi il turno di notte per fare sempre e solo amaretti, 24 ore su 24. Il laboratorio che avevo aperto in via Carso era troppo piccolo, scoppiavamo. Però nel 1970 tirai su un nuovo stabilimento a fianco della Senesimma, sempre a San Giovanni Lupatoto. Solo che prima doveti mettere d'accordo tre contadini per farmi cedere i terreni. Ogni sera andavo a trovarli e ognuno di loro mi diceva: «Bèvelo un gòto». Mica potevo rifiutare. Trevisi-

“La sfogliata artigianale aveva 8 pieghe, io ne faccio 192. Con la Parmalat stavo per fallire”

“«La Voce»? Montanelli non mi chiese nulla. I mignon al Bacio Perugina: un successone”

te, tre bevute. Rincasavo a notte fonda sempre mezzo cuoco.

E sulla fabbrica mise l'insegna Vicenzovo, anziché Vicenzi.

Avevo vinto con l'amaretto. Perché non ripetere l'esperienza con il savoiardo, altro biscotto quasi introvabile? Eppure è il più sano che esista. Lo slogan degli spot in tv ebbe subito successo: «O bevì l'uovo o mangi Vicenzovo». Quattro savoiardi e un bicchiere di latte: colazione da re. Le mamme lo sciolgono nel biberon dei loro bambini.

Biscotto negletto ma indispensabile per creare il tiramisù.

Già, tant'è che durante il lockdown, con il signore costrette in casa, Vicenzovo ha registrato aumenti di vendita del 125 per cento. Anche qui il segreto è la qualità. I savoiardi si facevano con il 16 per cento di uova. Io con il 30 per cento. Finché non convinsi l'Adi, l'Associazione industriali dolciari italiani, a redigere un disciplinare che fissa al 26 per cento il quantitativo minimo di uova. Lo stesso per gli amaretti. In Europa ho concorrenti che usano la farina per abbassare il prezzo e ci mettono solo il 10 per cento di armelline. Noi il doppio. Oggi questi disciplinari sono diventati legge dello Stato.

Mancano all'appello le Millefoglie d'Italia.

Mia nonna faceva la pasta sfoglia artigianale con 8-10 pieghe. Nel 1975 andai in Giappone a comprare un macchinario che per quella industriale arriva a 192.

Trent'anni dopo acquisì il ramo da forno della Parmalat, fallita. Con i due marchi più importanti, Mr. Day e Grisbi. In una notte passai da 200 a 600 dipendenti. Siccome all'asta avevo presentato al commissario straordinario Enrico Bondi un'offerta molto alta, il mio collega Angelo Colussi mi profetizzò: «La pagherai». Intendevo dire che me ne sarei pentito. E infatti ho temuto di fallire.

S'è ritrovato con uno stabilimento a Nusco, patria di Ciriaco De Mita, che viaggiava sull'aereo privato di Calisto Tanzi, patron della Parmalat.

Così scrivevano i giornali. E un'altra fabbrica ad Atella, provincia di Potenza, poi chiusa. Ma per un biennio ho dovuto stipendiare 200 dipendenti in esubero.

Oggi in tutto quanti ne ha?

Sono 365, uno per ogni giorno dell'anno.

E quanto fattura?

Dovremmo chiudere il 2021 a 136 milioni di euro, contro i 124 del 2020. Avremmo fatto meglio se non ci stessero ammazando gli incrementi dei costi di trasporti e materie prime, in particolare farine e burro.

In quanti Paesi esporta?

Ormai siamo arrivati a 110. Stampiamo le etichette dei prodotti in 37 lingue, perfino in urdu. Arriviamo ovunque: dalla Nigeria al Cile, dal Vietnam all'Isola di Guam. In Arabia Saudita mettono il velo al volto di nonna Matilde, il nostro marchio.

Perché 10 anni fa cedette il 90 per cento della Scalgiera basket?

In 40 anni, partendo da zero, la portai in serie A1 e al vertice europeo, vincendo una Coppa Italia, una Supercoppa, una Coppa Korac e una finale di Eurocup contro il Real Madrid. Mi pareva di aver dato abbastanza e mi auguravo di lasciare la mia creatura in buone mani. Per questo la regalai.

Quando Indro Montanelli nel 1994 lanciò *La Voce*, lei era fra i commensali riuniti al Caffè Dante perché interessati a partecipare all'avventura editoriale. Che cosa la trattenne dal farlo? Non ho mai finanziato nessuno

in vita mia, a parte il polo clinico scientifico neurologico della Fondazione Pia Opera Ciccarelli di San Giovanni Lupatoto, intitolato alla memoria di mia sorella Giuseppina e gestito in collaborazione con l'ospedale San Raffaele. Montanelli l'avevo conosciuto a Milano, durante un pranzo al ristorante Santini di corso Venezia, che oggi non esiste più. Mi aveva invitato al Caffè Dante per pura cortesia. Non mi ha mai chiesto nulla.

Ma *La Voce* le piaceva?

Leggevo *Il Giornale* quando era diretto da Montanelli. Del *La Voce* non ho ricordi. Da una vita mi obbevo al *Corriere della Sera*.

Nell'Italia di oggi da che parte starebbe Montanelli?
Con il centrodestra.

Quante specialità Vicenzi consuma in un giorno?
In azienda, assaggio sempre.

La sua glicemia come va?

È a posto.

Durante l'intervista si è sparato due savoiardi e una sfogliatina.

Eh no, caro, uno e una, due in tutto. Può farlo anche lei. El magna qualche mezza pastasutina in meno, piuttosto. Una sfogliatina pesa solo 4 grammi.

Proverbiale cinese: «Se ami i tuoi figli non risparmiare il bastone, se li odi riempili di dolci».

Mai sentito. Esporto anche a Wuhan, l'epicentro della pandemia.

Che mi dice di Verona?

Servirebbero più coraggio e più volontà.

Chi è il personaggio che meglio ha rappresentato questa città?

Giorgio Zanonato, sia come sindaco sia come banchiere. Dopo di lui, il vuoto. Diciamo il mezzo pieno, toh.

Mi detti gli ingredienti per una ricetta che faccia di Verona un dolce di successo.

Aeroporto 40 per cento; è un patrimonio unico, pochi se ne rendono conto. Turismo 30 per cento; a patto che non sia di massa. Leadership 20 per cento; nei posti di comando serve gente con spiccate capacità decisionali. Viabilità 10 per cento. Ma lo vede in che condizioni sono le strade? ●