

# La seconda vita DI GIORGIA

«Meglio guidare un'impresa che passare le giornate giocando a burraco». Nel 2000, alla morte del marito, la Icat Food di Genova sembrava finita. C'è voluto tutto il coraggio della signora Serrati Teglio per scendere in campo e salvare 160 anni di storia



**N**ON È MAI TROPPO TARDI PER REINVENTARSI. Lo sa bene Giorgia Serrati Teglio che di vite ne ha avute almeno un paio e molto diverse. Fino al 2000 la signora conduceva un'esistenza relativamente tranquilla accanto al marito Piero, intraprendente imprenditore genovese nel settore delle conserve ittiche che girava per il mondo. Giorgia a volte lo seguiva, altre volte rimaneva a occuparsi della casa e delle loro due figlie. L'azienda di famiglia la conosceva attraverso i racconti entusiasmanti di Piero: «La famiglia Teglio aveva una storia avventurosa che affondava le radici nella metà del XIX secolo, quando un antenato di mio marito, Laudadio Teglio, di origini modenesi, si trasferì a Genova, allora città in pieno fermento per l'avvento delle prime grandi industrie». Grazie a una famiglia ambiziosa e numerosa, Laudadio riesce a mettere in piedi una piccola azienda che si occupa d'importazione di pesce salato: «Agli inizi del 1900 gli affari vanno talmente bene che per la famiglia Teglio arriva il momento di espandersi all'estero. Così i tre figli di Laudadio - Roberto, Federico e Guglielmo - partono alla volta della Cornovaglia e a Polperro acquistano un opificio per la salatura delle sardine». Federico e Guglielmo non faranno più ritorno in Italia, mentre Roberto preferisce fare la spola con la Gran Bretagna e diventa il timoniere della sede genovese. A suo figlio Mario toccherà in seguito condurre l'azienda attraverso le grandi trasformazioni economiche e industriali che seguono le guerre mondiali e il secondo Dopoguerra.

Negli anni Settanta tocca poi a Piero seguire le orme dei suoi avi: «Mio marito faceva parte della quinta generazione della famiglia Teglio. Il suo più grande merito è sta-

**A sinistra, Giorgia Serrati Teglio. Il marito Piero Teglio è deceduto nel 2000 lasciando l'azienda alla moglie che da allora guida la Icat Food. A destra, alcune foto storiche dell'azienda nata nel XIX secolo dall'intraprendenza di Laudadio Teglio. Oggi la sede è a Genova ed è leader nel settore delle conserve ittiche**



to quello di rendere la Icat Food un'azienda all'avanguardia. A quell'epoca mio marito intuì che la grande distribuzione avrebbe rappresentato il futuro per le imprese agroalimentari e non si sbagliava. La strada era segnata, nonostante l'iniziale diffidenza dei consumatori che preferivano acquistare nelle botteghe e nei negozi di quartiere». L'attività, quindi, prende un'altra piega; Piero investe in tecnologia e risorse umane, acquista un magazzino in una posizione strategica e ottimizza la qualità del servizio, diventando così un punto di riferimento nel settore delle conserve ittiche: «Aveva una profonda conoscenza del mare e della pesca e non era un semplice distributore. Quando visitava le fabbriche scambiava opinioni e suggerimenti con i dipendenti e quando lo accompagnavo nei suoi viaggi in giro per il mondo aveva la pazienza e la voglia di spiegarmi come riconoscere un prodotto di qualità da uno scadente. Oggi un po' mi mordo le mani, avrei dovuto ascoltarlo di più».

Sorride Giorgia Teglio, ma è un sorriso malin-

conico che la riporta al 2000, quando la sua vita ha subito uno scossone inaspettato: «Mio marito è scomparso all'improvviso e io mi sono trovata in una situazione terribile. Da una parte dovevo fare i conti con un dolore indescrivibile, dall'altra dovevo decidere cosa ne sarebbe stato dell'azienda a cui Piero aveva dedicato tutta la vita. Da subito gli amici mi consigliarono di vendere, mio marito non aveva avuto il tempo di lasciare alcuna disposizione quindi toccava a me e alle mie figlie decidere. E insieme decidemmo che non avrei lasciato che l'azienda di famiglia finisse in mani estranee».

