



# Stile QUOTIDIANO Libero

Premiato dalla Fondazione Masi

## LA FABBRICA LENTA

### Bonotto recupera i telai anni '50 e il lavoro manuale Boom di fatturato: 32 milioni di euro. E 200 operai

ATTILIO BARBIERI

■■■ Giovanni Bonotto, imprenditore vicentino di Molvena è stato premiato quest'anno dalla Fondazione Masi per un'intuizione che rischia di farlo diventare l'Adriano Olivetti del nuovo secolo: l'invenzione della "Fabbrica lenta". Alla quarta generazione di imprenditori nel settore tessile rischiava di fare la fine di altre decine di colleghi vicentini. Scomparsi, schiacciati dalla concorrenza a basso costo dei Paesi emergenti: India, Cina, Vietnam. «Alle riunioni di Confindustria degli anni Ottanta eravamo una trentina a produrre tessuti in questa provincia», racconta a «Libero», «ora siamo rimasti in due, la mia azienda e Marzotto che è un gigante del settore, un vero campione mondiale. Per anni, a quelle riunioni, il ritornello era uno solo: dobbiamo abbassare il costo orario, produrre di più e più velocemente. Così i vecchi metodi di tessitura, le macchine in cui l'Italia ha avuto un primato indiscusso fino agli anni Cinquanta e Sessanta sono andate in soffitta. Sostituite da quelle moderne: tanta elettronica e una velocità pazzesca. Eravamo tutti assillati da un obiettivo: produrre la stessa quantità di tessuto in un tempo minore. Una gara che non aveva fine. Se non quando l'azienda chiudeva».

Già, perché il finale di questa corsa contro il tempo per decine, centinaia di imprese italiane è stato uno solo: i portoni chiusi per sempre. I Paesi a bassa intensità di costo del lavoro potevano permettersi di produzione e vendere a prezzi che erano anche la metà dei nostri. Dunque non era quella la strada da percorrere. «Assolutamente no», racconta Bonotto, «soprattutto quando i concorrenti dei Paesi più agguerriti hanno avuto le risorse finanziarie per acquistare i nostri stessi macchinari».

La svolta per l'azienda di Molvena, arriva a metà del decennio scorso, quando Giovanni, allora meno che quarantenne, decide di abbandonare i sistemi di produzione più avanzati e fare un tuffo nel passato: «A un certo punto i nostri tecnici erano diventati

LA SCHEDA

IL PREMIO

Impegno sociale, impresa, scienza, attualità e vino. Le diverse identità della cultura sono al centro della XXXII edizione del Premio Masi che da oltre trent'anni celebra la creatività di persone e istituzioni impegnate ad affermare e a promuovere i valori fondanti della società e del vivere civile

CIVILTÀ VENETA

Per la sezione "Civiltà Veneta" il premio è andato a Giovanni Bonotto, imprenditore tessile vicentino, nato nel 1967 a Molvena (VI) che è stato allievo di Umberto Eco al Dams di Bologna, e che oggi dirige con il fratello Lorenzo la ditta dei genitori Luigi e Nicla. Si è distinto per aver attuato il concetto di "Fabbrica Lenta", recuperando antiche tecniche di produzione del territorio e portando in tutto il mondo tessuti che hanno il sapore del Veneto e dell'Italia, dimostrando che l'artigianato d'arte può garantire un futuro all'imprenditoria italiana



Giovanni Bonotto premiato dalla Fondazione Masi

dei campioni mondiali, dei veri fuoriclasse, nell'unica operazione che era richiesta loro dalle macchine elettroniche: premere il pulsante start e stop. Perché la perizia richiesta, iniziava e finiva lì. E quello

era il nostro problema». Così parte per il Giappone, dove trova dei vecchi telai meccanici di quelli che da noi si usavano negli anni Cinquanta. Elettronica zero, tutti ingranaggi leve e pulegge. «Quando

li hanno scaricati nel piazzale della nostra fabbrica i dipendenti hanno sgranato gli occhi. Mi guardavano e nei loro occhi leggevo una sola, muta domanda: Bonotto è per caso impazzito?». In realtà la riscos-

sa dell'imprenditore vicentino è partita proprio da quelle macchine. Quel giorno è iniziata la storia della "Fabbrica lenta". «Una macchina automatica a controllo elettronico», racconta, «produce 200 metri di tessuto al giorno e un operaio ne controlla anche 4 o 5. Basta premere un pulsante e il gioco è fatto. Invece con un vecchio telaio giapponese degli anni Cinquanta di stoffa se ne produce al massimo 25 metri, e per farlo girare occorre un operaio che chiavi alla mano, verifici di continuo gli ingranaggi».

Una follia? Tutt'altro, ameno a giudicare dai numeri: 32 milioni di euro di fatturato, in aumento anche quest'anno e dipendenti in crescita dai 70 di quando sono state reintrodotte le vecchie tecnologie agli attuali 200. Gli ordinativi cresco-

no, assieme ai ricavi, e arrivano dalle grandi griffe della moda: Yves Saint Laurent, Gucci, Hermes, Vuitton e Ugo Boss, tanto per citarne alcune. Ma il maggior numero di ordini arriva dalla Cina, la patria mondiale del falso e dei prodotti a bassissimo costo.

