



METTETE LE MANI NELLA MARMELLATA

Due aziende storiche delle confetture di pregio - una inglese, l'altra austriaca - sono accomunate dallo stesso destino: stanno per essere cedute dall'ultimo discendente della famiglia fondatrice, che non ha successori diretti. Nuovi proprietari i dipendenti, depositari di un prezioso sapere artigianale

testo di Roberta Corradin illustrazione di Antonello Silverini

A un'ora d'auto da Londra, a dieci minuti dal mare, nei surreali prati dell'Essex con le barche che quando c'è bassa marea sembrano arenate sull'erba, si adagia un villaggio-opificio chiamato Tiptree, come le famose marmellate inglesi. Anzi, com'è logico, sono le marmellate a prendere il nome dal paese. Sin dal 1885, quando Arthur Charles Wilkin iniziò a coltivare lamponi, fragole, more su 238 acri di terreno che da allora si sono più che quintuplicati. Tutto ciò che respiri, davanti alla cancellata con il nome della fabbrica inciso come un merletto, sono effluvi di frutta e zucchero, e ti rendi conto che la vera storia comincia così: «C'era una volta, e c'è ancora oggi...».

C'è ancora oggi perché Peter Wilkin, a 75 anni ultimo erede della passione familiare, ha risolutamente ignorato le avances delle multinazionali: non vuole che Tiptree diventi un marchio all'occhiello dei signori del grande business. Perciò, oggi come allora, a Tiptree ci sono le fragoline di bosco. La raccolta - sempre a mano, per non rovinare le piantine - è affidata a studenti di tutto il mondo reclutati online (tiptree.com) e la confettura è proprio quella che nei film piace tanto a James Bond.



INNOVAZIONE E TRADIZIONE VANNO DI PARI PASSO. PER LA RACCOLTA DELLE FRAGOLE DI BOSCO WILKIN & SONS RECLUTA ONLINE STUDENTI DA TUTTO IL MONDO. STAUD'S PRETENDE CHE LE OPERAIE CONOSCANO OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

A Tiptree vige la rotazione: i dipendenti che lo desiderano possono alternare il lavoro in fabbrica a quello nei campi. Poiché molte attività sono compatibili con l'ascolto della musica, spostandosi da un settore all'altro, dalle signore che preparano le arance al ragazzo che controlla l'etichettatura, cambia anche la colonna sonora, da Ella Fitzgerald a Manu Chao. Oggi c'è ancora Peter Wilkin, ultimo pronipote di sir Arthur, domani ci saranno i dipendenti della fabbrica, in cooperativa. Wilkin, che quando sorride dispiega sul volto una raggiera di rughe come un vecchio leone, non ha eredi diretti e ha deciso di lasciare la Wilkin & Sons (20,6 milioni di euro di fatturato) ai 240 dipendenti, molti dei quali, come lui, si succedono in fabbrica di padre in figlio, da generazioni. Il che costituisce l'epilogo perfetto di una storia che ha visto crescere un villaggio e una fabbrica in simbiosi da quando, nei primi del Novecento, i Wilkin cominciarono a costruire sui propri terreni dei cottage ancor oggi destinati ad abitazioni per i dipendenti, e da quando nel 1917 avviarono il Wilkin Provident Trust, un sistema pensionistico minimo. Il 50 per cento della società è già nelle mani dei lavoratori e l'azienda distribuisce annualmente azioni secondo la durata del servizio a ciascuno, dal livello più basso a quello più alto. Quando un dipendente va in pensione, la proprietà rileva le sue azioni e le ridistribuisce fra i restanti. Così, spiega Wilkin sorridendo, è tutelato il futuro di Tiptree e delle famiglie che lavorano alla Wilkin & Sons da generazioni.

La favola concepita a Tiptree da Peter Wilkin sin da una decina di anni fa oggi conosce un'analogia versione austriaca. È anche questa una storia di marmellate, anche questa ha per protagonista l'ultimo visionario erede di una dinastia, ma si svolge a Vienna.

Brunnenmarkt non gode di ottima fama. Per arrivare dal centro sin qui, alla periferia nord-ovest della capitale, nella zona dell'Ottakring, si cambiano almeno due metropolitane e quando si scende si prova quel senso di insicurezza di un vaso di coccio che può rotolare da un momento all'altro tra vasi di ferro. Ma non è così. I vasi di ferro sono benevoli, e sanno reindirizzare i vasi di coccio al portone giusto, Hubergasse 3. È periferia, è il quartiere turco con il mercato più popolare di Vienna che il sabato mattina si anima di contadini dei dintorni, sono strade dove forse è meglio non camminare soli la notte. Ma Hans Staud, 62 anni, è nato qui e non va via, anche se traslocare nella

Stiria, dove sono molti dei suoi frutteti, abbatterebbe significativamente i costi di gestione. È l'orgoglio che in ogni nazione accomuna i cittadini della capitale: ne fanno parte, e la capitale fa parte di loro, nel caso specifico sin dall'impero austro-ungarico, quando venne fondata la fabbrica di conserve dolci e salate che è diventata di generazione in generazione il vero gioiello di famiglia. Canuto poliglotta - francese, inglese, spagnolo, croato, russo, polacco: vuole sempre essere in grado di parlare con i suoi dipendenti, che assume personalmente - Hans Staud si picca di restare nel quartiere che i perbenisti snobbano e dove lui invece ha voluto, per orgoglio e cocciutaggine, aprire l'unico punto vendita monomarca di tutta la città. Ed è lui a snobbare il Naschmarkt, il mercato ortofrutticolo più "in" di Vienna dove tanti si contendono un chiosco.

Musicista (ha anche inciso un cd di pezzi per organo), schizza per la fabbrica con l'onnipresenza magica di un elfo e la grazia veloce di un anziano danzatore. Riceve telefonate ogni settimana da un paio di multinazionali pronte a rilevare l'azienda. Loro ci contano. C'è l'età, verrà la stanchezza, un giorno cederà. Hans Staud non cede. Ha imparato il lavoro dalla madre, che ancora segue il negozio sulla piazza di Brunnenmarkt. Non avendo discendenti da istruire, Hans trasmette il suo sapere ai dipendenti, in grande maggioranza donne. «Lavorano meglio, imparano più velocemente», spiega. Di ognuna ricorda il nome, da quanto tempo lavora con lui, da quanto vive a Vienna. Di una giovane donna kenyota dice compiaciuto: «È qui da tre mesi e sa già seguire tutta la produzione». C'è una ragione per cui è importante che ognuno, in fabbrica, sappia seguire i dettagli di tutte le fasi. Un giorno, tutto questo sarà loro. Hans Staud, braccia conserte, corrucchia la fronte in un'espressione interrogativa, come se non capisse la sorpresa di chi ascolta, come se per lui fosse scontato: il suo lavoro, da un anno a questa parte, consiste nel preparare i dipendenti a gestire la fabbrica quando lui non ci sarà più. Le modalità sono ancora allo studio, forse si ispirerà al modello Tiptree; fatto sta che Staud's resterà il marchio che, quando si parla di marmellate, unisce l'Austria di oggi a quella di Francesco Giuseppe.

Il sugo, o meglio la marmellata di tutta la storia, è che le due più grandi aziende europee del settore conserveranno le loro identità e che i proprietari saranno i lavoratori. Marx sarebbe contento. ●