

Teglio e Parodi, due dinastie e una vocazione: tonno (in scatola) di qualità

DI GIULIA MANCINI



Giorgia e Camilla Teglio, oggi al timone della Icat Food, raccontano una storia fatta di intrecci, destino e tanta volontà. Compresa quella di guardare al futuro dell'industria conserviera

23 NOVEMBRE 2021

Favoriti e manubri, corpose basette e baffi ritorti ornavano il volto degli uomini del XIX secolo; li portavano anche Laudadio e Angelo, genovesi che non sapevano quanto il loro lavoro sarebbe confluito nelle generazioni a venire. Era il **1850** quando **Laudadio Teglio** arrivava a Genova da Modena per importare pesce salato, stesso anno in cui **Angelo Parodi** rilevava una salumeria dopo aver imparato il mestiere come garzone di bottega dallo zio. Spirito d'impresa e di avventura per entrambi: il primo non domo dei traffici portuali puntava all'estero contando sui figli Federico e Guglielmo, che avevano acquistato a Polperro in Cornovaglia un opificio per salare le sardine, mentre l'altro figlio Roberto restava in azienda a Genova. "Avevano una flotta di pescherecci -

racconta **Giorgia Serrati Teglio** - bei barili in legno pieni di pesce e sale venivano mandati a casa per essere venduti.



Poi fra guerra e problemi hanno dismesso la flotta e regalato ai pescatori locali le barche. Il lavoro è continuato a Genova con Roberto e suo figlio Mario”, a quest’ultimo si deve nel dopoguerra il rafforzamento dei contatti con i fornitori lontani dal porto ligure. Negli stessi anni di fine secolo si espandeva anche l’attività di Angelo Parodi, tanto che nel **1888** ascoltando il richiamo del mare aveva mandato sue barche da pesca in acque lontane per approvvigionarsi del miglior pesce da conservare. “Lo stoccafisso non viene dal Mar Ligure ma era il sistema di mangiare proteine nei lunghi viaggi per mare, è una tradizione di porto, di navi che approdano e salpano. Un popolo di naviganti e di commercianti che dal bisogno ha saputo sviluppare la capacità conserviera come in tanti altri porti”, prosegue la signora Teglio. Merluzzo e stoccafisso venivano dai mari più freddi Portogallo e Inghilterra, tonno e sardine dal Tirreno, Tunisia e Spagna; un commercio sempre più florido tanto che nel 1899 quindici piroscafi erano allestiti per il trasporto dei suoi prodotti, l’industria si era diversificata con l’attività armatoriale.

Anche per Parodi la Grande Guerra avrebbe segnato una svolta: il nipote Giorgio, cresciuto nella famiglia che avrebbe dato vita alla più grande flotta di navi dell’epoca, falsificando i documenti si arruolò a Venezia ancora minorenne. Lattuga il nome di battaglia, l’azienda di famiglia avrebbe dovuto attendere. Il

giovane aviatore stringeva amicizia con il suo motorista **Carlo Guzzi** e un altro pilota, **Giovanni Ravelli**. I tre, risparmiati dalla furia dei combattimenti, avevano un sogno da realizzare: Carlo progettista, Giovanni collaudatore e Giorgio animo imprenditoriale. Per il primo prototipo, la GP Guzzi-Parodi, scelsero un'aquila con le ali spiegate come emblema, la stessa che non ha mai smesso di volare sulle latte di Angelo Parodi, che investì in questa impresa un notevole capitale. Nel **1937** la vita della famiglia si intrecciava poi con la nebbia scesa sulla dinastia Florio, che svendette a Parodi la concessione e la tonnara di Favignana, fiore all'occhiello per progresso.

Si intersecavano come i carrugi le due aziende conserviere e ognuna manteneva il suo mercato. La famiglia Teglio proseguiva nel segno delle generazioni avvicinandosi di padre in figlio, quando dopo la seconda guerra mondiale prese il timone di Icat Food Mario, figlio di Roberto, che con sguardo giovane colse le opportunità nelle difficoltà post belliche, "si sono dedicati ai prodotti in latta, tonno, sgombro e sardine, e non più nei barili in legno". Ma è nel **1965** con Piero che avviene la vera riorganizzazione aziendale, arrivando nella **grande distribuzione**: "Il giro di vite più importante lo ha dato mio marito, ha capito che il futuro si basava anche su tecnica e informatica, iniziano a rendere gli uffici più moderni. Si è anche occupato di tonno Consorcio, ma in tutti i suoi impegni non ha mai smesso di andare in fabbrica e mettere le mani a lavoro: più sale, meno sale, acqua e olio, si accorgeva di tutti i dettagli" ricorda la Serrati Teglio, recentemente insignita come **Cavaliere del Lavoro**. "Mio suocero era molto tradizionale, aveva cominciato a lavorare in darsena dove c'erano i trasportatori di pesce e formaggio, era legato a quei tempi e quei modi. Mio marito più innovatore, ha cambiato gli uffici e il modo di lavorare; prima sulle scatole c'era scritto tonno e basta, con lui sono arrivate le specifiche. Se prima era più semplice, ora è più accurato".

