

F

solo
1€

N.24 settimanale 20 giugno 2018 1 euro

DONNE CORAGGIOSE
DA 12 ANNI COMBATTO PER
FAR VIVERE LA MIA BAMBINA

Moda

IN SPIAGGIA
DA VERA LADY

Beauty

5 LOOK VINCENTI
PER CONQUISTARE

VIAGGI
SARDEGNA
RILASSANTE E
ON THE ROAD

Chiara Francini

FALLIRE
TI AIUTA A
RISORGERE

LUKE EVANS
L'ANIMA GEMELLA
ESISTE? IO NON L'HO
ANCORA TROVATA

JUSTIN THEROUX
E EMMA STONE
E LE ALTRE NUOVE
COPPIE DELL'ESTATE

MARINA
DI GUARDO
VI RACCONTO COSA HO
INSEGNATO A MIA FIGLIA
CHIARA FERRAGNI

DIETA FURBA

SE LE HAI PROVATE TUTTE QUESTA FA PER TE

ISSN 2280 773X

80024 >



9 772280 773004



CAIRO EDITORE

di padre in figlia

Il nostro business è una questione di famiglia. Da generazioni

DI PAOLA BERTELLI

Da una parte il privilegio di ereditare una realtà di successo.

Dall'altra la responsabilità di essere all'altezza.

Cosa significa prendere in mano le redini dell'impresa di famiglia? Quattro donne ce lo raccontano

Sono la spina dorsale della nostra economia, reggono la crisi, creano posti di lavoro. Parliamo delle aziende a conduzione familiare, l'85 per cento delle imprese italiane (fonte: Aidaf). C'è, però, una questione molto delicata: il ricambio generazionale. Perché ricevere in dote una storia di successo è certamente un privilegio, ma può spaventare per via delle responsabilità e delle aspettative. Oggi, però, sempre più donne sono pronte a raccogliere questa sfida. Ne abbiamo incontrate quattro che hanno preso in mano le redini di importanti realtà aziendali. Qui ci raccontano luci e ombre della loro scelta.



Silvia Tenenti

Chiara Rossetto, amministratrice delegata, insieme al fratello, dell'azienda Molino Rossetto. Vive a Pontelongo (Padova), è sposata e ha tre figli.

Siamo mugnai da secoli. Dopo il diploma, ho detto a mia madre: «Vengo a lavorare con te»

Raccontaci la tua storia.

«Sono cresciuta tra i sacchi di farina: siamo mugnai dal 1760».

Hai sempre pensato di seguire le orme di famiglia?

«Mi sono diplomata in Ragioneria, ma non ho mai desiderato lavorare in banca. Così, quando mia madre mi ha chiesto cosa volessi fare da grande, le ho risposto che desideravo stare in ufficio con lei».

Quali sono state le tue prime esperienze professionali?

«Mio padre mi ha dato due sacchetti di farina e mi ha detto: "Vai a venderli". Non è stato semplice. Poi la svolta: ho proposto prodotti nuovi, come il kamut, il farro e i preparati per fare il pane. E ho aperto un blog di ricette e partecipato a programmi tv: insomma ho portato la creatività femminile nel mondo – molto maschile – dei mugnai».

Oggi di cosa ti occupi?

«Del marketing: seguo i clienti e la ricerca e sviluppo assieme al mio gruppo di lavoro. Dai due sacchetti iniziali di farina sono passata a venderne 30 milioni in un anno!».

Luci e ombre?

«Non doversi cercare un lavoro è un privilegio. Ma resta la responsabilità nei confronti della famiglia: riuscire a traghettare l'azienda nel futuro non è facile».



Silvia Tenenti

Curo i social e sono ambasciatrice della nostra grappa nel mondo. Un onore (ma che responsabilità!)

Francesca Bardelli Nonino, 28 anni, social media manager dell'azienda Nonino. Vive a Udine, è fidanzata.

Raccontaci la tua storia.

«Faccio parte della sesta generazione di una famiglia che da oltre 120 anni produce grappe e distillati».

Hai sempre pensato di seguire le orme di famiglia?

«Sì, sono da sempre innamorata della storia della mia famiglia, che ha creato la prima grappa monovitigno. Crescendo il nonno mi ha svelato i segreti della distillazione artigianale e io non ho mai avuto dubbi: ho sempre voluto entrare in azienda».

Quali sono state le tue prime esperienze professionali?

«Dopo la laurea in Economia, sei mesi alla Yonsei University a Seul e un tirocinio alla Illycaffè, sono entrata in Nonino. Ho anche frequentato un corso da barman e un master in

comunicazione e social media».

Oggi di cosa ti occupi?

«Gestisco la comunicazione sui social. L'obiettivo è di creare una sorta di community: sono tanti quelli che ci vogliono bene e amano i nostri prodotti. Inoltre, porto la filosofia Nonino in giro per il mondo: la nostra grappa è venduta in 74 Paesi».

Luci e ombre?

«Sono fortunata, perché la mia famiglia mi ha trasmesso l'entusiasmo per questo lavoro. Ma sento di avere una grande responsabilità: la storia Nonino è quella di un uomo, il nonno, e di tante donne – la nonna, la mamma e le zie – che hanno creato moltissimo. Devo rimboccarmi le maniche per essere all'altezza di quanto fatto finora».



Uno zio amico di Dante, una tradizione secolare di mecenatismo. Io? Ho dato vita a un premio per l'arte

Tiziana Frescobaldi, 56 anni, consigliere di amministrazione e direttore delle attività culturali dei Marchesi Frescobaldi. Ha ideato il premio Artisti per Frescobaldi. Vive a Firenze.

Raccontaci la tua storia.

«Nella villa Poggio a Remole, vicino a Firenze, sono cresciuta a contatto con il vino e la campagna. I Frescobaldi producono vino dal 1300: la mia è una famiglia antica. Il mio avo, Dino, era amico di Dante. Ci sono dei Frescobaldi poeti e musicisti, Donatello aveva stretti rapporti con noi».

Hai sempre pensato di seguire le orme di famiglia?

«Ho studiato Lettere moderne e poi ho iniziato a lavorare nelle relazioni pubbliche. Solo in seguito mi sono chiesta: "Perché farlo per altri e non nella nostra azienda?"».

Quali sono state le tue prime esperienze professionali?

«Ho iniziato a seguire le pubbliche relazioni e la comunicazione dell'azienda di famiglia negli Anni '80: nelle cantine era un ruolo quasi sconosciuto. In azienda non è stato facile far capire la sua importanza.

Poi, però, sono arrivati i risultati».

Oggi di cosa ti occupi?

«Di arte contemporanea, la mia passione e cifra distintiva dei Frescobaldi: siamo da sempre una famiglia di mecenati e letterati. Nel 2013 ho ideato il premio Artisti per Frescobaldi: selezioniamo 3 artisti a cui commissioniamo un lavoro e la progettazione di un'etichetta che poi usiamo su un numero limitato di bottiglie. Per l'edizione 2018 del premio gli artisti in gara sono le svizzere Sonia Kacem e Claudia Comte e l'italiano Francesco Arena. La finale sarà, a fine ottobre, alla Gam di Milano».

Luci e ombre?

«Ci sono stati momenti in cui avrei voluto avere più tempo per coltivare le mie passioni. Oggi il progetto Artisti per Frescobaldi mi permette, edizione dopo edizione, di alimentare questo doppio amore per il vino e l'arte che da sempre è nel mio Dna». **1**