

## Etica e impresa. I 140 anni della Distilleria Varnelli

# La signora delle genziane che sfrutta ricette sibilline

Maria Bianucci

In principio non fu l'anice. Fu l'amaro Sibilla, una genziana messa in fusione con altre erbe officinali e ammorbidita con il miele. Lo bevevano i pastori lungo la transumanza, quando dai Monti Sibillini scendevano in Maremma: aveva poteri terapeutici, serviva a combattere la febbre e la malaria. L'inventore, Girolamo Varnelli, viveva a Cupi di Visso, minuscolo borgo dell'appennino marchigiano. E quell'amaro frutto dei frutti della sua terra gli valse la medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Torino del 1909. Poi arrivò il Mistrà, o come viene chiamato ora "l'anice secco", inventato dal figlio Antonio negli anni 30, a decretare il successo. Oggi l'azienda Varnelli è una Spa, ma la filosofia di famiglia è la stessa di quei tempi eroici.

Centoquarant'anni di storia, quattro generazioni, due borghi dell'entroterra maceratese e un immutato legame con il territorio, che significa persone e piante, in ordine alfabetico. «Quello è al primo posto da sempre. E ci resterà. Non si tratta solo di responsabilità d'impresa, il territorio è il nostro brand, il nostro valore aggiunto». Orietta Varnelli scandisce infervorata quello che da sempre è il dogma del casato e oggi va sotto il nome di *Corporate social responsibility* (Csr): «Operiamo in un contesto considerato inospitale, carente di logistica e infrastrutture. Ma questa è

una terra incontaminata, di grande pregio storico, culturale, paesaggistico. Alzo gli occhi dal computer e vedo i pastori con le pecore, o la fioritura di primavera. Impagabile». Per la qualità di vita senza dubbio: «Anche per quella del lavoro, elemento alla base della competitività di ogni impresa. Senza dimenticare lo spessore delle relazioni sociali che ne deriva».

Dal bisnonno al nonno Antonio, poi l'azienda è passata a un nuovo Girolamo, padre di Orietta, che a partire dal dopoguerra la trasformò in attività industriale. Alla sua scomparsa, nel 1975, sono subentrate la moglie Elda, farmacista di professione e presidente della Spa, e le sorelle Orietta, Gigliola e Donatella, tutte e tre amministratori delegati alle diverse aree gestionali.

«Mai pensato di trasferirci. Quando abbiamo dovuto aprire un nuovo stabilimen-

to, nel 1996, ci siamo spostati di neanche dieci chilometri, a Muccia. Mantenendo la sede legale a Pievebovigliana, dove nel 1868 era nata la prima distilleria, per non privare il paese di un presidio industriale storico».

Inutile chiedere notizie sulle erbe utilizzate: trasparenza su tutto, ma le ricette sono segreti custoditi gelosamente. Almeno, dove le comprate? «All'inizio - risponde Varnelli - solo piante e radici dei

Sibillini. Ora non si può più. La genziana lutea e la genziana dinarica, per esempio, sono specie protette, per raccogliercle occorre coltivarle. Anni fa abbiamo tentato di alzarle a mille metri, la stessa altitudine dei tempi del bisnonno: ma senza successo, a causa delle mutate condizioni climatiche. Ora, sia le università di Camerino e Perugia che il Gal Sibilla hanno avviato altre sperimentazioni. Per noi sarebbe estremamente interessante tornare alla tipicità assoluta».

Che cosa è il Gal? «È un soggetto costituito da partner pubblici e privati, per attuare il Programma comunitario finalizzato a promuovere lo sviluppo integrato e sostenibile delle aree rurali - risponde Stefano Giustozzi, coordinatore tecnico del Gal Sibilla -. In questi anni abbiamo condotto una ricerca sui territori pedemontani dei Sibillini per indagare sulla possibilità di coltivare piante officinali e medicinali. Una sperimentazione mirata a valorizzare aree marginali per creare un'integrazione di reddito per gli agricoltori. In un paio d'anni il nostro lavoro sarà terminato: vedremo allora quanti coltivatori coglieranno questa opportunità».

Torniamo alla Distilleria Varnelli. Csr significa anche certificazioni: «Crea un certo imbarazzo pensare che l'etica o il rispetto ambientale debbano essere certificati.

Ma, consapevoli che il mercato chiede, e sempre più spesso chiederà questo requisito, abbiamo iniziato il percorso per la SA 8000 e l'Iso 14001 un anno fa. Non è servito alcun correttivo, abbiamo soltanto messo a sistema ciò che già facevamo. E che bella sorpresa la partecipazione convinta dei nostri collaboratori, che si sono sentiti protagonisti di un percorso di qualità».

A proposito di qualità, lei è da sempre una sostenitrice di **Symbola**, fondazione nata per sostenere e promuovere il made in Italy. «La qualità ha costantemente orientato la nostra azione imprenditoriale, anche quando si valutava il successo solo in base alla massimizzazione delle quantità. Ho condiviso dall'inizio il percorso che ha portato a **Symbola**; contrariamente al pensiero imperante di allora, pensavamo che l'Italia avrebbe potuto continuare a competere ai massimi livelli anche nel mondo globale, a patto di continuare a far leva sulle sue peculiarità distintive, mettendo in rete le tante straordinarie qualità ed eccellenze».

Ma è poi davvero così semplice far convivere territorio e tecnologia? «Più di quanto si creda. A patto di pensare che non si tratta soltanto di un'opportunità, ma di una necessità strategica. E agendo di conseguenza, secondo una convinzione fortemente condivisa anche all'interno di **Symbola**».

### ALL'INIZIO NON FU L'ANICE

L'amaro Sibilla, ottenuto con erbe officinali e miele, vinse la medaglia d'oro nel 1909 all'Esposizione internazionale di Torino

### SPERIMENTAZIONI

Nell'entroterra maceratese è stata condotta una ricerca su nuove piante medicinali per creare valore aggiunto agli agricoltori dell'area



Orietta Varnelli