

LA TECNOLOGIA: UNA GRANDE PASSIONE

Giorgio Pirondi è una delle figure storiche del settore agroalimentare a Parma: è entrato alla Rossi & Catelli fin dalla giovane età, alla fine degli anni Cinquanta, e nel 1963 è passato al settore agroalimentare, imparando l'importanza di una rigorosa organizzazione industriale presso l'americana Delmonte e applicandola poi alla Rolli.

Quando è entrato in contatto con il settore delle tecnologie agroalimentari?

Sono entrato subito nel settore, quando ero ancora giovane, all'età di 19 anni, a pochi mesi dal conseguimento del diploma. Infatti era il 1958 quando sono stato assunto alla Rossi & Catelli, un'azienda che considero, senza alcun dubbio, la migliore nel settore della fornitura di macchine all'industria conserviera di quell'epoca. Ho iniziato a lavorare nell'ufficio tecnico come disegnatore progettista: la mia prima esperienza che è poi proseguita per cinque anni.

Quali sono stati i passaggi maggiormente determinanti della sua storia professionale?

La mia storia professionale si è interamente sviluppata all'interno di questo settore: dopo l'esperienza alla Rossi & Catelli, infatti, ho lavorato per 6 anni alla Delmonte, azienda americana che aveva aperto uno stabilimento a San Felice sul Panaro. Sono poi tornato a lavorare a Parma alle dipendenze della ditta Rolli, dove ho operato per 10 anni come direttore tecnico. Successivamente, la Rolli è stata ceduta alla cooperazione ed è diventata Parma Sole, e vi sono rimasto per 11 anni. Infine, ho lavorato per 3 anni presso il Consorzio Casalasco del Pomodoro, e successivamente ho svolto compiti di consulente tecnica in tutto il mondo, fino in Cina.

Quali erano i problemi più rilevanti all'epoca in cui ha iniziato a lavorare alla Rossi & Catelli?

Erano legati soprattutto ai ritmi lavorativi, all'organizzazione delle aziende che era praticamente inesistente e alle condizioni igieniche; tutti elementi che ho imparato a risolvere dopo la mia esperienza alla Delmonte, visto che gli americani avevano una mentalità già all'avanguardia. Basta considerare che in un'epoca in cui la produzione più alta in Italia era di 100 bottiglie di ketchup al minuto in un'azienda sviluppata come l'Arrigoni, alla Delmonte si toccavano le 500 bottiglie al minuto.



Giorgio Pirondi

Come ricorda i rapporti con le componenti sociali della azienda in cui ha lavorato?

Ho sempre potuto contare su ottimi rapporti con tutte le parti in causa: portai alla Rolli i metodi di lavoro appresi alla Delmonte, e ricordo chiaramente che il commendatore Rolli si stupì della mia decisione di creare una struttura orizzontale con numerosi responsabili di settore. Arrivando a chiedermi scherzosamente se nella sua fabbrica fossero divenuti tutti quanti dei capi.

Con i collaboratori che tipo di relazioni si erano instaurate?

Anche con i miei collaboratori, con quelli che si sono impegnati duramente, non ho mai avuto alcun tipo di problema: il mio metodo consisteva nel fornire l'esempio, arrivando in fabbrica presto e andando a

casa tardi, un metodo che ti consente di avere rispetto e considerazione da parte dei lavoratori e dei collaboratori.

E le relazioni con i sindacati come erano?

In questo caso vi sono state maggiori difficoltà nei colloqui, visto anche il periodo difficile che si attraversava negli anni '70: ma devo dire che siamo sempre giunti a un accordo, pur tra le mille discussioni che abbiamo condotto.

E dei fornitori, cosa può dire?

Non ho mai voluto considerare i fornitori come un elemento esterno all'azienda; per me erano dei veri e propri collaboratori, e come tali li trattavo, vale a dire con onestà, rispetto e con molta franchezza.

È soddisfatto delle scelte che ha compiuto nella sua vita lavorativa?

Devo dire che non cambierei nulla di ciò che ho fatto.

Ho anche coniato un motto sul mio lavoro: "il pomodoro è come la malaria ti entra nel sangue e non va più via".

Certo, il lavoro in alcuni periodi ha inevitabilmente tolto del tempo alla mia famiglia, ma credo di essere riuscito a conciliare i due aspetti e credo che sia importante sforzarsi per riuscirci.

di Matteo Sartini