### **Il museo in Inghilterra**

È un salto nel buio quello che attende Giorgia, che fino ad allora non aveva dovuto occuparsi in alcun modo della Icat Food: «Avrei dovuto imparare il mestiere da zero. Così ho chiesto ai top manager di fermarsi fuori dagli orari lavorativi per spiegarmi come funzionava l'azienda, farmi conoscere gli ►



**«HO IMPARATO TUTTO DA ZERO. HO CHIESTO AI TOP MANAGER DI FERMARSI OLTRE GLI ORARI D'UFFICIO PER INSEGNARMI. E NEL 2012 SIAMO STATI INSERITI NELL'ELENCO DELLE IMPRESE STORICHE D'ITALIA»**

► aspetti della sua gestione. Capire, per esempio, cosa succedeva in ufficio nel momento in cui arrivava un ordine, chi se ne occupava e in che modo. Ho dovuto anche capire come guardare un bilancio senza sgranare gli occhi ma comprendendone il significato».

Con umiltà e determinazione Giorgia Serrati Teglio riesce in pochi anni ad acquisire le competenze necessarie, e nel 2009 viene premiata dall'Aida (Associazione imprenditrici e donne dirigenti d'azienda) come imprenditrice dell'anno: «Sono fiera della scelta fatta e sono di resistere in un mondo di soli uomini. Tutti credevano che mi sarei arresa dopo una settimana, che non sarei mai riuscita ad andare in ufficio tutti i giorni. Invece l'ho fatto, ho lavorato sodo e, come un bravo travet, facevo le mie ferie in agosto. Il merito, naturalmente, non è solo mio. Senza l'appoggio delle persone che lavorano qui non sarei riuscita a fare praticamente nulla».

La Icat Food conta 29 dipendenti «arrivati grazie a mio marito. Sono cresciuti, si sono specializzati e alcuni oggi rivestono un ruolo importante. Molti lavorano qui da più di vent'anni. Non hanno mai avuto diffidenza nei miei riguardi, al contrario sono sempre pieni di entusiasmo e accettano nuove sfide. Se ho accettato di diventare imprenditrice è anche per loro. Non volevo che fossero costretti a reinventarsi la vita a 40-50 anni, in un periodo economico non certo facile, magari lontano da Genova».

Nel 2012 la Camera di commercio ha inserito Icat Food tra le imprese storiche d'Italia e oggi l'azien-

**Sono 29 i dipendenti della Icat Food, quasi tutti assunti e cresciuti da Piero Teglio**

da creata dalla famiglia Teglio festeggia i 160 anni di attività: «Me li sento tutti addosso questi anni. La storia straordinaria dell'azienda è la storia di uomini straordinari che hanno reso possibile tutto questo. È bellissimo pensare che a Polperro, dove nacque tutto, oggi c'è un museo della pesca dove sorgeva l'opificio per salare le sardine. Quando i Teglio decisero di mettere fine al commercio delle sardine per dedicarsi ad altro, regalarono il capannone ai pescatori che collaboravano con loro, che per un po' di tempo lo usarono come magazzino per gli attrezzi da lavoro. Poi 15 anni fa qualcuno pensò di recuperarne la memoria storica. Il museo oggi ospita la vecchia insegna "Upper Teglio's Store", ci sono alcune fotografie dei bisnonni di mio marito, lettere e cartoline postali. Mia figlia ha visitato il museo anni fa ed è riuscita a incontrare un pescatore che si ricordava di Guglielmo. Le ha raccontato di quanto fosse pericoloso allora andare a pesca e di quanto fosse grato alla famiglia Teglio per aver potuto usare quel capannone».

#### **Le sfide del domani**

Il presente della Icat Food è Genova, «città che amo e che non lascerei mai. Sarebbe stato molto più semplice delocalizzare la produzione e magari trasferirci in Lombardia o oltre confine, ma che ne sarebbe stato di tutti i dipendenti e delle loro famiglie? Meglio rimanere qui e resistere. Le sfide a cui siamo chiamati sono tante». Quella a cui Giorgia tiene maggiormente si chiama Angelo Parodi, lo storico marchio ligure che rappresenta per gli amanti del tonno un autentico mito: «È un marchio che risale al 1888 e che aveva impresso sulla scatoletta un'aquila imperiale. Una scelta che serviva a rendere identificabile la scatola di tonno anche a chi non sapeva leggere. I nostri sforzi sono concentrati su questo tonno di altissima qualità, puntiamo a farlo diventare il numero uno, assieme a Moro, un'altra marca storica che vanta oltre 100 anni di presenza sul mercato e che è strettamente legata a un grande progetto di pesca sostenibile. Da poco abbiamo mosso i primi passi nel settore del pet food, speriamo che i risultati ci diano ragione». Il futuro è ricco di novità e d'impegni per Giorgia Serrati Teglio: «Alla fine è andata meglio così, invece di passare le giornate a giocare a burraco porto avanti un'azienda storica. Chi l'avrebbe mai detto?».

**Paola D'Antuono**