Il confronto fra il prima e il dopo quando si ha una così lunga storia è inevitabile, come chi ha visto passare i decenni, arrivare innovazioni, le nuove tecnologie e sempre nuovi problemi e sfide. "All'epoca si usavano sarde grosse, non lo ha cambiato mio marito ma i tempi: è arrivata la scatoletta e dopo il vetro, a lui il merito di aver sentito il cambiamento e averlo portato in azienda al momento giusto. La cottura si faceva in grossi pentoloni, per immersione, mentre adesso a vapore saturo.



Camilla Teglio

È cambiata la tecnica e noi siamo andati dietro prendendo il meglio di quello che veniva” ma conservando il pregio del passato. E con i tempi che cambiavano è mutata anche la commercializzazione, fino al 2000 solo **trader di**

Angelo Parodi: "abbiamo deciso di investire sul marchio acquisendolo, poi rifacendolo tutta la gamma dei nostri prodotti visto che non c'era più Consorcio". Solo un anno del nuovo millennio per affiancare il padre nel lavoro, poi Camilla lo avrebbe perso prematuramente. Con la scomparsa di Piero, la moglie Giorgia a testa alta ha preso in mano l'azienda: "È stato uno shock, il momento peggiore della mia vita. Non sapevo cosa fare, chi mi diceva di vendere e chi di chiamare un amministratore delegato, ma sono una testona e mi sono detta 'ci provo!', da casalinga a presidente di Icat Food . Lui mi aveva sempre parlato dei suoi impiegati, li conoscevo e li apprezzavo dai suoi racconti, ho avuto fiducia in loro. E loro in me".

Una sfida non facile per una donna abituata alla casa con la fortuna di aver viaggiato al fianco del marito e conosciuto il lavoro dai suoi occhi, "mi aveva spiegato un po' come funzionava ma non certo come far funzionare un ufficio". Una donna che ha saputo prendere in mano il timone, lasciando spazio alla figlia Camilla di percorrere un pezzo di strada diversa per capire di voler tornare.



Il futuro è nelle mani di **Camilla**, quinta generazione che ha vissuto lo scarto fra la tradizione maschile e l'innovazione femminile. Ricorda il ticchettio delle macchine da scrivere e le grandi foto di pesci alle pareti negli uffici: "ho sempre pensato sarei venuta a lavorare qui, poi ho avuto una mia attività dal taglio artistico. Sono riapprodata qui perché lo sento come un pezzo della mia famiglia, appassionandomi alle potenzialità e responsabilità che ha chi lavora col mare ed è tenuto a prendersene cura in un momento in cui si parla di clima,

inquinamento e sostenibilità. Vista questa responsabilità l'ho fatta mia: parte del cambiamento in azienda è legato a questo". Dove prima c'era attenzione e cura per i fornitori, si è aggiunta nel tempo la tutela dei mari, il corretto modo di pesca e la comunicazione di questi valori ai consumatori. Perché ciò che è sotto il pelo dell'acqua non resti invisibile, ma sia parte del processo virtuoso che lega metodi e benessere di pesca, mari e pescatori fino ai consumatori. **"Non abbiamo fabbriche e flotte, ci appoggiamo a fornitori fidati** scelti nelle zone in cui riteniamo ci sia il pescato migliore; stendiamo capitolati ben dettagliati, le ricette da seguire adatte ai marchi. Il metodo di produzione è sempre lo stesso, ma ci sono elementi variabili che influiscono sulla qualità del prodotto: nel caso del tonno la parte usata, la lentezza o velocità con cui la si lavora e inscatola, il livello di pulizia, tutti elementi che differenziano il finito".

Marocco, Capoverde, Ecuador, Colombia, Spagna, Perù dove si trova il pesce più adatto alle conserve ittiche (sgombri, tonni, alici, sardine), ma solo se pescato secondo metodi rispettosi: "Non arrivano pesci, comperiamo il prodotto finito. Abbiamo accordi con fabbriche nei luoghi di pesce, forniamo la ricetta di come vogliamo sia fatto e il packaging, riceviamo il finito poi lavoriamo su stagionatura, stoccaggio e distribuzione" specifica Camilla. "I viaggi del passato continuano, è sempre molto forte il controllo sulla filiera delle lavorazioni: dal 2013 monitoriamo tutti i nostri fornitori sulla sostenibilità, per essere sicuri siano rispettate norme sociali e ambientali, verifichiamo siano rispettati tutti gli standard richiesti." Controlli che si estendono dai metodi di pesca ai rapporti di lavoro, rispetto per i mari e le specie ittiche pescate, "cerchiamo di sensibilizzare sull'extrapackaging, sostituendo materiali plastici con plastiche rigenerate per pedane e spedizioni".

"Il futuro è ogni giorno, lo stiamo costruendo adesso. Sento la responsabilità di mettere sul mercato prodotti buoni, speriamo che il domani sia come sono stati questi primi 170 anni: continuiamo a innovare cercando di mantenere il legame con la tradizione, è importante portare avanti quello che il marchio è stato." Ma cosa sarà questo futuro, come si può pensare di rinnovare la **tradizione conserviera** che così tanto ha segnato il popolo di naviganti a terra? "Fermi con la linea mai, non si può. C'è da aspettarsi un prodotto nuovo, in futuro il mondo delle proteine sarà fatto da vegetali e animali, chissà che non si possa parlare anche di vegetali? È un'idea, una porta aperta sul futuro". Finisce così Camilla, lasciando aperta la possibilità a una nuova sfida in un mercato in cambiamento.