

del **CORRIERE DELLA SERA**

## CASE E PATRIMONIALI: LE TASSE NASCOSTE

Le imposte sulla proprietà già ci sono. Spesso cambiano aspetto, ma valgono 45 miliardi. Di **Giuditta Marvelli** e **Ernesto Maria Ruffini**

### CONTRORIFORME

**L'ACQUA DI STATO  
PERICOLOSA NOSTALGIA:  
FARA AUMENTARE  
IL DEBITO PUBBLICO**

di **Ferruccio de Bortoli**

2

**DINASTIE  
DA MARZOTTO  
A FERRAGAMO:  
LA CARICA  
DEI RAMPOLLI**

di **Isidoro Trovato**  
e **Maria Silvia Sacchi**

16



**CAMPIONI D'ITALIA  
NON SOLO FERRARI  
E LAMBORGHINI,  
PONTREMOLI (DALLARA):  
QUI SI FA SQUADRA**

di **Raffaella Polato**  
e **Francesca Gambarini**

23

4 & 5

**Salvatore  
Ferragamo**

### RISPARMIO

**SI PUÒ SCOMMETTERE  
ANCORA SUI BTP?**

di **Angelo Drusiani**  
e **Francesca Monti**

34



ANGELA JOHNSON  
ECONOMISTA

**PERSONAGGI  
LE REGINE  
DEL RISPARMIO  
CUSTODISCONO  
6,7 TRILIONI**

di **Maria Teresa Cometto**  
e **Veronica De Romanis**

8 & 9

**Leone  
Marzotto**

**Analisi - Commenti**  
Euro e ripresa:  
sbagliato prendersela  
sempre con la Germania  
Antitrust l'è al bivio:  
difendere i consumatori,  
ma abbiamo anche bisogno  
di colossi industriali  
di **Ignazio Angeloni,**  
**Gustavo Ghidini**  
e **Daniele Manca**  
6 & 19



Non più soltanto cibo. I social, le ricette, il *delivery*, le *start up*. Benvenuti nell'era della *food economy*. Il giro d'affari di tutto ciò che è commestibile cresce a dismisura su scala mondiale. E il fenomeno non poteva che invadere anche l'Italia. Proprio il nostro è il paese dell'eccellenza delle tre F: *fashion* (moda), *furniture* (design arredato) e appunto *food*. Per questo da qualche anno si assiste a un fenomeno quanto meno inusuale per la nostra cultura imprenditoriale: i figli d'arte del mondo economico finanziario decidono di dedicarsi agli affari legati al cibo e alla ristorazione. Siamo cresciuti, dal dopoguerra a oggi, con aziende familiari che (quasi sempre) passano di mano di padre in figlio. Ultimamente però diversi rampolli del mondo dell'industria e della finanza scelgono il food come palestra o come business di riferimento. Sono finiti i tempi in cui le grandi famiglie dell'economia italiana guardavano all'alimentare (in senso largo) esclusivamente per diversificare il proprio business, oggi a presidiare quell'area sono i rampolli che studiano per diventare i numeri 1 dei rispettivi imperi.

È il caso di **Lorenzo Bertelli**, erede designato della galassia Prada. Da poco nominato consigliere della holding. Tra di



# TUTTI A TAVOLA

## ADDIO ALL'INDUSTRIA: I GIOVANI RAMPOLLI SI DEDICANO AL «FOOD»

incarichi affidati al trentenne ex pilota di rally, c'è la cura del filone pasticceria di lusso. La famiglia Bertelli infatti nel 2014 ha acquisito la storica Pasticceria Marchesi (fondata nel 1824 nel cuore di Milano) per farla riprodurre prima in via Montenapoleone poi in Galleria e adesso addirittura a Londra, visto che ad aprile, la Pasticceria Marchesi aprirà nel quartiere di Mayfair il suo primo negozio all'estero.

### Percorsi

Chi la scelta del *food* (and *beverage*) l'ha fatta da qualche decennio è la famiglia Capaldo: era il 1986 quando Pellegrino (economista e banchiere, poi presidente della Banca di Roma) decide di investire nella sua Iripinia post terremoto fondando i feudi di San Gregorio, una cantina che negli anni sarà pluripremiata dalle «bibbie» mondiali del vino. Ma la scelta più forte è quella effettuata nel 2009 dal figlio di Pellegrino, Antonio, che dopo un percorso in banche d'affari in Francia e poi in McKinsey, decide di lasciare la finanza per prendere il controllo dell'azienda irpina di vini. «Avevo chiuso un ciclo — ricorda **Antonio Capaldo** —. Feudi era già un'azienda di successo e io avevo voglia di misurarmi con l'economia reale. L'enologia e il *food* in generale non ammettono dilettantismo: le attività hobbistiche falliscono. Gli insuccessi hanno fatto scuola e oggi assistiamo a scelte professionali ponderate e managerialità di alto livello anche nel *food*. Quello dei Capaldo non è l'unico esempio di successo nel settore enologico.

