



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



FERRERO

*La storia di nutella nasce con Michele Ferrero,
che decise di migliorare un prodotto che già la Ferrero vendeva
fin dal 1951 in tutta Italia - la Supercrema -
cambiandone composizione, nome e veste grafica.*

Marzo 2015 - N° 205

Michele Ferrero, l'inventore della nutella e dei



L'imprenditore albeso, **Michele Ferrero**, è deceduto a Montecarlo lo scorso 14 febbraio, aveva 89 anni ed era malato da tempo. Il presidente Mattarella: *"Se ne va uno dei più grandi protagonisti dell'industria italiana"*. Il premier Renzi: *"Portò a testa alta nel mondo la creatività del nostro Paese"*. La camera ardente sarà allestita ad Alba. Il sindaco Marengo: *"Lutto cittadino, la città si stringe attorno alla famiglia"*

di **Stefano Parola** - 14 febbraio 2015

" **Mister Nutella** " non c'è più. Michele Ferrero 89 anni, proprietario dell'omonimo gruppo dolciario, è morto il 14 febbraio a Montecarlo, dopo mesi di malattia. Lo ha reso noto la stessa azienda di Alba (...). Fino all'ultimo Michele è stato assistito dalla moglie, Maria Franca, e dal figlio **Giovanni**, al vertice del Gruppo come unico amministratore delegato dopo la morte nel 2011 di **Pietro**, l'altro figlio di Michele.



Nato a Dogliani il 26 aprile 1925, Michele Ferrero è stato l'artefice dello sviluppo - in Italia e all'estero - dell'azienda fondata dal padre Pietro nel 1946. Sotto la sua direzione l'azienda della Nutella è infatti diventata uno dei principali gruppi dolciari del mondo, presente in 53 Paesi con oltre 34.000 collaboratori, 20 stabilimenti produttivi e 9 aziende agricole. E sempre per suo volere nacque, nel 1983, la **Fondazione Ferrero**, che oltre ad occuparsi degli ex dipendenti promuove iniziative culturali e artistiche.

" **Lavorare, creare, donare** ", le tre parole che compaiono nel logo della Fondazione del Gruppo, che nel suo "dna" ha la responsabilità sociale, un valore su cui Michele Ferrero ha insistito per tutta la vita.

Fu proprio lui a inventare i più famosi prodotti della Ferrero: da **Mon Chéri** (1956) a **Kinder Cioccolato** (1968), da **Nutella** (1964) a **Tic Tac** (1969), da **Kinder Sorpresa** (1974) a **Ferrero Rocher** (1982).

Ferrero era considerato l'italiano più ricco in assoluto: secondo la classifica 2014 del Billionaire Index di *Bloomberg*, il suo patrimonio ammontava a 23,4 miliardi di dollari (20,5 miliardi di euro). La graduatoria metteva l'inventore della Nutella nella trentesima posizione della graduatoria mondiale.

La morte dell'industriale cuneese ha scatenato una pioggia di messaggi di cordoglio. Il presidente della Repubblica **Sergio Mattarella** ha inviato alla famiglia un telegramma: *"Ho appreso con commozione la notizia della scomparsa di Michele Ferrero, imprenditore di razza, conosciuto e apprezzato in Italia e all'estero. Ferrero è stato per lunghissimi anni un protagonista dell'industria italiana, riuscendo a essere sempre al passo con i tempi grazie a prodotti innovativi e al suo lavoro tenace e riservato. L'Italia lo ricorda con riconoscenza, anche per l'opera di sostegno e promozione della cultura"*.



Per il premier **Matteo Renzi** l'imprenditore di Alba fu *"un innovatore, un grande italiano che ha portato a testa alta nel mondo la creatività, il talento, la qualità, la capacità imprenditoriale del nostro Paese"* (...)

Per il governatore **Sergio Chiamparino** l'inventore della Nutella *"è stato senza dubbio uno dei più grandi imprenditori piemontesi, un indiscusso protagonista della rinascita economica del dopoguerra grazie alla sua capacità di coniugare il saper fare artigiano con una straordinaria visione imprenditoriale che ha portato il suo marchio in tutto il mondo"* (...).

http://torino.repubblica.it/cronaca/2015/02/14/news/e_morto_michele_ferrero_l_inventore_della_nutella_e_dei_tic_tac-107329807/

Michele Ferrero, l'italiano più ricco secondo Forbes, era nato a Dogliani, in provincia di Cuneo, il 26 aprile 1925 da Pietro Ferrero e Piera Cillario. Il padre, classe 1898, ha diverse esperienze lavorative a Dogliani, ad Alba e a Torino, con una pasticceria nella centralissima via Berthollet. Il salto nella grande città sembrava riuscito, ma la guerra nel 1942, spinge Pietro e sua moglie Piera a tornare ad Alba, dove decise di aprire un laboratorio in via Rattazzi. Nei dieci anni successivi alla costituzione formale della **Ferrero**, che avviene il 14 maggio del 1946, la crescita costante e veloce dell'azienda continua grazie alla capacità imprenditoriale di Michele, che a soli 20 anni collabora alla sua conduzione. Alla morte del padre il 2 marzo 1949, la direzione passa invece a lui, allo zio Giovanni e alla vedova Piera.

