

L'ANIMA DEGLI IMPRENDITORI

«Seguiamo le orme del nonno stampando il cioccolato in 3D»

*Tancredi e Alberto Alemagna rinnovano la tradizione dolciaria di famiglia
«Con T'a puntiamo tutto sull'italianità e la qualità. Guardando al futuro»*

■ ■ ■ GEMMA GAETANI

■ ■ ■ Intervistare **Tancredi e Alberto Alemagna** è come parlare con qualcosa che è intessuto così profondamente nella nostra vita e nella nostra italianità che il concetto di «made in Italy» risulta riduttivo. Fondata a Milano nel 1921 da Gioacchino Alemagna, la Alemagna apre un bar e poi un caffè in Piazza Duomo a Milano.

Alberto (figlio di Gioacchino), negli anni del boom economico che portavano anche in Italia la modernità e una possibilità finalmente generosa dei consumi, amplia l'azienda, e così in tutta Italia arriva il panettone. E poi gli autogrill, tappe familiari di ogni nostro viaggio, resi icona pop italiana da Carlo Verdone nel film *Bianco, rosso e verdone* (nel famoso viaggio dell'emigrato in Germania Pasquale Amitrano che percorre tutto lo Stivale in solitaria per tornare a votare). E perfino le caramelle Charms e Sanagola. Tutto questo è stato frutto di Alemagna.

«Se è vero che le passioni si trasmettono con i geni, noi - Tancredi e Alberto Alemagna - abbiamo ereditato quella per il cioccolato e l'alta pasticceria», dicono di sé i pronipoti di Gioacchino, nipoti di Alberto. Ed è vero. Perché, come il sangue nobile e tanti altri tipi di sangue

(artistico, per esempio), esiste anche un sangue commerciale che si tramanda di generazione in generazione.

Tancredi e Alberto hanno onorato una tale impegnativa ascendenza fondando **T'a**. Per «proporre l'arte di famiglia, rivisitata in chiave contemporanea e resa vivace da una visione imprenditoriale che esplora i trend e li trasforma in prodotti raffinati e accattivanti». **T'a** è uno Store che è anche Bistrot a Milano (in cucina lo chef Umberto Vezzoli ha inventato anche il risotto «milano/tokyo», il risotto alla milanese con tartare di tonno), all'1 di Via Clerici. Ma è nello Store che l'amore per il cioccolato si fa arte: al Salon du Chocolat appena concluso lo stand T'a, con la sua stampa 3d per cioccolato ha spopolato.

Come raccontereste la vostra azienda a qualcuno che non la conosce?

«T'a Milano è prima di tutto un'azienda dalle molte anime. Abbiamo 13 linee di prodotto, tra cioccolateria e pasticceria, per oltre 300 referenze distribuite in più di 200 punti vendita di prestigio in Italia e all'estero, tra cui Eatly, Eat's e la Rinascenza. Forniamo i nostri prodotti al canale ho.re.ca, bar, ristoranti e hotel di alta gamma, in linea con il nostro target. Lavoriamo molto anche con le aziende sia

per la regalistica aziendale, per la quale forniamo i nostri cioccolatini e le nostre confezioni regalo, sia per i catering di grandi eventi aziendali. Tutte queste diverse anime si sono riunite nel 2014 nel T'a Milano Store & Bistrot, il nostro primo flagship store nel cuore finanziario di Milano, a due passi dal Teatro alla Scala e dal Duomo. È un locale innovativo in cui i nostri prodotti possono essere portati via o consumati sul posto. La cucina del bistrot è moderna, raffinata e internazionale così come lo sono le creazioni dei nostri barman, sempre originali e all'avanguardia».

Portate un cognome importante, che racconta la storia dell'industria dolciaria italiana. Che rapporto avete con questo cognome?

«Per noi è un onore e una responsabilità allo stesso tempo. Per noi è fondamentale essere all'altezza del nome che portiamo».

Uno si immagina che siate cresciuti in mezzo ai dolciumi, tra panettoni e pandori...

«Sì il dolce è nel nostro dna. A Natale a casa nostra il taglio del panettone da parte del nonno Alberto era un rito».

Che cosa vi portate dietro della tradizione di famiglia?

«L'attenzione per la qualità e l'italianità delle materie prime che utilizziamo. A par-

te il cacao, che naturalmente proviene dall'estero, puntiamo tutto sui prodotti tipici eccellenti del nostro territorio, dagli agrumi siciliani alla nocciola IGP piemontese passando per la mandorla d'Avola».

