

TESTATA: La Stampa

DATA: 03 giugno 2013

PAGINA: 25-27

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

MADE IN ITALY

**Orsero, frutta
di famiglia
per resistere
alla crisi**

A PAGINA 27



INVESTIMENTI ALTERNATIVI

**Da Topolino
a Dylan Dog,
i fumetti
vanno all'asta**

A PAGINA 29



OCCUPAZIONE

**Con l'Onu
giovani laureati
in Africa e Asia
per cooperare**

A PAGINA 31

TUTTOSOLDI

LUNEDÌ 3 GIUGNO 2013
NUMERO 41

A CURA DI:
GIANLUCA PAOLUCCI E MARCO SODANO
REDAZIONE:
LUIGI GRASSIA
tuttosoldi@lastampa.it
www.lastampa.it/tuttosoldi/



TUTTO SOLDI

LAVORO IN CORSO

Il gruppo Fratelli Orsero

La frutta è un affare di famiglia

Raffaella e Antonio: gestiamo la filiera dalle piantagioni di banane e ananas alla vendita

N

STEFANO PEZZINI
ALBENGA

e ha fatti di chilometri il furgoncino utilizzato da Antonio Orsero nel primo dopoguerra per trasportare la frutta della Val Maremola, alle spalle di Pietra Ligure, sui mercati del Nord Italia. Il furgoncino nero è ripartito nel 2012 e oggi viaggia tra Europa e Sud America come marchio di ananas e banane griffate Flli Orsero. Antonio Orsero, omonimo del nonno, è oggi alla guida del GF Group (la capogruppo dell'impero imprenditoriale) assieme alla sorella Raffaella. Il gruppo è leader nell'Europa mediterranea per l'importazione e la distribuzione di prodotti ortofruttili freschi. Opera anche nei settori della produzione ed esportazione di ortofruttili, terminalistica portuale, trasporti marittimi e terrestri, immobiliare e servizi.

Con un fatturato consolidato di circa 1 miliardo di euro (2011) e circa 3.500 dipendenti è presente principalmente nell'area mediterranea, in particolare in Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Grecia, Costa Rica, Colombia e Argentina. Antonio e Raffaella Orsero raccontano storia e prospettive del gruppo. La decisione di entrare nel mercato con il marchio Flli Orsero è stata presa dopo la separazione da Del Monte che, per trent'anni, è stata distribuita dal gruppo. Una sfida alle multinazionali o quel «sogno mercantile» che, in maniera quasi visionaria, Raffaello, il padre di Antonio e Raffaella, aveva avuto quando decise di rivoluzionare i mercati creando di fatto l'import ortofruttilo con l'America del Sud. «La Flli Orsero - spiegano i due fratelli - è l'unico marchio italiano che gestisce l'intera filiera di questo tipo di frutta, che può essere considerata a pieno diritto frutta italiana, dal momento che è italiana la gestione delle pianta-



I fratelli Raffaella e Antonio Orsero

gioni in Costa Rica e in Colombia dove ananas e banane vengono coltivati con sistemi di produzione integrata, crescono rispettando precisi parametri e vengono sottoposti a rigorosi controlli che garantiscono un'elevata qualità e sono italiane le navi, la logistica e la distribuzione. Certo, si tratta di una operazione dove abbiamo investito tutto lo spirito mercantile che nostro padre ci ha lasciato in eredità. Più che una sfida alle multinazionali è una sfida culturale».

La filiera della produzione Flli Orsero è a «condizione familiare» visto che le piantagioni sono di proprietà, così come le navi con cui vengono portate ananas e banane in Italia la distribuzione. Uno spasmodico controllo della filiera che Antonio e Raffaella motivano così: «I nostri ananas e le nostre banane viaggiano su quattro navi refrigerate costruite dall'italiana Fincantieri e di proprietà al 100% del gruppo.

Navi speciali concepite grazie a un'intuizione di nostro padre e rese uniche da uno speciale ed innovativo sistema di stoccaggio che permette di dimezzare i tempi di carico e scarico e raggiungere così il porto di Vado Ligure dalla Costa Rica, con due soste in Portogallo e in Spagna, in soli 14 giorni di navigazione migliorando la conservazione della frutta. A differenza della maggioranza della frutta che cresce alle nostre latitudini, come ad esempio mele, pere, arance o pesche, la frutta della fascia equatoriale (in particolare ananas e banane) cresce e viene raccolta 365 giorni all'anno. Ecco perché è possibile acquistarle e consumarle a Natale come a Ferragosto. Mentre le banane sono raccolte verdi, trasportate alla temperatura controllata di 13° e poi fatte maturare per diventare gialle, gli ananas, arrivano già pronti per essere gustati. L'ananas, infatti, viene raccolto al giusto grado di maturazione

e zuccherinità e trasportato in Italia a temperatura controllata (7°). Per questo il trasporto è molto importante. Le navi che trasportano la nostra frutta permettono ai frutti di arrivare in soli 14 giorni in Italia: hanno temperatura controllata al decimo di grado, lo sbarco è veloce e la catena del freddo viene mantenuta in ogni fase del trasporto. Nell'area mediterranea ogni anno distribuiamo come Simba, un'altra società del gruppo, circa 250mila tonnellate di banane e oltre 65mila tonnellate di ananas». La crisi, come ha toccato un po' tutti i settori, ha colpito anche i consumi di ananas e banane. «Inutile negarlo - replicano gli Orsero - i nostri volumi sono sostanzialmente stabili, ma il mercato chiede prezzi sempre più bassi. Per cercare di superare questo momento si stanno studiando nuove forme di offerta, dal packaging alla creazione di nuovi snack a base di frutta fresca.



Lo storico furgoncino Orsero