Ma non è soltanto una questione di tecnologie e di telai. Bonotto ha una visione rivoluzionaria anche sulla dimensione antropologica della fabbrica. «I prodotti italiani sono soprattutto un condensato di cultura, così a un certo punto ho pensato di coinvolgere nel mio progetto alcuni artisti di fama mondiale, invitandoli in fabbrica. L'idea era quella di lasciarci impollinare dalla loro arte, assorbire i loro stimoli. Come è accaduto quando Yoko Ono è venuta a esporre da noi alcuni dei suoi allestimenti». Cosa c'entri la moglie del più famoso e sfortunato dei Beatles, John Lennon, con telai e tessuti, è presto detto: «Vivere a contatto con un'artista del genere e con le sue opere ti dà un grande stimolo. Ne esci diverso». Dunque non è solo una questione di numeri e di velocità. Nella fabbrica lenta l'operaio non solo non è più condannato a struccare il bottoni (schiacciare il bottone), ma si trasforma in «maestro d'arte tessitore». Ad aggiungere quel pizzico di genialità necessaria a trasformare un pezzo di stoffa, pur di grande pregio, in un'opera d'arte ci pensa Giovanni, sposando i tessuti con le altre magie inimitabili della nostra terra. Così escono da Molvena la lana di pecora nera tinta coi mirtili Rigoni di Asiago e la flanella colorata con l'Amarone di Valpolicella.

A Bonotto la Fondazione Masi - il premio gli viene conferito oggi - ha riconosciuto l'originalità della sua intuizione professionale: la sua Fabbrica Lenta, così si legge nella motivazione, nel rifondare l'eccellenza dell'artigianato d'arte italiano, afferma il valore della creatività e del recupero della tradizione tessile. Trasformandoli in leve strategiche per il rilancio del manifatturiero italiano. E se la riscossa del nostro sistema industriale passasse da Molvena e non dalle asettiche stanze della Bocconi?

LA FIERA ANUGA DA OGGI AL 9 OTTOBRE

### Prosciutto e Pecorino Toscano Dop sbarcano a Colonia

Il Consorzio del Prosciutto Toscano Dop e il Consorzio del Pecorino Toscano Dop approdano oggi alla più importante fiera del settore agroalimentare a livello internazionale, la fiera Anuga 2013 che si terrà presso il quartiere fieristico di Colonia fino al 9 Ottobre. Un appuntamento importante per il settore agroalimentare per l'Europa, e non solo, per le imprese, i fornitori, le università e i centri di ricerca che operano in questo settore. Una manifestazione che nell'ultima edizione ha visto oltre 155.000 visitatori da oltre 180 Paesi e la presenza di più di 6500 espositori provenienti da oltre 100 Paesi. La partecipa-

zione a fiere di questo livello è un'attività strategica per i Consorzi perché permette di avere un contatto diretto con gli operatori del settore, con l'obiettivo di valorizzare e aumentare la conoscenza del Prosciutto Toscano Dop e del Pecorino Toscano Dop a livello internazionale. Per degustare e apprezzare il Prosciutto Toscano basta andare all'interno del padiglione 5.2 Meat presso la Collettiva Italiana allo stand D67, mentre per il Pecorino Toscano, all'interno della collettiva dei formaggi Dop italiani curata da Afidop nel padiglione 10 dal numero G21 al numero H28.

### DE GUSTIBUS

Il Cliente Mascherato



Il Ristorante Becco Fino ha uno slogan intelligente e curioso, «la cucina ricercata per palati fini» niente male come biglietto da visita. Siamo in provincia di Varese a Samarate, a metà strada tra Milano e Varese; ci arriverete percorrendo l'autostrada dei laghi uscita a Saronno. Un edificio moderno ospita il ristorante, parcheggio comodo. L'ingresso, come tutto il ristorante, è un po' chic, arredamento stile ottocento, cura nei particolari, tavoli apparecchiati con stile classico ben distanzia-

ti, posateria argentata. Vi riceverà un cordiale cameriere o direttamente il patron-maitre. Il menù è basato su piatti a prevalenza ittica, ma non mancano quelli di terra, pane fatto in casa. Potrete scegliere tra un menù guidato oppure alla carta. La mia Lei ha scelto Antipasto della casa caldo, io ho scelto quello dei Crudi, entrambi sono ricchi, ma un po' pasticciati, il crudo, molto fresco, con tartare e ostriche, viene investito da una salsina che gli toglie la sua componente principale che

è proprio il sapore naturale; l'antipasto caldo è molto vario e ancora una volta le salsine alterano il gusto. Andando oltre, la mia Lei ha scelto Insalatina tiepida di astice, abbondante l'astice e cotto a puntino, delicato il condimento, io Spaghetti con moscardini, cotti al dente, buono il sugo. Meglio i secondi degli antipasti, i quali, come detto, debordano di salsine che gli fanno perdere parte dell'eccellenza del prodotto. La carta dei vini è di discreto livello, pochi i nomi di eccellenza, molte le etichette di piccoli produttori, noi abbiamo scelto uno Sauvignon Altoatesino, buono. In conclusione la qualità

della materia prima è di ottimo livello, la freschezza dei crudi è eccellente, anche se sarebbe meglio servirli a temperatura più bassa, le cotture dei primi e secondi sono buone, riducendo le salsine si avrebbe un risultato decisamente migliore. Piatto Top per la mia Lei, Insalatina tiepida di astice, per me, gli spaghetti. Punteggio 21/30. Rapporto qualità-quantità-prezzo accettabile Per antipasto e secondo, con un'etichetta di un piccolo produttore, spenderete 50/55 euro persona, se non fosse per quelle salsine varrebbe veramente la pena di tornarci.

[ilclientemascherato@liberoquotidiano.it](mailto:ilclientemascherato@liberoquotidiano.it)

### Ristorante Becco Fino

Tel. 0331235168

Viale Europa 118

Samarate (VA)