Quando avete deciso di creare T'a Milano? Sembra quasi un ritorno alle origini, alla storia della vostra famiglia, appunto.

«T'a Milano è nata nel 2007, mentre il flagship è stato inaugurato a settembre 2014. La cosa buffa è che lo abbiamo aperto a due passi dallo storico store Alemagna di via Orefici».

Siete orgogliosi di ripetere che siete l'unica cioccolateria lombarda completamente artigianale. Che cosa significa, concretamente?

«Significa che produciamo tutto internamente nel nostro stabilimento produttivo, un ex cotonificio a Cerro Maggiore, in provincia di Milano. La nostra "fabbrica del cioccolato" è visitata costantemente dalle scolaresche del luogo. Per noi è importante trasmettere una cultura aziendale positiva».

Vostro nonno Alberto vinse un premio per la cappeliera da panettone. Anche voi siete stati premiati per il packaging. Che cosa avete in comune col nonno?

«Sì, abbiamo ricevuto il nostro primo riconoscimen-

to, l'Oscar dell'Imballaggio, nel 2008, esattamente cinquanta anni dopo che il nonno aveva vinto lo stesso premio per la "mitica" cappelliera. Nel nostro caso il premio era stato assegnato alla scatola di degustazione dei cioccolatini Tostati con bigliettino personalizzabile incorporato. Da allora abbiamo ricevuto tanti altri riconoscimenti anche internazionali come ad esempio il premio Migliore innovazione di prodotto ricevuto all'ISM Colonia per la nuova Confezione degustazione di praline».

Che cosa distingue il cioccolato italiano da quelli - anche di alta qualità - prodotti in tutto il resto del mondo?

«Quello che ci rende unici nel mondo è la grande offerta di prodotti agroalimentari che possono essere combinati al cioccolato e utilizzati nell'alta pasticceria. In Italia abbiamo varietà e qualità tali che non ci batte nessuno».

Perché occuparsi di catering oltre che di cioccolato?

«Forse non tutti sanno che anche Alemagna offriva

un servizio di catering&banqueting già negli anni 30! Per noi è una grande soddisfazione affiancare ad un'offerta dolce di qualità, le creazioni salate che caratterizzano i catering T'a Milano. Attualmente organizziamo 300 eventi di catering e banqueting all'anno per prestigiosi marchi e per importanti privati. Siamo presenti negli eventi più esclusivi».

Mi ha molto colpito, al Salon du Chocolat, vedere che state sperimentando la stampa 3d col cioccolato. Vi si fornisce un dise-

gno e voi lo trasformate in scultura di cioccolato. Come vi è venuta l'idea, che è meravigliosa?

«Semplicemente leggendo in vacanza un articolo sulle nuove tecnologie. Quando si dice che gli imprenditori non smettono mai di lavorare! Ho subito pensato che sarebbe stata perfetta per creare dei cioccolatini personalizzati. Per ora chiaramente i tempi di realizzazione sono piuttosto lunghi, ma un domani si può pensare anche che questa tecnologia entri in produzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Negli ultimi anni in Italia si è parlato per lo più di alcuni imprenditori: Silvio Berlusconi, Flavio Briatore, Oscar Farinetti, e spesso non per i loro meriti imprenditoriali. Accanto a questi nomi vip, le cronache hanno talvolta ospitato i nomi sconosciuti di piccoli imprenditori che sono stati piegati dalla crisi fino ad uccidersi. Dagli ideologizzati che vorrebbero cambiare il mondo a chiacchiere e violenza, gli imprenditori sono avversati o considerati «sporchi capitalisti». Ma loro il mondo lo rivoluzionano davvero: con le proprie idee, il proprio coraggio, il proprio denaro. Costruiscono la cultura del Paese, proseguendone le tradizioni e innovandole. Continua - e proseguirà ogni sabato - il viaggio di *Libero* nelle eccellenze silenziose dell'Italia, alle quali vogliamo dare voce, perché ci raccontino l'anima degli imprenditori.



FIGLI D'ARTE E DI TALENTO

Nella foto sopra, un momento del processo artigianale di lavorazione del cioccolato prodotto da T'a. Nella foto qui a fianco, i figli (e nipoti) d'arte Tancredi e Alberto Alemagna. Per informazioni su T'a, si può visitare il sito www.tamilano.it