Dal padre Pietro impara l'arte e la creatività, dallo zio Giovanni coglie l'importanza dell'organizzazione commerciale e dalla madre il senso della struttura aziendale. A 32 anni Michele, dopo la morte dello zio nel 1957, si trova a guidare l'azienda in piena fase di sviluppo. Il 2 giugno



1971 viene nominato Cavaliere del Lavoro. Michele Ferrero è l'artefice dello sviluppo dell'azienda aprendo stabilimenti produttivi e di rappresentanza in molte nazioni europee: Ferrero Germania (1956) e Ferrero Francia (1960) sono tra i primi. È lui l'inventore dei più famosi prodotti Ferrero: da **Mon Chéri** (1956) a **Kinder Cioccolato** (1968), da **Nutella** (1964) a **Tic Tac** (1969), da **Kinder Sorpresa** (1974) a **Ferrero Rocher** (1982).

A fine anni Settanta, periodo dei sequestri di persona per estorsione, manda i due figli **Pietro** e **Giovanni** a studiare lontano, a **Bruxelles**. Quando Michele Ferrero lascia la carica di amministratore delegato, va a vivere a Montecarlo, e dal giugno 1997 alla guida dell'azienda subentrano ufficialmente i figli Pietro e Giovanni, che diventano Chief Executive Officer. Nell'aprile 2011 il figlio Pietro scompare in seguito

ad un arresto cardiaco avvenuto durante una missione nell'Impresa Sociale in Sudafrica. Dopo la prematura scomparsa del figlio Pietro, il figlio Giovanni è al vertice del gruppo come unico amministratore delegato. Per volontà di Michele Ferrero nel 1983 è nata la Fondazione Ferrero, con sede ad **Alba**. Nel 2005 ha creato le imprese sociali Ferrero: esse sono già attive in India, Sud Africa e Camerun. Sempre nel 2005 il presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi ha conferito a Michele Ferrero, allora ottantenne, il titolo di Cavaliere di Gran Croce per il suo impegno civile e sociale.

La storia della **nutella**

È il prodotto alimentare confezionato italiano più popolare e più consumato nel mondo: se si mettessero in fila i vasetti prodotti in un anno si arriverebbe a una lunghezza pari a 1,7 volte la circonferenza terrestre. Sono alcune delle caratteristiche di Nutella, che nel 2014 ha compiuto 50 anni. Il primo vasetto della crema spalmabile più conosciuta nasce nella fabbrica di **Alba** in una mattina di aprile del 1964: comincia così, in casa **Ferrero**, la storia di un successo mondiale.



Il nome **nutella** arriva dall'ingrediente principe, la nocciola (*nut* in inglese) e dalla desinenza *ella*, con valore positivo. Nutella è il frutto dell'intuizione di Michele Ferrero (...) che ha cambiato nome e ha migliorato la formula della **Supercrema** creata dal padre nel dopoguerra. L'esordio pubblicitario avviene sul palcoscenico di Carosello: nel 1967, il marchio si fa sponsor di letture sceneggiate di racconti del libro "Cuore".

All'inizio degli anni Settanta, lega la sua immagine alle avventure di "Joe Condor". Successivamente, sulla scia delle difficoltà economiche conseguenti alla crisi del petrolio del 1973, la comunicazione si fa più rassicurante: è l'epoca del claim "**Mamma tu lo sai**". Poi la campagna pubblicitaria sulla stampa, con i bambini di tutto il mondo con una fetta



di pane e Nutella in mano. Alla metà degli anni Novanta, la nuova strategia di posizionamento evidenzia i valori psicologici-emozionali del prodotto, racchiusi nel claim, "*Che mondo sarebbe senza Nutella*". La crema è prodotta in undici stabilimenti Ferrero in tutto il mondo, con maestranze di 97 nazioni ed è venduta in tutto il pianeta, raggiungendo un totale di 365mila tonnellate. La Nutella prodotta in un anno pesa quanto l'Empire State Building. Se si digita la parola "*nutella*" sui motori di ricerca Google e Yahoo, si trovano rispettivamente 40 milioni e mezzo e 15 milioni e mezzo di citazioni.

