

# MASSIMO GELATI

## L'IMPRENDITORE ECLETTICO PROIETTATO AL FUTURO

di Francesca Bocchi

*Erede di una famiglia di imprenditori della provincia di Parma, Massimo Gelati applica le sue doti di ingegnere e diventa consulente di direzione nel settore alimentare, è fondatore e presidente del Gruppo Gelati di Sorbolo (PR), leader nazionale nella consulenza per il settore alimentare.*

### **Massimo Gelati Lei è un imprenditore e professionista polimorfo, "è la passione quindi che fa la differenza"?**

Ho sempre cercato, dopo le mie lauree in ingegneria meccanica e gestionale, di fare un lavoro impegnativo ma soddisfacente, e quindi di puntare ad attività di cui sono appassionato, per poterle svolgere al meglio, con un adeguato ritorno economico. Il Gruppo Gelati è nato un po' casualmente, all'età di 23 anni avviare una attività di consulenza è stata una scelta azzardata. Nella mia testa lo consideravo come un anno sabbatico in attesa di entrare nelle aziende di famiglia, ma poi si è trasformato da 32 anni nel mio lavoro.

### **Cosa alimenta la sua vitalità?**

Tutti i giorni, in base al lavoro che sto svolgendo, essendo molto variato nelle attività, riesco sempre ad evidenziare aspetti interessanti e differenti fra loro che riescono ogni volta a stimolare il mio interesse.

### **Il suo curriculum è ricco e tra i tanti prestigiosi incarichi è membro docente del Corpo Accademico di Alma, cosa significa per Lei questo ruolo?**

È importantissimo perché ho vissuto le origini della nascita di Alma. Abbiamo realizzato un grande sogno, perché siamo venuti alla reggia di Colorno (in provincia di Parma), dimora storica, residenza estiva di Maria Luigia moglie di Napoleone e successivamente convertita nel più grande manicomio italiano. Inizialmente occupavamo il 5% del palazzo, oggi il 90%, era tutto da costruire ed insieme al presidente del tempo Albino Ganapini ed all'amministratore delegato Riccardo Carelli abbiamo partecipato alla costruzione di questo ambizioso progetto. Dopo solo 10 anni è riconosciuta come una delle migliori scuole di cucina e oggi posso confermare di ospitalità nel mondo. È stata davvero una grandissima avventura. Il mio ruolo era essenzialmente legato all'attività di consulenza, certificazioni, procedure, sicurezza del



lavoro, ma da subito mi sono ritrovato a fare anche il docente. Mi occupo di sicurezza alimentare e sono responsabile della sicurezza alimentare di Alma, e della sicurezza sul lavoro, riuscendo ad unire parte pratica e parte teorica. Ho avuto la fortuna di lavorare fianco a fianco con un grande maestro che è stato Gualtiero Marchesi ed operare con lui mi ha dato tantissimo non a livello tecnico, perché non so cucinare, ma a livello culturale: osservandolo ho visto in lui un genio creativo.

### **La sua competenza verte sulla sicurezza e sul controllo qualità nel settore agroalimentare, quanto conta oggi questo ambito nelle aziende?**

Come spiego nella lezione inaugurale del mio corso in Alma, ci sono nel mondo occidentale alimentare tre grandi periodi e noi oggi siamo nel terzo. Nel dopoguerra le persone mangiavano per nutrirsi, per fame, era fondamentale la disponibilità del cibo. Un secondo periodo è stato quello degli anni '80, dove il cibo era considerato una moda, edonistico, si privilegiavano i cibi preziosi e anche molto calorici. Iconico ai quei tempi era il "riso e oro" di Gualtiero Marchesi, anche se erano spesso piatti contrari ai principi nutrizionali e salutistici. Dal 2000 la comunità scientifica ha fatto comprendere il binomio "alimentazione = salute" e quindi l'importanza della qualità e sicurezza alimentare. Due mie società del gruppo, Gelati ed IFSA International, operano nel settore della consulenza e della certificazione, per garantire prodotti alimentari di qualità e sicuri, nei diversi comparti dell'industria, della grande distribuzione, della ristorazione e della somministrazione.

### **Lei ha partecipato alla stesura del volume dell'Accademia Italiana della Cucina, quindi lo stato dell'arte nella nostra gastronomia. Cosa Le piace di più della nostra cucina?**

Mi piace il poter differenziare la cucina italiana in tante cucine regionali

o addirittura provinciali. L'Italia è il nucleo della biodiversità, di un gusto non omogeneo, non standardizzato come molte volte invece la globalizzazione cerca di imporci. E' molto importante mantenere una diversità, cosa che tante volte non trovo in altre nazioni che hanno comunque cibi sicuri, ma molto più standard e molto più omologati.