**Salvatore Ferragamo jr** (figlio di Ferruccio), per esempio, qualche anno fa ha deciso di dedicarsi alla tenuta familiare del Borro. Qui, nell'aretino, la famiglia Ferragamo ha investito nel 1993 quando decide di acquistare un intero borgo. Da quel momento in poi Ferruccio e Salvatore (47 anni, amministratore delegato del Borro) compiono un'importante attività di restauro e messa in opera di questa antica destinazione che portava ancora le ferite della Guerra Mondiale trasformando il borgo in un resort diffuso divenuto *relais chateaux*. E nel tempo l'azienda si è trasformata in un'oasi del biologico producendovi (bio dall'annata 2015), olio di oliva, miele e anche ortaggi biologici. «Per certi versi il mondo della moda da cui provengo — spiega Salvatore Ferragamo — non è poi così distante dal mondo del *food*: serve una maniacale attenzione ai dettagli per ottenere prodotti di qualità, avere un approccio manageriale al business e bisogna sempre tener conto delle stagioni».

La famiglia Scudieri invece da tre generazioni è alla guida di Adler-Pelzer, azienda leader nello sviluppo e produzione di soluzioni per l'industria automobilistica (1,5 miliardi di ricavi e 15 mila addetti). Adesso però la famiglia ha deciso di puntare anche sul *food* fondando «Eccellenze campane», un contenitore dove si producono, vendono e consumano prodotti gastronomici rigorosamente «made in Campania». Il controllo della nuova «creatura»? Per il 50% del gruppo Adler e per il 50% di **Achille Scudieri**, figlio di Paolo (il presidente di Adler). Il giovane figlio d'arte, che già occupa un posto nel consiglio di amministrazione della holding Adler Group, è il direttore generale di «Eccellenze campane» e ha già in tasca un piano di sviluppo che punta anche al Brasile. Proprio il Brasile è sta-



di **Isidoro Trovato**



#### Dal rally alle torte

Lorenzo Bertelli, 30 anni, nel board dell'holding di Prada e cura la pasticceria Marchesi



#### Il fondo di famiglia

Pietro Ruffini, figlio dell'ad di Moncler. Con Archive ha acquisito il 40% di Langosteria



#### Vino e moda

Salvatore Ferragamo jr, figlio di Ferruccio, è amministratore delegato dell'azienda il Borro



#### Gastronomia di lusso

Leone Marzotto, dirige la blasonata enogastronomia Peck, acquistata dal padre nel 2004



#### Vino e finanza

Antonio Capaldo, presidente dell'azienda Feudi di San Gregorio, proprietà di famiglia

to lo scenario ideale per il *business food* di un altro giovane rampollo, quell'**Edoardo Tonolli**, discendente della famiglia che aveva creato la maggiore azienda italiana nel settore dei metalli non ferrosi, leader mondiale nel piombo secondario. Qualche anno fa, ad appena 29 anni, Edoardo ha aperto tre gelaterie in Brasile creando quella che poi è diventata una delle catene di *ice cream* più importanti del paese sudamericano: Bacio di latte, all'italiana.

Grande passione per il cibo anche nella famiglia Marzotto. Il simbolo? **Leone Marzotto**, 34 anni, il più giovane della dinastia di imprenditori del ramo tessile che oggi è a capo di Peck, il tempio della gastronomia fondato a Milano nel 1883. Del gioiellino, ceduto dalla famiglia Stoppani nel 2013 dopo circa 40 anni di gestione, ha voluto subito occuparsi lui puntando a uno sviluppo internazionale sognando Londra e New York. Ultimo arrivato nel «succulento *business food*» è **Pietro Ruffini**, figlio di quel Remo che ha rivitalizzato Moncler. Con la sua piattaforma di investimento «Archive» Ruffini ha acquisito una partecipazione del 40% del capitale di Langosteria holding. La società italiana, a cui fanno capo i ristoranti milanesi Langosteria, Langosteria bistrot, Langosteria café e lo stagionale Langosteria Paraggi. «Il filo conduttore dei nostri investimenti — spiega Ruffini — sono l'esperienza e il *life style* e nulla più del *food* garantisce questi aspetti. Per farlo abbiamo puntato su Langosteria che è guidata da Enrico Buonocore con straordinaria managerialità. Siamo convinti che quello possa diventare un brand da export, testimone della capacità tutta italiana, di fare business con l'alta ristorazione».