<http://www.meteoweb.eu/2015/02/morto-michele-ferrero-papa-nutella-invento-nel-1964-storia-straordinaria/395271/>

Ferrero, un doppio impianto in Belgio

L'arrivo della Ferrero in Belgio si è fatto in due fasi:

- L'apertura dell'impianto commerciale (Ferrero S.A.) a **Bruxelles** nel 1958,
- L'installazione delle infrastrutture produttive (Ferrero Ardennes) ad **Arlon** nel 1989.

Ferrero S.A., un datore di lavoro in costante espansione

Dalla creazione nel 1958, Ferrero S.A. ha continuato a svilupparsi.

Dall'anno 1991, il fatturato ha triplicato per raggiungere 144 milioni di euro nel 2010.

Oggi, l'impresa impiega un centinaio di collaboratori sui siti di **Bruxelles** (sede legale) e di **Ternat** (magazzini). Applicando la visione strategica del Gruppo Ferrero, l'impresa sviluppa molto presto una propria rete di venditori. Nel corso degli anni essa rappresenterà un elemento

essenziale per garantire la vicinanza col distributore nonché una perfetta conoscenza del mercato.

Al fine di soddisfare i bisogni dell'impresa, il numero dei collaboratori crescerà anche negli altri reparti nell'ultimo decennio.

Ferrero Ardennes, una fabbrica ad alto rendimento in crescita permanente



Dalla costruzione nel 1989, la fabbrica di **Arlon** è sempre cresciuta. E' una delle 20 infrastrutture produttive del Gruppo Ferrero e ogni anno investe molto denaro nello sviluppo dei suoi macchinari di produzione. Ciò permette di fabbricare parecchie gamme di prodotti con diverse tecnologie e con una grande

flessibilità. Con 77.000 m² è il quarto impianto del gruppo nel mondo in termini di dimensione e di volume.

L'occupazione ha seguito la stessa curva crescente : **Ferrero Ardennes** vanta circa 600 dipendenti permanenti. Tale cifra può quasi raddoppiare durante il periodo di Pasqua e delle festività di fine anno.

L'impianto fabbrica principalmente le uova **Kinder Sorpresa** (2 milioni di uova al giorno), i **Kinder Schoko-Bons** (tutta la produzione mondiale) e i **Raffaello** (4 milioni al giorno) ed esporta verso più di 45 paesi dal Canada all'Australia.



Fonti:

<http://www.ferrero.be/double%20implantation>

http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=DMF20140909_00525985

Il gusto e il profumo della nutella

Ricordi di vacanze

I primi passi sul territorio italiano, li ho fatti durante l'estate dell'anno 1967 al campeggio di Germignaga vicino a Luino, sulla sponda magra del



Lago Maggiore, in Lombardia. Avevo 11 anni. Eravamo in famiglia con i genitori, i fratelli e la sorella per scoprire la casa di vacanza in costruzione e ammirare il bel panorama

sulle montagne piemontesi tra le quali c'è anche il massiccio del **Monte Rosa** (alt. 4634 s.l.m., in fondo sulla foto).

Qualche anno dopo, con gli amici italiani vicini di casa, andavamo di pomeriggio al lago per nuotare, per abbronzarci un po', per giocare a pallone e per fare gare di lanci di ciottoli nell'acqua. Per la merenda, noi, belgi, mangiavamo o la frutta, o i biscotti o le fette di pane con marmellata di ribes, lamponi, fragole che preparavano i miei genitori grazie al loro frutteto e che portavano in Italia per le vacanze. Invece, gli amici italiani, oltre al cocomero, portavano a volte panini *rosetta* o



tartaruga farciti con crema di cioccolato, cose che non conoscevamo in Belgio a quell'epoca. Un piccolo assaggio di questo cioccolato fuso con profumo di nocciola, insomma la **nutella**, ha fatto subito nascere dentro di noi qualcosa di speciale! Ci è piaciuto tantissimo! Una volta, alla fine del soggiorno, quando macavano le riserve

portate dal Belgio, siamo riusciti a convincere la mamma a comprare la **nutella**. Da quel momento, il panino spalmato di **nutella** è diventato per noi una regola sulla spiaggia, un riflesso naturale prima di andarci.

Ancora oggi, il gusto e il profumo della **nutella** mi fanno pensare a quei bei pomeriggi passati al sole tra giovani 45 anni fa e poi di seguito. Per di più, sono riuscito facilmente a mantenere quella bella tradizione con i miei figli e con i miei nipotini quando siamo insieme in vacanza al Lago Maggiore! Senza la **nutella**, niente spiaggia!

Dominique Dogot.

