

# Guido Martinetti semplicemente il futuro

di GUIDO BAROSIO  
foto FRANCO BORRELLI e ARCHIVIO

Insieme all'amico Federico Grom ha fondato un piccolo impero dedicato al gelato di qualità, è prossima l'uscita del suo primo libro, sogna un'azienda agricola dove poter ospitare i grandi della Terra. Idealista ma concretissimo, per noi rappresenta l'ideale contemporaneo di giovane imprenditore. Merce davvero rara, seguitemi e capirete perché...

In questa intervista parleremo di gelato, ma neppure troppo. Perché Guido Martinetti ci interessa più come persona – anzi verrebbe da dire come 'prototipo di persona' – che non per il prodotto d'eccellenza che lo ha reso celebre. Lui (enologo, concretamente poetico nei suoi ideali, buongustaio) e Federico Grom (manager, anima finanziaria del progetto) sono partiti con un'idea semplice e vagamente folle: 'fare il miglior gelato del mondo'. Ma – ed è quel che più conta – con un approccio olistico al tema rigoroso e affascinante: controllo assoluto della produzione (la miscelazione degli ingredienti è tutta centralizzata a Mappano), scelte agricole al limite dell'autarchia (azienda agricola di proprietà e selezione maniacale dei fornitori), totalmente banditi coloranti e additivi chimici. Il risultato? Forse sarebbe meglio chiederlo ai tanti torinesi in fila, oppure ai nuovi fan di Tokyo, Osaka, Malibù, New York e Parigi, sedi internazionali dove il 'verbo Grom' non stenta a fare proseliti. Ma tutto questo appartiene alla logica consequenziale che parte dal nostro personaggio: giovane uomo che 'pensa bene', 'agisce di conseguenza' e ottiene esattamente ciò che ha seminato, tanto per stare nel mood agricolo che tanto lo appassiona.

#### Com'è nata la passione di Guido Martinetti per l'agroalimentare?

«Me l'ha trasmessa mio padre, che ha una piccola azienda vinicola di qualità. Lui è un grande esperto di gastronomia in termini edonistici. Per me il vino è sempre stata una passione, mi sono laureato in enologia e, a 24 anni, ho avuto l'opportunità di frequentare uno stage a Château Margaux. Questa esperienza mi ha convinto dell'importanza del concetto di 'terroir', fondamentale non solo per il vino ma per l'agricoltura in genere. In Giappone, ad esempio, quando si parla di prodotto legato ad un territorio ci si riferisce a tutti gli ortaggi e alle piante da frutto. Certo, col vino ci sono stimoli diversi, perché si possono raggiungere risultati economici più importanti».

#### La storia di Grom è anche la storia di una grande amicizia...

«Esatto. Ma lo stimolo arriva da una dichiarazione di Carlin Petrini: 'non si fa più il gelato come una volta'. Ne parlo con il mio amico Federico Grom e, semplicemente,

decidiamo di provarci. La nostra filosofia fin dall'inizio è chiarissima: cerchiamo le materie prime migliori per ottenere il gelato migliore, seguendo il medesimo percorso della gastronomia di qualità. L'intesa con Federico è perfetta, inoltre siamo complementari: la sua è una competenza su amministrazione e finanza, la mia su materie prime e produzione. Le scelte messe in campo sono particolarmente rigorose e, fin dall'inizio, rifiutiamo il ricorso ad additivi e coloranti. Un percorso – che siamo i primi e gli unici ad intraprendere – più difficoltoso per le creme, meno complesso per i sorbetti, dove conta esclusivamente la qualità delle materie prime».

#### Voi vivete in una collocazione intermedia tra industria e artigianato...

«Proprio così. Dal punto di vista dei volumi possiamo considerarci 'industriali', dal punto di vista delle materie prime siamo nell'ultra-artigianato. Ma gli artigiani non hanno alcune competenze di fisica e di chimica degli alimenti che sarebbero necessarie. Ad esempio tutte le gelaterie usano il neutro per gelati, mentre noi usiamo solo la carruba perché abbiamo fatto una scelta radicale. Ed è una forte scelta filosofica, il gusto non c'entra. Altri pro-

«Lo stimolo arriva da una dichiarazione di Carlin Petrini: 'non si fa più il gelato come una volta'. Ne parlo con il mio amico Federico Grom e, semplicemente, decidiamo di provarci»



«Oggi per fare agricoltura di qualità occorre tornare indietro di ottant'anni, usando concimi naturali, non massacrando i campi col trattore... Attualmente subiamo le conseguenze dello sfruttamento dei terreni iniziato negli anni Cinquanta»



Federico Grom e Guido Martinetti



dotti sono comunque buonissimi e possono anche piacere di più, perché il gusto non va mai contestato. Sicuramente il nostro gelato si digerisce meglio, e questo ci viene universalmente riconosciuto».

