

# ECONOMIA & LAVORO

**VENETO BANCA** Accolta la richiesta di MC

## Anche Intesa San Paolo nel processo

Novità nel processo Veneto Banca. Nell'udienza di ieri, il Gup di Roma, Lorenzo Ferri, accogliendo anche la richiesta del Movimento Consumatori, ha disposto la citazione in giudizio di Intesa Sanpaolo come responsabile civile per i reati di ostacolo alla vigilanza e aggravi di cui sono accusati gli ex manager e sindaci della banca. Il giudice ha ritenuto che la cessione al prezzo simbolico di 1 euro di Veneto Banca a Intesa, disposta dal Governo

con il decreto legge n. 99 del 2017, ricompreda anche il diritto al risarcimento dei danni subiti dagli azionisti e dalle altre parti civili. Danni patiti in conseguenza della commissione - per ora solo presunta - di operazioni volte a impedire da un lato, lo svolgimento corretto e efficace della funzione di vigilanza di Consob e Banca d'Italia (impedendo loro di scoprire prima il dissesto finanziario di Veneto Banca) e dall'altro, a diffondere ai mercati finanziari false informazioni sullo stato patrimoniale della banca. Alla prossima udienza Intesa Sanpaolo potrà costituirsi in giudizio, chiedendo di essere esclusa.

## NOVITÀ L'azienda della famiglia Leonardi riporterà sul mercato lo storico "4 Rose" Igor acquista il marchio "Santi" «Acquisizione fortemente voluta». La produzione sarà nei caseifici artigianali Pal e Clin

Il celebre "gorgonzola Quattro Rose" tornerà sulle tavole dei novaresi (e non solo). Igor Gorgonzola, azienda leader nella produzione di gorgonzola Dop, ha infatti acquisito gli storici marchi della "Santi spa", finiti all'asta dopo il fallimento dell'azienda del 28 ottobre 2014.

La famiglia Leonardi, titolare unica del gruppo Igor, «ha effettuato questa importante operazione - spiega Fabio Leonardi, Ceo del gruppo Igor - per riportare sul mercato un nome storico per il settore del gorgonzola».

Oggetto dell'acquisizione sono stati un insieme di marchi capeggiati dal celebre Quattro Rose.

«Il gorgonzola marchiato Santi - sottolinea Leonardi - sarà prodotto con lo stesso latte di altissima qualità, la stessa ricetta e lo stesso metodo produttivo artigianale che utilizzava la Santi spa».

Un gorgonzola "premium", che verrà prodotto nei caseifici artigianali "Pal" di Prato Sesia e Clin di Cameriano, appartenenti al gruppo Igor.

«Un'importante acquisizione, questa dei marchi Santi - continua Fabio Leonardi - voluta fortemente da me e dalla mia famiglia. Siamo molto contenti di riportare sul mercato i marchi di



**IGOR GORGONZOLA** La famiglia Leonardi al gran completo

un'azienda come la Santi che ha fatto la storia del gorgonzola. L'azienda infatti fu fondata nel 1898 e si stabilì a Novara nel 1930 dove era cresciuta ed era diventata un'insegna storica sui mercati nazionali ed europei.

L'interesse della famiglia Leonardi per la "Santi" era noto: «Già quando l'azienda era ancora in concordato preventivo avevamo presentato un'offerta formale per acquisire la società - dice Leonardi - Eravamo interessati sia al marchio sia allo stabilimento. In questa fase abbiamo potuto procedere solo con l'acqui-

sizione del marchio, perché lo stabilimento, o meglio la parte nuova che è la più interessante, non è ancora andata all'asta».

L'acquisizione del marchio "Santi", con l'obiettivo di farlo tornare agli splendori del passato, è per la famiglia Leonardi un altro tassello della filosofia improntata

alla continua ricerca della qualità che anima tutta l'attività produttiva. «Solo con prodotti di qualità superiore e fatti a regola d'arte - dice infatti Fabio Leonardi - si riesce ad aumentare i consumi e a rendere il gorgonzola uno dei formaggi più amati in tutto il mondo».

I numeri della produzione continuano infatti a far registrare segni più. Nel 2017 sono state 4.732.000 le forme prodotte (di cui circa due milioni solo da "Igor"). «Un dato che ci ha fatto toccare uno storico record, se pensiamo che solo pochi anni fa, nel 2013, eravamo arrivati a 4.175.000 - sottolinea Leonardi, che è anche vicepresidente del Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola - Considerando anche che, per la produzione 2017, non abbiamo praticamente scorte, significa che è possibile intravedere ancora margini di crescita. E l'obiettivo dei 5 milioni di forme nel 2020 è più che credibile».

Anche puntando su nuove fasce di consumatori. «Il nostro target "alto consumante" è sempre stato nella fascia tra i 45 e i 60 anni. Ora, grazie all'impiego in cucina e alla presenza negli aperitivi, abbiamo raggiunto anche i 35-45enni. Ma noi crediamo che il gorgonzola abbia le carte in

regola per "svecchiarsi", puntando anche ai "millennials"».

Il "boom" dei consumi di gorgonzola è senz'altro dovuto, sostiene Leonardi, «ad un incremento del livello qualitativo che si è raggiunto recentemente. Oltre 40 anni fa, la "Santi" era leader sul mercato perché era l'unica azienda che si occupava dell'intera filiera: produzione, stagionatura e commercializzazione. E questo era sinonimo di un prodotto buono, che sapeva soddisfare le esigenze dei consumatori. Al giorno d'oggi tutte le aziende producono, stagionano e vendono, con conseguente innalzamento della qualità». Perché per fare il gorgonzola buono, e Leonardi lo sa bene, «occorre un'attenzione continua, quasi maniacale. Siamo un po' come dei pasticceri, che devono saper individuare la migliore interazione tra gli elementi. Il tutto, ovviamente, con i requisiti dell'Industria 4.0».

• Laura Cavalli

