

Argomento: Export e PMI

Fratelli Beretta conquista San Siro

BARBARA CALDEROLA

Patto con Milan e Inter: le delizie gastronomiche vizeranno i tifosi TREZZO SULL' ADDA - CATENE di montaggio modernissime, robot ad alta tecnologia. Innovazione spinta, ma senza passione e radici non sarebbe abbastanza. È questo forse il segreto che da 200 anni spinge ai vertici del mercato Fratelli Beretta, storico marchio della salumeria "Made in Italy", quartier generale a Trezzo, da ieri legato a doppio filo a Milan e Inter grazie all' accordo che per tre anni porterà la ditta a San Siro «a viziare i tifosi». Con stuzzichini Dop e Igp, punta di diamante della produzione che fa numeri da capogiro, 830 milioni di fatturato nel 2018 (salumi), più altri 119 per i piatti pronti. Ventisette gli stabilimenti in Italia e nel mondo, tre oltreoceano, con 2.500 dipendenti. In pillole questo è il curriculum del colosso del food pronto a un ingresso trionfale al Meazza. Per celebrare "il patto fra eccellenze", nella sede in via Fratelli Bandiera sono arrivati i vertici dei club milanesi. In mano, un dono, anzi due, la maglietta nerazzurra col numero 18 e quella rossonera con il 12. Unite, formano l' anno di fondazione dell' azienda, il 1812. La storia della grande famiglia è cominciata quando l' Italia non era ancora unita e l' impresa lontana. Da una bottega di lavorazione delle carni. Ma è un secolo dopo, nel 1920, che si trasforma in un' industria al passo con i tempi. Con il boom economico i prodotti si impongono a livello italiano e nel 1965 arriva la famosa salumeria confezionata. Poi, piano piano la grande distribuzione diventa padrona della scena e il brand di casa è uno dei primi a intuire lo sviluppo del canale. Nel 1990, Beretta lascia Barzanò, in Brianza, dove è cominciato tutto, e si trasferisce in città, sette anni dopo sbarca in America, New Jersey. Nel 2015 è stato completato il nuovo stabilimento a stelle e strisce, a Mount Olive, costruito in tempi record. Con i suoi 18mila metri quadrati di superficie e una capacità produttiva di 25mila tonnellate fra salami, coppa, pancetta e mortadelle, è il più grande impianto degli States per la produzione all' italiana. Non si esporta solo business, ma anche buon vivere. UNA MISSIONE per i milanesi, «siamo e vogliamo continuare a essere ambasciatori del gusto». E non hanno paura di insegnarlo anche in Cina, dove sono



presenti da tempo. «Gli ingredienti di una grande salumeria sono legati ai territori, ai loro sapori, ai loro profumi - ricordano Vittore e Alberto Beretta, alla guida del gigante dell' alimentare - sono ben 19 le nostre leccornie Dop o Igp che ogni giorno portano sulla tavola di milioni di consumatori le ricette e la tradizione dei luoghi tipici della gastronomia italiana». Funziona dappertutto, anche negli Stati Uniti dove l' estate scorsa i primi cento prosciutti Carpegna sono stati venduti in un attimo. New York ne va pazzo. © RIPRODUZIONE RISERVATA.