**Economicamente conviene puntare sulla qualità delle materie prime?**

«Il gelato ha buoni margini sulle materie prime, anche quando si fa eccellenza. Però va sempre considerato che certi gusti 'costano' di più, ma poi tutto viene venduto allo stesso prezzo: sorbetti e creme, fragoline di bosco e fior di latte... La considerazione che va fatta è generale, non riguarda solo il nostro settore. Nel mondo del food risparmiare sulle materie prime è una clamorosa sciocchezza. Pensa ai risultati di gusto magistrale che hanno piatti semplicissimi: un piatto di tagliolini burro e parmigiano, ad esempio. Eppure molti ristoratori risparmiano sulla pasta e sul pane, che è una follia senza senso. Peggio, alcuni cominciano a risparmiare dopo aver conseguito risultati importanti, pensando che a quel punto nulla possa cambiare. E invece no, il cliente se ne accorge, il cliente si sente tradito. Mentre con un piccolo costo in più il risultato può migliorare radicalmente, così il mercato apprezza e il business cresce».

**Scelte giuste o sbagliate che pongono una questione di cultura?**

«Naturalmente. La nostra storia alimentare è una storia di povertà, saggezza e valorizzazione delle materie prime. Oggi per fare agricoltura di qualità occorre tornare indietro di ottant'anni, usando concimi naturali, non massacrando i campi col trattore... Attualmente subiamo le conseguenze dello sfruttamento dei terreni iniziato negli anni Cinquanta, quando si è sconfitta la fame ma si sono abbandonati metodi e saperi antichissimi. Certo, bisogna essere chiari: facendo agricoltura di qualità i costi raddoppiano ed il gelato può costare il 20% in più, ma ne vale assolutamente la pena».

**Fare impresa in Italia. Quali le maggiori difficoltà?**

«Questo è uno scenario complesso, ma certi valori storici e culturali possono aiutare nelle scelte. Noi siamo riusciti ad ottenere certi risultati perché l'Italia e il Piemonte hanno una tradizione agroalimentare straordinaria, ci sono uomini come Carlin Petrini, movimenti come Slow Food. Certo, poi si pagano altre situazioni legate al fisco e al mercato del lavoro. Chi svolge la nostra attività, ad esempio, è strangolato dall'Irap: tassa che sostiene la sanità, dato lodevolissimo, ma propone un'incongruenza spaventosa: più assumi e più investi, più paghi».

**Vivi il fisco come un balzello?**

«Assolutamente no. Anzi, non ho niente contro blitz e controlli. Le tasse vanno pagate e le devono pagare tutti. Ma questo non vuol dire che non ci siano – come nel caso dell'Irap – situazioni che andrebbero affrontate in modo diverso. Ti faccio un esempio: nel 2008 a fronte di 800mila euro di fatturato abbiamo pagato 580mila euro di tasse. E tieni anche conto che noi reinvestiamo tutto; sono cifre sulle quali riflettere con amarezza. Altro vero problema è il contratto nazionale del lavoro che non permette la meritocrazia. Se un mio dipendente si sente arrivato, non ha più voglia di far bene o è a corto di stimoli, non posso cambiarlo. Questo lo avverto come un limite fortissimo, proprio perché sono il primo a godere per buoni risultati di chi lavora con noi. Anche sul fronte del personale le nostre scelte sono forti e chiare: il 75% dei dipendenti sono donne e l'80% ha mediamente meno di 35 anni. Compensiamo con l'energia e l'entusiasmo la mancanza di esperienza».

