

Anche il re del catering non digerisce la burocrazia

Data : 24 ottobre 2013



Max Brusati, ricercatore di Economia dei sistemi alla Liuc di Castellanza, sostiene che il valore aggiunto del prodotto **made in Italy** è dato dal **tocco finale** del produttore italiano che lui definisce «**alto**». Come una firma capace di certificare in modo inequivocabile un misto di genialità, conoscenza e competenza sedimentate nei secoli.

Non è una visione poetica dell'**economia nostrana**, piuttosto la spiegazione di un fenomeno che è **ricchezza** e al tempo stesso **limite**, perché il gusto italiano non si può standardizzare e la difficoltà nell'internazionalizzare i servizi di catering italiani dipende anche da questa particolarità. «Gli stranieri quando sono in Italia da una parte apprezzano quel "tocco" alto, dall'altra fanno fatica a comprendere che noi non siamo industria anche quando cuciniamo il risotto (perfettamente al dente ndr) per mille persone». Un imprenditore di successo come **Angelo Tondini (foto)**, patron di **Le Gourmet**, società di Sumirago leader nel settore della ristorazione, che ha vinto per la **seconda volta** a **Firenze** il premio "**King of catering**" per il migliore catering dell'anno, questo problema se lo pone da tempo.

Tondini in questi anni si è tolto molte soddisfazioni: ha servito pasti in occasione della finale di **Champions League** tra **Bayern di Monaco e Valencia**, ha organizzato catering in **Francia, Spagna e Germania**, ma la trasferta all'estero in questo settore conviene solo se c'è un certo numero di coperti per spalmare i costi fissi che sono molto alti. La **Svizzera** è un discorso a parte perché, nonostante le tante richieste e la vicinanza, quando si lavora con il prodotto fresco il rischio di uno stop prolungato in **dogana** è troppo alto e allora gli ordini vengono girati ai colleghi elvetici.

Le Gourmet esiste da 40 anni e, nonostante fatturi quasi **4 milioni di euro e abbia 80 dipendenti**, di cui una buona metà fissi, la sua produzione si basa ancora su un sapere artigianale, proprio come quando iniziò nel 1974 il padre di Tondini. «Avevamo una rosticceria - racconta l'imprenditore- e gli industriali di allora che andavano a caccia non sapendo cucinare la selvaggina, la portavano da mio padre. Quello che era quasi un gioco si è trasformato in un lavoro quando gli stessi clienti occasionali gli hanno chiesto di comprare bicchieri e posate per dare un servizio completo nelle ville».

Il vero segreto del successo di questa azienda è il personale, una squadra di **chef** capace

di garantire un servizio di livello e di fare tutto in casa, dalla pasta ai dolci, con l'unica eccezione del pane. «Nessuno tocchi i miei ragazzi - dice Tondini-. Noi siamo bravi solo a procurare le materie prime e a metterli nelle condizioni migliori per lavorare. Se arriva una derrata non a posto i miei chef non aspettano il mio assenso ma la rispediscono direttamente al fornitore. Per noi la qualità è la priorità».

A **54 anni** è presto per fare un bilancio della propria avventura imprenditoriale, per il momento il re del catering si è assicurato una successione che darà continuità all'azienda di famiglia perché se è vero che all'inizio nessuno dei due figli voleva entrare nel business della ristorazione, ora grazie alla maggiore maturità e agli studi di management alla **Bocconi** sembra che almeno uno abbia cambiato idea.



Tondini dubita che Expo2015 porti lavoro «così come non l'hanno portato i Mondiali di ciclismo e gli Europei di canottaggio». Poco male, visto che negli ultimi cinque anni **il fatturato della sua azienda è sempre cresciuto**, con l'unica eccezione del 2009 dove c'è stata una flessione evidente. **Negli ultimi due anni** invece ha ripreso a crescere ma, a fronte di un **fatturato di 3,9 milioni di euro**, l'utile realizzato è stato piuttosto scarso, soltanto **68 mila euro**. Tondini sorride e spiega: «La sua osservazione l'ha fatta anche **l'Agenzia delle entrate** a cui ho risposto che in quell'utile non è compreso il mio stipendio e nemmeno quello dei miei famigliari, e poi ci sono gli investimenti pesanti fatti negli ultimi anni, altrimenti non si poteva crescere nel bel mezzo della crisi».

Nonostante il dibattito serrato sui media nazionali, la vera preoccupazione di questo imprenditore **non è la pressione fiscale**, quanto la **burocrazia** che nel settore alimentare ha raggiunto livelli che Tondini definisce insopportabili. «È una lotta quotidiana per mettersi in regola su una miriade di norme il cui scopo è solo quello di produrre carta su carta». E la carta è difficile da digerire anche per il re del catering.