

# L'INSEGNAMENTO DI DANTE GHIZZONI

*Sacrificio e rispetto; rispetto, soprattutto, del proprio lavoro e delle persone che quel lavoro dividono con te. Questo è stato l'insegnamento morale che Dante Ghizzoni ha trasmesso al figlio Geremia, e che ha segnato la vita e la carriera di questo pioniere del settore. Ghizzoni ha continuato l'attività, di "ramaio", del padre trasformandola in un'azienda affermata che, grazie alle sue innovazioni, ha saputo affermarsi in Italia e oltreconfine.*

## **Ghizzoni, quando e come ha iniziato a lavorare nel settore delle tecnologie agroalimentari?**

La mia storia imprenditoriale è legata a mio padre Dante. Era appena finita la Seconda Guerra Mondiale, mio padre produceva e riparava macchinari in rame e io ho iniziato ad affiancarlo nella sua attività senza finire la scuola superiore, come invece lui avrebbe voluto: d'altra parte erano tempi piuttosto duri, e due braccia in

più nel lavoro in famiglia facevano comodo. Devo però dire che tutte le innovazioni che ho potuto apportare in seguito, nel corso della mia attività, nascono dall'esperienza che ho maturato imparando da mio padre.

Ci tengo a sottolinearlo, l'esperienza è una cosa che non si può imparare studiando, ma si acquista quotidianamente solo sul campo.

## **Ha parlato di innovazioni, quali sono state quelle che hanno davvero cambiato il suo lavoro?**

La prima in assoluto, che devo citare, è quella riferita al materiale impiegato: il passaggio, che divenne inevitabile, dal rame all'acciaio inossidabile, fu una vera e propria rivoluzione. Una rivoluzione che ci creò però non pochi problemi, soprattutto a livello di lavorazione: abbiamo dovuto imparare a lavorare l'acciaio inox, noi che per anni ci eravamo dedicati al rame. Non fu semplice.

## **E poi vennero le innovazioni pensate per i macchinari?**

Sì, la prima che ricordo con molto piacere è l'impianto per produrre la polpa di pomodoro in alternativa ai tradizionali pomodori pelati. Fui il primo a costruire una linea concepita per tale scopo. Si trattava di un prodotto completamente nuovo, ed era importante trovare soluzioni a problemi che non conoscevamo. Questo è un



**Geremia Ghizzoni**

esempio concreto di quello che dicevo: era tutta esperienza che facevo sul campo, imparando dai miei stessi errori.

## **Dopo questa prima novità, ce ne furono delle altre che segnarono la produzione della vostra ditta?**

Negli anni, capii che poteva essere una scelta strategica differenziare la gamma della mia produzione. Mi dedicai alla lavorazione del tonno, settore nel quale brevettai un sistema tecnologico di cottura a vapore e asciugamento sotto vuoto dei tranci in grandi autoclavi. Questo permise di ottenere enormi vantaggi in qualità, rendimento e tempi: solo un'ora di lavorazione, una rivoluzione rispetto al vecchio sistema caratterizzato da tempi lunghissimi. Le prime prove di applicazione del nuovo sistema, che furono eseguite con un impianto da laboratorio presso la

Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma, diedero subito conferme straordinarie.

## **La Ghizzoni seguiva anche la produzione di confetture di frutta. In questo caso cosa avvenne?**

Lavorando continuamente sugli impianti tradizionali per la produzione di confetture di frutta, progettai, con soddisfazione, un nuovo impianto ultra rapido con serpentino speciale rotante - sempre sotto vuoto - che immediatamente brevettai: in questo modo si poteva ottenere un prodotto a grossi cubetti che manteneva l'aspetto della frutta fresca, da miscelare allo yogurt, un settore in forte espansione e con grandi richieste.

## **Come descriverebbe il rapporto con i suoi dipendenti, anche in considerazione dei diversi periodi in cui si è trovato a operare?**

Geremia Ghizzoni, a questa domanda, non ha voluto rispondere direttamente a voce, ma ha preferito indicare con una mano una targa appesa al muro dietro le sue spalle, guardandola con evidente orgoglio.

Sulla targa, a lettere d'argento, è impressa la dicitura: "A Ghizzoni Geremia, con stima e riconoscenza, i suoi dipendenti".

Una frase che vale più di mille parole.

di Matteo Sartini

**NOME:** Geremia Ghizzoni

**NATO IL:** 23/01/1933

**ESPERIENZA PROFESSIONALE:**

*Ha ereditato dal padre la Dante Ghizzoni & Figlio, trasformandola da una piccola attività artigianale in un'azienda fornitrice di macchine per la lavorazione del pomodoro, del tonno e delle confetture di frutta.*