

# PARTIRE DALLA GAVETTA E MIGLIORARSI SEMPRE

*Per oltre cinquant'anni Giancarlo Gherri ha prodotto macchine per la lavorazione di carne, insaccati e per il confezionamento delle conserve, portando novità in entrambi i settori. È tuttora alla guida della Gherri Meat Technology perché è convinto che "al mondo non ci sia niente da inventare. C'è solo da migliorare".*

## Signor Gherri, come ha iniziato la sua attività?

Ho cominciato nel 1952, in seguito alla scomparsa di mio padre Gino che nel 1936 aveva fondato la ditta Gherri Gino. Lui si era occupato per anni della progettazione e realizzazione di riduttori per gas metano, motori elettrici e macchine per la ricostruzione delle gomme.

Quando sono subentrato io, visto che questo tipo di lavorazione era pericolosa a causa delle scarse tecnologie di un tempo, ho deciso di cambiare la direzione produttiva e di trasformare la nostra azienda in una realtà legata al settore alimentare.

## Qual è stato il suo primo incarico importante e il momento che considera di svolta per la sua attività?

Un mio zio aveva costruito un macinasale a rulli, macchina innovativa che permetteva di produrre fino a 10 quintali di sale raffinato all'ora contro i 2 o 3 che gli apparecchi ordinari dell'epoca erano in grado di fare. A quel tempo c'era già il monopolio del sale ed era disponibile sul mercato il tipo grosso e quello fine (da cucina), entrambi non adatti per la lavorazione dei salumi. Vi era quindi la necessità di raffinarlo. Così ho iniziato a costruire e a promuovere il nuovo macinasale: lo portavo ai salumifici del Nord Italia per la "tentata vendita". Ero poco più che ventenne, sposato da poco ma molto intraprendente. Nel giro di un anno ne ho venduti 60.

## Come si è arrivati allo sviluppo delle macchine per la lavorazione delle carni?

A metà degli anni '70, quando avevo poco più di trent'anni, la Gherri Gino si è specializzata nella produzione di macchinari da utilizzare nei macelli e nella lavorazione degli insaccati. Mi riferisco, innanzitutto, a quattro strumenti fondamentali: tritacarne, impastatrice, insaccatrice e scotennatrice.

## Vi occupavate anche di altre linee di produzione?

Sì, oltre ai macchinari per la lavorazione degli insaccati, curavamo anche il corredo



**Giancarlo Gherri**

delle altre macchine necessarie, come le timbratrici, le lavaprosciutti, gli stampi e le presse per prosciutti disossati.

## Come funzionava il mercato nei suoi primi anni di attività?

A parte i grossi salumifici, la maggior parte delle aziende era gestita da piccoli privati: macellai e salumieri che facevano tutto a mano e in casa. Per questo bisognava essere propositivi e far conoscere a ognuno le novità tecnologiche che potevano migliorare la loro produzione.

All'inizio avevo quattro rappresentanti che prendevano accordi con i privati e poi andavo personalmente a chiudere le vendite. Con i miei macchinari ho favorito lo sviluppo di molti piccoli imprenditori locali.

## Di cosa vi occupate alla Gherri Meat Technology?

La Gherri Meat Technology ha conservato dell'azienda storica un vasto patrimonio di conoscenza ed esperienza dell'intero Settore Carne, di cui adesso ci serviamo per rappresentare in Italia diverse aziende internazionali leader nel settore dei macchinari e impianti per l'industria alimentare.

Con la Gherri Meat Technology è cambiata la nostra strategia: mentre prima producevamo macchine, adesso ci occupiamo di "trading commerciale", un sistema di rappresentanza esclusivo di queste imprese straniere sul territorio italiano, con la garanzia della nostra assistenza tecnica.

## Lei ha cominciato poco più che ventenne. Come vede oggi i giovani della stessa età?

Adesso ogni tipo di informazione si raggiunge facilmente anche stando a casa. Questo è un bene, ma può limitare le capacità dei ragazzi che così trovano tutto già pronto e tendono a essere passivi. Dovrebbero provare lavori tecnici e materiali per capire veramente il funzionamento delle cose.

È una scuola importantissima. Un altro consiglio: uscite dalla provincia, conoscete altre realtà e, una volta tornati a casa, riproponetele e investite su quelle. È anche su questo che ho costruito la mia carriera.

*di Alessandro Trentadue*