**Appunto, l'età. Sei un imprenditore giovane di successo. Merce assai rara nel nostro paese. Cosa ti ha permesso di essere un'eccezione?**

«Innanzitutto la fortuna, l'incontro tra due amici complementari e con gli stessi principi: tutti e due d'accordo nel reinvestire sempre tutto, nessuno dei due desideroso di monetizzare immediatamente il successo. Certo, 'abbiamo avuto le palle' e tanta determinazione quando siamo partiti con 25 metri quadrati di negozio in un piazza piccola e non particolarmente battuta. Però c'era tanta voglia di fare: spendevamo 1500 euro di affitto al mese e ci siamo indebitati per un terzo dello stipendio. Dopo, un passo dopo l'altro, siamo cresciuti».

**In Italia c'è la convinzione che i giovani non possano 'arrivare' perché le regole non glielo permettono...**

«Non è tanto questione di regole quanto di presupposti. Le anomalie del boom economico – quando ci si poteva arricchire con relativa facilità – le scontiamo adesso. Oggi certi patrimoni li posseggono solo i padri e – ad esempio – se un giovane vuole aprire un'attività, o anche solo comprarsi una casa, deve trovare la metà dei soldi subito ed indebitarsi pesantemente con un mutuo per il restante 50%. Ma quanti possono permettersi questo passo senza una famiglia solida alle spalle?»

**Questo governo promette rigore ed equità. Cosa ne pensi?**

«Mi piace molto. Per risolvere i problemi serve tempo,



Punto vendita a New York

ma hanno fatto più loro in poche settimane che chi li ha preceduti in anni e anni. Questo governo, che ha un elevato profilo morale, può permettersi decisioni impopolari perché sa che non potrà essere riletto».

**Cosa ne pensi dell'art. 18?**

«Non ho la cultura sufficiente per esprimermi, ma vorrei fare una valutazione di natura filosofica. L'uomo è un essere debole, ce lo insegna la storia della civiltà. Le grandi culture crescono, si affermano e poi, inevitabilmente, si spengono. L'uomo, dopo aver raggiunto il successo, con il passare delle generazioni perde la grinta che aveva prima. Proprio per questo un mercato del lavoro poco dinamico non riesce a tirare fuori il meglio dalle persone. Gli individui si sentono gratificati dal raggiungimento dei loro obiettivi, qualsiasi essi siano. Le norme che regolano il mercato del lavoro non possono non tenere conto di questa lezione».

**La liberalizzazione delle licenze è vissuta come un tabù dalle diverse categorie. Qual è la tua posizione?**

«Io sono assolutamente favorevole alle liberalizzazioni. Sono favorevole ad un mercato libero che tenda a regolarsi da sé. Mi spiace per chi ha capitalizzato sulle licenze e si sente deluso, ma per me occorre assecondare la selezione naturale: quando ci saranno troppi taxi o troppe tabaccherie la gente sceglierà un altro lavoro...».

**Voi avete aperto cinque punti all'estero, riuscite a garantire gli stessi standard?**

«Direi proprio di sì, anche perché applichiamo un metodo semplicissimo: prepariamo tutte le nostre miscele a Mappano e poi le trasferiamo nei punti vendita in Italia e all'estero, dove vengono mantecate. A questo punto resta solo la variabile umana legata al personale, ma i prodotti tecnicamente sono identici».

**Avete in programma ulteriori aperture all'estero?**

«Per ora no, preferiamo consolidarci e crescere in modo armonico. Adesso ci interessa di più ingrandire la nostra azienda agricola. Le nuove aperture in Italia e fuori, quan-



«Nel mondo del food risparmiare sulle materie prime è una clamorosa sciocchezza»





**«Amo quell'approccio all'estetica di Torino che si trova nelle strade come nei suoi abitanti. Trovo affascinante la dinastia dei Savoia, che creò un regno povero ma elegante, sui generis»**

do ci saranno, andranno in parallelo allo sviluppo di quel comparto. Ci piace l'idea di essere sempre più autosufficienti, mentre non siamo interessati ad alcuna formula di franchising, dove perderemmo il controllo assoluto della qualità».