**La sua nuova sfida è l'acqua Fonteviva in cui è stata anche introdotta una luxuryline, il lusso vince nella ristorazione?**

E' una sfida molto difficile perchè tutte le attività di cui ho parlato: Gruppo Gelati, Ifsa, la mia attività immobiliare e quella agricola sono attività di proprietà mentre in altre attività come Alma e come Evam Fonteviva e presto l'attività di consulente. In Evam, la società che imbottiglia le acque Fonteviva e Amorosa, sono presidente da alcuni anni. Fonteviva e' una grandissima eccellenza che deve essere comunque conosciuta e valorizzata, purtroppo in questi anni è stata schiacciata dalla sfida delle grandi aziende di acqua molto più grandi della nostra. E' un'acqua molto leggera, la leggerezza nel residuo fisso è un parametro importante che va bene per tutti, esistono acque dedicate agli sportivi, ai bambini, mentre quella col residuo fisso basso invece e' idonea per la maggior parte delle persone, è un'acqua eccellente, però è poco conosciuta. Abbiamo introdotto questa

nuova linea premium per cercare di inserirci nel mondo della ristorazione e quindi stiamo facendo tutta una serie di iniziative e partecipazione ad eventi, per far conoscere questo prodotto. E' un'acqua di fonte e non di pozzo e soprattutto sgorga da montagne che sono tra le più alte dell'Appennino, dal Monte Belvedere in cui sono attive circa 30 sorgenti, 3 delle quali entrano nello stabilimento. Questa azienda ha anche finalità sociali: abbiamo collaborazioni con molte associazioni sul territorio e con fondazioni internazionali, ne cito soltanto alcune: la Fondazione Andrea Bocelli, ABF Fondation con progetti legati ai bambini in difficoltà. La Fondazione Francesca Rava, un'altra fondazione molto importante che opera a Milano e a Montecarlo con degli eventi per raccogliere fondi per bambini di Haiti e altre zone disagiate. O ancora la Fondazione Robert Kennedy con il progetto "colors for peace".

**Le piacerebbe imparare a cucinare?**

No, non mi piacerebbe. Ho la fortuna di insegnare agli chef, materie quali la qualità, la certificazione, la sicurezza alimentare e la sicurezza del lavoro. Se mi mettessi anche a cucinare mi sentirei in competizione! Quindi ho sempre ri-

fiutato di partecipare a corsi di cucina, sono fiero di non saper cucinare, e voglio mantenere questa "laicità" per poter parlare della mia materia ai grandi chef, ai quali insegno appunto le mie materie.

**8) Il suo bel ricordo di sua madre mentre cucina.**

Ho avuto la sfortuna di perdere mia madre a 19 anni, sono stato insieme a lei soltanto il primo periodo della mia vita, ma essendo figlio unico chiaramente era molto presente nella mia vita. I ricordi sono quelli di anni fa. A quel tempo il pasto in casa o il pranzo della domenica era un evento normale per le famiglie italiane, oggi invece è diventata una eccezione e forse ha un valore maggiore perché è molto più raro. Gli italiani mangiano comunque più in casa rispetto agli stranieri. Sappiamo che il numero dei pasti fuori casa per gli italiani oggi è il 50% in meno degli americani e il 33% in meno della media europea, ma questo valore è in aumento. Per questo motivo il pranzo in casa oggi assume un valore maggiore.

**Ingegnere cosa manca oggi, secondo lei, all'Italia ed agli Italiani?**

Manca una burocratizzazione delle attività, perchè fare oggi l'imprenditore è molto complicato. In Italia le aziende sono affossate dal problema del costo del lavoro, che è il vincolo fondamentale dell'impresa italiana, oggi, per due motivi: è inaccettabile che il gap

tra lo stipendio netto del lavoratore ed il costo per l'azienda sia 2,5/2,6 volte, quindi spesso è difficile per il lavoratore vivere e per il datore sopravvivere.

Ho sentito negli anni promettere una riduzione da tutti i governi, ma questo non è mai avvenuto. Inoltre il mondo del lavoro è cambiato totalmente, il tema del fattore umano è fondamentale, cosa che è sicuramente una cosa positiva, ma il rovescio della medaglia è la difficoltà nel trovare personale qualificato.

Questo in tutti i settori e non solo nella ristorazione. Le persone si affezionano meno al proprio lavoro e quindi è molto più difficile costruire su di loro

dei percorsi formativi. Mi hanno molto colpito le parole di Elon Musk il quale afferma che molto probabilmente tra una quarantina di anni il lavoro sarà un optional, qualcosa di facoltativo e non sarà più lo scopo di vita del mondo occidentale, così com'è ora. Inoltre, in Italia, a mio avviso manca un impegno maggiore per valorizzare le bellezze turistiche, naturali, alimentari, gastronomiche che abbiamo, e che sono conosciute nel mondo, ma non sono così tanto valorizzate ed apprezzate come potrebbero essere.

