

e-mail: spettacoli@ilcentro.it

Eravamo ragazzi quando iniziammo a lavorare in azienda. Ci sentivamo importanti perché avevamo la **fiducia** di nonno e papà

di Giorgio D'Orazio

«Il giorno di natale del 1968, trascorremmo un bellissimo pomeriggio nella vecchia sede dell'azienda di papà, dietro al Campo Scuola di Gammarana a Teramo. Mentre i grandi erano impegnati nel confezionamento dei panettoni, noi passammo il pomeriggio a rincorrerci intorno ai forni e ai piani di decoro, sbriciolando biscotti».

Il punto di partenza della loro storia è ricordato con precisione unanime. E le anime sono due, Vanni e Antonella, i fratelli Di Giosia che dal 1986 portano avanti insieme l'azienda principe per i conigli gelato, la teramana Ali d'Oro - dal 1975 nella sede attuale di San Nicolò a Tordino - consapevoli di essere la terza generazione di un'azienda nata lo stesso anno della Repubblica Italiana ed ugualmente fondata sul lavoro. Quello del nonno Giovanni, che al centro di Teramo gestiva con la moglie Anna il bar Aquila d'Oro e che iniziò la produzione dei conigli da gelato, attività trasformata con rapida crescita dall'intenso lavoro del figlio Carlo, padre di Vanni e Antonella, che nel 1962 fondò il biscottificio Aquila d'Oro Spa Alimenti Dolci e successivamente la "Ali d'Oro".

«Eravamo appena ragazzi», racconta Vanni «di colpo ci sentimmo caricati di un'enorme responsabilità, fummo lasciati per un po' di tempo da soli in ufficio a vendere i wafer artigianali Fru Fru». «Fu la prima volta che ci sentimmo davvero importanti», interviene Antonella «perché nonno e papà ci avevano dato fiducia». L'ingresso dei due fratelli nell'azienda di famiglia fu battezzato con la messa in produzione del famoso Flou, un cono a forma di fiore servito su una "foglia". «Da allora cerchiamo giorno per giorno di sfatare un mito che circolava tra i giovani in Confindustria», scherzano i fratelli «quello delle tre generazioni. La terza, la nostra, avrebbe dovuto "sfasciare" quanto costruito dai nonni e incrementato dai padri».

La storica commistione tra casa e azienda, tra familiari e colleghi o soci di lavoro, in uno scambio di sguardi tra Vanni e Antonella, lascia affermare che in fondo loro due lavorano in Ali d'Oro fin da tempi non sospetti. «Ci scappano sempre le incazzature, ma il bello di lavorare con un fratello» afferma Antonella «è che ti infuri e dopo cinque minuti passa tutto».

«Credo che sia il nostro valore aggiunto questa complicità», riflette Vanni «dividiamo oneri e onori, perdite e ricavi, tutta la nostra vita insomma». «Ed è anche il valore aggiunto dell'azienda», prosegue Antonella. «Il segreto di questo rapporto stimolante non è tanto l'affetto, ma la

FRATELLI D'ABRUZZO » DI GIOSIA



Dai wafer ai conigli gelato la vita sulle "ali d'oro" di Antonella e Vanni

LA SCHEDA

Vanni (diminutivo di Giovanni, nome del nonno) Di Giosia è nato a Teramo 53 anni, laureato in Economia e commercio alla Luiss di Roma ha sposato Cinzia nel 1992. Attualmente ricopre diversi incarichi nel settore economico-industriale e per questo ama definirsi "polledrico". Antonella Di Giosia è nata a Teramo tre anni dopo il fratello. La mancata laurea è andata a vantaggio dei diversi corsi di cucina frequentati, che oggi le permettono di preparare piatti prelibati per il marito Daniele. Grande appassionata di lettura, sport e viaggi, Antonella Di Giosia è molto impegnata anche nel settore della solidarietà sociale.



fiducia incondizionata che abbiamo l'uno nell'altra da sempre e nonostante le tante diversità». «Così tante», ironizza Vanni «che quando da ragazzi uscivamo insieme, lei bruna ed io biondo, le persone pensavano che fossimo fidanzati».