Durante la riunione di mercoledì 4 marzo 2015, avremo il piacere di ricevere al club Erica Laine, guardia carceraria impiegata nella prigione d'Ittre. "Un po' di storia", "una giornata in carcere", "una donna tra i prigionieri", ecco i vari temi che saranno esposti dalla nostra ospite.

La volta scorsa

Ancora risate, chiacchiere e tanta agitazione durante l'ultimo incontro del club. Siamo stati più di una ventina ad aver affrontato il freddo per raggiungere l'abitabile locale. Per sentire un argomento serio di storia, di filosofia, per incontrare un importante testimone.



Ebbene no, per... **giocare a carte!** In Italia, è un passatempo molto popolare, sia nei bar che in

casa. Il più diffuso e noto è **La Scopa**, gioco di origine napoletana, ma del quale ci sono oggi diverse varianti. Vengono usate 40 carte : dal numero 1 al 7, poi il fante, il cavallo e il re. Il nome del gioco deriva dal fatto che chi vince per ultimo si prende tutte le carte rimaste sul tavolo. Sarebbe un po' lungo presentare tutte le regole del gioco. È meglio scoprirle giocando e visto l'entusiasmo dei partecipanti, pensiamo che non sarà l'unica ed ultima volta in cui abbiamo a scopa al club...



Durante la seduta, abbiamo avuto il piacere di far conoscenza del nuovo socio, **Philippe Belloque** da Baisieux (Francia), a cui porgiamo il benvenuto.

G. Corongiu

TournItalia 2015

24 - 25 e 26 aprile

Si sta avvicinando l'appuntamento con la seconda puntata di **TournItalia**. Un gruppo di persone, membre del Club ed esterne hanno deciso di lanciarsi in questa nuova sfida. Potrete già avere un'idea precisa del programma visitando il sito www.tournitalia.be. Da notare : le prenotazioni per il pranzo della **domenica 26 aprile** (grande piatto di antipasti e specialità italiane, dolce) sono già aperte. Sempre tramite il sito.

Ovviamente avremo bisogno di una mano, ed anche di varie mani... Sarà di nuovo un'occasione per promuovere la cultura, la lingua italiana e i

nostri legami con il paese a cui siamo tutti legati.

In linea di massima :

Venerdì 24 aprile: inaugurazione, serata cinema, e cabaret italo-francese, presso il **Forum** con annesso il **bar** del Collège Notre-Dame. Degustazione di pasta fresca, vini e birre artigianali italiane.

Aiuto : entrate per il cinema, cottura pasta, ... Dalle 18:30 fino alle...

Sabato 25 aprile: prima colazione Oxfam all'italiana, poi giornata dedicata al cinema (4 film tra cui uno per bambini : Pinocchio di Enzo d'Alò). Permanentemente : bar, pasta, vini e birre.

Aiuto : idem al venerdì al **Collège** + preparazione della **Halle aux Draps** per le festa della domenica (tavoli, cucina, stand del club, ...)



Domenica 26 aprile. Alla **Halle aux Draps** : riproponiamo un mercato italiano, un pranzo, delle mostre, ateliers, conferenze, concerti...

Avremo bisogno di tutti : entrate, tickets, ... dalle 10 del mattino fino alle...

Appello speciale ai membri del club : vogliamo riproporre un

atelier di **pasta fresca** alla chitarra, ma Pietro Populin non potrà esserci (viaggio in Italia). Sappiamo che siete diventati esperti nella fabbricazione della pasta. Sarebbe bello se alcuni membri potessero incaricarsi di un atelier di fabbricazione di pasta per un massimo di 15 persone alla volta (2 o 3 ateliers nel pomeriggio)... Sarebbe una bella pubblicità per il Club.



Contiamo su di voi !!

Ripareremo del programma alla prossima riunione...

Chi è disponibile per l'evento (1 - 2 o 3 giorni) potrà già iscriversi durante la prossima riunione completando la **tabella degli incarichi**.

Vi ringraziamo già anticipatamente per l'impegno.

Il Comitato.



Calendario delle attività del ciclo 2014-2015

- **Mercoledì 4 marzo 2015** - Conferenza di **Erica Laine**, guardia carceraria. A cura di Liliana Valerio.
- **Venerdì - sabato - domenica 24-25-26 aprile 2015**
TournItalia 2015 (Forum - Halle aux Draps - Grand-Place)
- **Mercoledì 6 maggio 2015** - Conferenza di **Pierre Buyse e Linda Honoré**. Tema: l'apicoltura.

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.

Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86

Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi durante le stesse riunioni pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2014/2015. Si può anche versare la quota tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75)

Indirizzo del sito del club : <http://www.conversazione-italiana.be>