

LIFEBILITY AWARD 2017

Dott. Arnaldo MINETTI

Ringrazio coloro che mi hanno proposto come esempio di imprenditore etico: ritengo che tanti altri imprenditori illuminati stiano seguendo analoghi percorsi e ciò permetterà di valorizzare il ruolo sociale che l'impresa moderna può e deve assolvere nella creazione di un welfare comunitario che sappia integrare con pari dignità il privato, il pubblico, il no profit.

L'enfasi sulla globalizzazione sta manifestando crepe pericolose e impoverimenti di interi Paesi e di molteplici strati sociali, in cambio di una concentrazione sempre più selvaggia nelle mani di pochi governi, poche multinazionali, pochi iperprivilegiati, creando così le premesse di scontri tendenti a una conflittualità inarrestabile. Tutto ciò è da cambiare e chi fa impresa deve tendere al miglioramento complessivo delle condizioni di vita e di benessere di tutte le popolazioni.

Ci riguarda come persone e come imprenditori: le nostre aziende piccole e grandi hanno una storia e un senso anche perché nascono e crescono nella loro comunità e perché imprenditori curiosi, carichi di fantasia e di stimoli alla ricerca, hanno voluto e potuto in quello specifico territorio realizzare un sogno e coltivarlo per andare sempre più avanti come impresa, con la creatività di prodotto, le relazioni con i collaboratori, i clienti, il mercato, la società, un futuro migliore.

Non ci si può fermare, ma ciò non vuol dire che bisogna necessariamente crescere sempre di più: si deve curare soprattutto la qualità declinandola con la creatività, produrre per migliorare naturalità e benessere, se si opera nell'agro-alimentare o nel socio sanitario, aprire nuovi fronti di ricerca e di integrazione fra l'azienda e la società in tutte le sfaccettature e in tutti i bisogni.

Mi rivolgo, in questa occasione, ai giovani presenti, e affronterò il tema della generatività, partendo dalla azienda Ostificio Prealpino, creata da mio padre nel 1938, per produrre coni e cialde per il gelato artigianale, con l'intuizione del grande sviluppo quantitativo di questo alimento ambito e amato, con la creazione di forme e dimensioni differenziate di coni, con tecnologia e ingredientistica già allora all'avanguardia e studiata per garantire qualità e salubrità, ma senza sovrapporsi ai singoli gusti di gelato.

Con queste intuizioni e applicazioni la fabbrica si è integrata con la comunità del territorio, creando posti di lavoro e formando gli operatori, dando sempre disponibilità per iniziative sociali, culturali e sportive, dando supporto alle comunità colpite dalle calamità e, in contemporanea, promuovendo corsi di formazione igienica sanitaria e ingredientistica per i futuri gelatieri in collaborazione con le autorità sanitarie, in pratica coniugando complessivamente l'impegno aziendale e quello sociale, in una versione specifica di imprenditore etico. Ero orgoglioso di mio padre e dei valori che trasmetteva a tutti noi, ma non pensavo di dovermi inserire in azienda precipitosamente, abbandonando l'insegnamento, per un ictus di mio padre, che però se la cavò e dedicò i quattro anni successivi, prima di morire di tumore, a sviluppare ulteriormente l'Ostificio e a insegnarmi più cose possibili, anche con inevitabili "piccoli e grandi contrasti generazionali", comunque utili a una presa di coscienza della necessità di valorizzare il ruolo della seconda generazione, con la nascita e la crescita dell'azienda di distribuzione specializzata Puntogel, leader per il settore gelateria.

Ormai dal 1983 le mie responsabilità aziendali sono al servizio degli sviluppi produttivi e commerciali, con certificazioni di qualità, con la ricerca per una ingredientistica sempre più salutare e gradevole, con la cura della formazione degli operatori e la attenzione a una comunicazione mirata, con significativi interventi in convegni, congressi, riviste di settore.

Nello stesso contesto dal 1989 queste aziende, in linea con i nostri valori, sono promotrici e sostenitrici dell'Associazione Cure Palliative Onlus, che si occupa della qualità di cura e assistenza,

in degenza e a domicilio, per i malati inguaribili in fase avanzata per la miglior qualità possibile di vita.

E' un percorso che ho condiviso con mia moglie Kika, soprattutto con l'obiettivo della creazione di un Hospice a Bergamo, perché le cure domiciliari non erano sufficienti e andavano integrate con una degenza di alto profilo. Nel 2001 era pronto e con tutti i sostenitori abbiamo voluto regalarlo agli Ospedali Riuniti, ora ASST Papa Giovanni XXIII, perché fosse il primo Hospice pubblico in Italia. Purtroppo nel 2005 mia moglie è morta nell'Hospice, che ora porta il suo nome, ma le nostre battaglie per estendere ulteriormente le cure palliative si sono moltiplicate e vengono sostenute dalla comunità bergamasca che le vive con orgoglio come traguardi di civiltà.

Questo fronte mi impegna notevolmente, ma nel frattempo nelle aziende si è inserita la terza generazione, con mia figlia Aurora e mio nipote Mauro e il loro ruolo è di massima responsabilità. Sono proiettati in avanti, al punto che capita di rivivere anche quegli "inevitabili piccoli e grandi contrasti" che avevano caratterizzato la transizione fra prima e seconda generazione e ora lo fanno con la terza, conducendo comunque a una giusta modernizzazione e a ulteriori aperture imprenditoriali. Stiamo lavorando insieme e bene: credo in quello che faranno Aurora e Mauro, sugli sviluppi aziendali, su ricerca e formazione, sulla comunicazione relativa ai requisiti qualitativi del gelato artigianale. Contemporaneamente so che si occuperanno della crescita della rete di cure palliative e delle iniziative per rafforzarle, confermando il ruolo sociale che possiamo e dobbiamo svolgere come persone e come imprenditori, non abbandonando mai i valori fondamentali che ci ha trasmesso chi ha creato l'azienda e ha dato un significato solidaristico a livello imprenditoriale e a livello sociale.

Sono storie belle e stimolanti: potreste essere Voi i futuri interpreti di altri esempi virtuosi.