Ancora adesso i fratelli Di Giosia - proprio grazie alle differenze caratteriali dicono - conducono l'azienda con vera passione, continuando a divertirsi quotidianamente nel segno dei valori trasmessi dai loro cari. «Eravamo ancora piccoli e papà decise di vendere la sua Giu-

lia Super», ricorda Vanni «per sostituirla con un'Autobianchi A112».

«La Giulia era un'automobile mitica per noi due», aggiunge Antonella «e quella scelta fu seriamente traumatica, la stessa notte i nostri genitori ci sorpresero a piangere». «Ma fu proprio in quell'occasione», continua Vanni «che con grande pazienza papà Carlo e mamma Franca ci trasmisero il valore che le persone hanno a prescindere da ciò che possiedono, una lezione fondamentale che ci porteremo sempre dentro».

E così ogni giorno i fratelli Di Giosia operano con il pallino di chi vuole fare del proprio lavoro un modus vivendi che sappia aiutare il prossimo, piuttosto che con il piglio dell'imprenditore impegnato anzitutto nel profitto, credendo nella possibilità di rinnovarsi e migliorare potendo coniugare impresa, cultura e sociale.

Ne sono una prova, per esempio, i volumi "Il cono si racconta" e "Il senso del gelato", curati da Antonella Gaita ed editi da Duende tra il 2012 e il 2013, che raccolgono racconti incentrati

sul tema del cono e del gelato firmati da scrittori e giornalisti, un modo per sostenere, attraverso un prodotto culturale, la Fondazione Anffas Onlus di Sant'Atto di Teramo, devolvendo l'intero ricavato per l'acquisto di lavagne interattive multimediali e per la realizzazione di una palestra attrezzata per i più piccoli.

«Crediamo nella solidarietà con base fortemente culturale», spiegano in coro i fratelli, come fosse il loro slogan; «il fatto stesso di fare impresa con principi etici, legati alla nostra tradizio-

ne familiare e ai nostri studi, svolge un ruolo sociale. Non puoi dire di amare un territorio senza essere riconoscente con tutto quello che ti ha dato». «Queste iniziative sono un modo per ricambiare l'affetto e il calore che la nostra comunità ci ha trasmesso negli anni», puntualizza Antonella cercando una conferma che non manca negli occhi di Vanni, «ma sono anche un modo per dare un altro sapore al nostro lavoro quando rischia di diventare un po' sterile».

Anche per questo impegno i Di Giosia si sono aggiudicati lo scorso anno, per la seconda volta, il Premio Comunicando al Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali (Sigep) di Rimini. Lo raccontano con orgoglio mentre riassumono la lunga storia aziendale con i prodotti che la hanno resa famosa, fino all'ultima invenzione, il BisCono, il primo cono componibile.

«Un giorno andai con papà a Milano» ricorda Vanni «ad incontrare una responsabile dell'ufficio acquisti della Standa, per presentare la nostra prima linea di confezioni di cono e cialde da supermercato. Ho ancora chiara in mente l'emozione di quando aprimmo la nostra valigetta con quei campioni per noi preziosi e ricordo altrettanto distintamente lo sguardo della signora e la sua affermazione perentoria: questi prodotti non si venderanno mai nei supermercati, disse. Oggi la Standa non esiste più e la Ali d'Oro vende i suoi prodotti in molte catene di supermercati italiani ed europei».

Quando poi facciamo un passo avanti sul futuro dell'azienda, sul passaggio di testimone ad una quarta generazione, Vanni e Antonella rispondono, quasi accavallandosi, la stessa cosa: «Nessuno di noi due ha figli, fino a quando ci divertiamo andiamo avanti. Quando non ci divertiremo più - si guardano e sorridono - ci penseremo».