

MONDAY NIGHT Assolombarda inizia il ciclo di incontri con il presidente e Ad della holding del Gruppo Branca

L'economia della consapevolezza

Branca: «Il segreto del Fernet? Non è la formula ma il dosaggio di erbe e radici provenienti da 4 continenti»

MONZA (gcf) Ha portato i valori della meditazione nel mondo del lavoro e inventato l'economia della consapevolezza; è un uomo di cultura e un imprenditore illuminato. **Niccolò Branca**, presidente e Ad della holding del Gruppo Branca, lunedì sera, nella sede monzese di Assolombarda, ha inaugurato il primo incontro del ciclo «Monday Night - aperitivo con...» presentato da **Andrea Dell'Orto**, presidente del Presidio di Monza di Assolombarda. Lo ha fatto in una sala convegni gremitissima raccontando la storia sua e della sua azienda, sollecitato con garbo da **Sara Re**, contitolare della Hubnet Communication. Al timone della milanese Fratelli Branca Distillerie e dell'argentina Fratelli Branca Destilleries è arrivato nel 1999 caratterizzandosi per l'applicazione dei principi olistici all'organizzazione dell'impresa fino a diventare un modello organizzativo all'interno del quale l'azienda è concepita come una rete basata di consapevolezza nella produzione, nel rispetto per l'ambiente, delle persone, delle risorse e del profitto che genera prosperità collettiva. Il profitto non è in contrasto con l'economia della consapevolezza: «Dividiamo solo un terzo degli utili dell'azienda, il resto viene investito. L'azienda che paga gli stipendi, i fornitori, investe in ricerca e sviluppo e paga le tasse produce benessere per chi ci lavora e per la collettività», spiega.

«La nostra è una storia di erbe e radici provenienti da quattro continenti che si incontrano con l'italianità: il connubio tra il nostro saper fare e la natura crea un prodotto di successo internazionale come Fernet Branca. La formula del prodotto - come avviene per la Coca Cola - è segreta e quando l'ho avuta in mano ho cercato di capire questo segreto che dura da ben 173 anni, dal lontano 1845, ma poi ho scoperto che il vero segreto non è la formula ma il dosaggio di queste erbe».

Storia e tradizione vanno di



APERITIVO CON... Sara Re con Niccolò Branca e a lato uno scorcio del pubblico intervenuto lunedì sera nella Sala convegni del Presidio di Monza di Assolombarda



pari passo con il motto aziendale "novare serbando". Oggi al notissimo Fernet Branca si sono aggiunti un'altra trentina di prodotti di successo come Branca Menta, Punt e Mes, Borghetti, Stravecchio Branca, Carpano, Cointreau, Remy Martin... A conferma anche della dinamicità dell'azienda. «Il cambiamento non mi spaventa, ma spaventa le persone: non dobbiamo avere paura perché ci aiuta a metterci in discussione. Personalmente sono contento di vivere in quest'epoca di grandi cambiamenti. Vedo molto fermento,

ognuno deve fare il suo lavoro al meglio senza lasciarsi sopraffare dalla critica fine a se stessa. La lamentela ti porta fuori dalla realtà e non ti aiuta a trovare una soluzione. Tutti noi abbiamo problemi nella vita o sul lavoro, ma o ci compatiamo o ci concentriamo per uscirne».

Le persone sono al centro della Fratelli Branca Distillerie. «Gestire il capitale umano è uno degli aspetti più delicati e difficili per un'azienda. Noi abbiamo sempre cercato di creare un ambiente positivo, ma non siamo certi di avere trovato la chiave giu-

sta: facciamo esperimenti, organizziamo incontri di yoga, invitiamo persone in azienda a parlare delle loro esperienze... C'è ancora molto da fare. Siamo favorevoli al coinvolgimento delle persone e promuoviamo il gioco di squadra anche se non è facile in un Paese di individualisti».

La Fratelli Branca Distillerie - una realtà che fattura 318 milioni di euro e occupa 270 persone - ha ancora il suo stabilimento nel cuore di Milano. «Siamo una delle pochissime aziende rimaste in centro e finché ce lo per-

metteranno ci resteremo. Con Milano e con le sue istituzioni abbiamo un buon rapporto». Ma la sua è una realtà internazionale, quasi un'antesignana dell'export e oggi i suoi prodotti sono distribuiti in 160 Paesi. «L'idea di esportare il Fernet Branca è nata quando, a fine Novecento, mio nonno decise di seguire gli italiani che emigravano».

Un'azienda con solide radici nella storia. «Appena sono tornato alla Fratelli Branca ho editato un libro per raccontare la storia della nostra impresa mentre nel 2006 ab-

biamo aperto al pubblico il museo per far capire cosa c'è dietro un prodotto». Niccolò Branca è pure uno scrittore di successo avendo dato alle stampe due libri come «Per fare un manager ci vuole un fiore» (adottato dalla Sda Bocconi) e «Ritorno al cuore». L'imprenditore è molto attento anche all'arte come dimostra la trasformazione della vecchia e grigia ciminiera della fabbrica, che ha abbellito invitando alcuni giovani in azienda per proporre alcuni murales e ridisegnarla in chiave moderna e attuale.