**Se te lo proponessero entraresti in politica?**

«Me lo hanno già proposto, ma ritengo di non avere ancora una cultura umanistica sufficiente per quel ruolo. In ogni caso se lo facessi rinuncerei immediatamente allo stipendio e ad ogni altro benefit, perché vorrei sentirmi libero di parlare per la mia opinione e non per un beneficio che ho. La mia opinione può essere discutibile ma deve essere esclusivamente funzionale al bene della collettività, quindi in nessuna maniera riconducibile ad un interesse personale. Non voglio che sia messa in discussione la mia buona fede. Sicuramente è un percorso che mi affascina, anche se non potrei percorrerlo subito diventando padre. Un papà non può fare politica se ha dei figli piccoli; serve prima una famiglia consolidata, e anche una tranquillità economica, per potersi dedicare con impegno totale a qualsiasi incarico politico».

**Senti molto la vocazione paterna?**

«Sì, anche se adesso sono single, la sento moltissimo. Non vedo l'ora di avere una famiglia mia e cercherò di fare il padre nel migliore dei modi».

**Hai una casa piena di libri. Sei appassionato di letteratura e filosofia?**

«Sì, tutti i sabati faccio lezione di letteratura e filosofia con Mauro Anselmo, il giornalista che mi sta aiutando nell'editing del libro».

**Quando uscirà? Ci puoi anticipare qualcosa?**

«Il libro si intitolerà 'Grom, storia di un'amicizia, qualche gelato e molti fiori' e uscirà il 2 maggio per Bompiani. Avevo iniziato il percorso con un ghost writer ma poi mi

sono appassionato moltissimo e – anche perché detesto i compromessi – ho deciso di scriverlo in prima persona, con l'aiuto di Mauro Anselmo che si occupa dell'editing. Nel libro parlo della nostra cultura e faccio una serie di considerazioni sulle difficoltà e sul percorso che abbiamo affrontato. Ho cercato di trasmettere un principio per me fondamentale: se superi le difficoltà diventi un uomo migliore. La metafora del fiore è importante: può essere riferita all'agricoltura ma anche agli uomini, che sono dei fiori pronti a sbocciare. Oggi il traguardo è vicino, ma devo finire il libro rispettando i tempi che ci siamo dati; così faccio lo scrittore a tempo pieno, ci lavoro ogni giorno anche dodici ore e vado in azienda esclusivamente il lunedì».

**Il tuo rapporto con Torino?**

«Straordinario, Torino è una città di qualità assoluta. Amo quell'approccio all'estetica che si trova nelle strade come nei suoi abitanti. Trovo affascinante la dinastia dei Savoia, che creò un regno povero ma elegante, sui generis. Ma la città ha bisogno di un simbolo per valorizzare in pieno il proprio grande potenziale turistico. E allora lancio una provocazione: perché non esporre in modo permanente l'autoritratto di Leonardo in piazza Carignano utilizzando una teca trasparente? Certo, ci sarebbero grandi problemi tecnici da risolvere, l'opera dovrebbe essere riparata e preservata, ma varrebbe la pena di tentare. La cornice sarebbe straordinaria, il numero dei visitatori immenso. L'autoritratto di Leonardo diventerebbe la Gioconda di Torino».

**Quali sono i luoghi della città che ami di più?**

«Io sono un corridore da lungo Po, e frequento molto i bar storici e le librerie. Passeggio molto e, per godermi Torino, cambio spesso strada per andare nei medesimi posti».

**Squadra di calcio preferita?**

«Granata totale, ho fatto l'abbonamento quando avevo 15 anni e l'ho rinnovato per otto stagioni consecutive. Mio fratello continua ancora ad andare regolarmente allo stadio, io non più ma mi tengo sempre informato».

**Hai un sogno che vorresti realizzare?**

«Vorrei vivere in campagna, ed educare in campagna i miei figli prima che si cimentino con la città. Vorrei anche avere un'azienda agricola dove fare tutto il ciclo, bestiame compreso, e dove produrre tutto quello che si può, vino e formaggi compresi. In questa azienda agricola vorrei realizzare un piccolo agriturismo dove – condizioni economiche permettendo – mi piacerebbe ospitare i grandi della Terra. Però i 'miei grandi', non figure legate al potere ma personaggi che abbiano qualcosa da dirmi e da insegnarmi, e che arrivino dai settori più diversi: cultura, musica, economia... Visto che siamo in tema di sogni posso anche fare qualche nome: padre Bianchi, Bruce Springsteen, Napolitano, Marchionne. Mi piacerebbe passare una giornata insieme, gustare i prodotti della mia terra, ascoltare le loro parole...».▷▷|