

L'arte di conservare: storia di una impresa

Pucci: da ottant'anni tra tradizione e innovazione dall'azienda artigiana all'industria

Autori: Angela Marcheselli - Stefano Pucci

Formato: 24x30 centimetri

Pagine: 128

Confezione: cartonato

Collana: storie di imprese

Prezzo di copertina: 18 euro

ISBN: 978-88-96328-50-7

Lingua: italiano

Data di edizione: maggio 2012

Il libro

Ottant'anni di storia di una famiglia e di un'industria, la Pucci di Lugo di Romagna. È questo che narra il libro "L'arte di conservare. Storia di una Impresa", partendo da un racconto corale, composto dalle voci di alcuni dei protagonisti, uomini e donne che con il loro impegno, la caparbia, l'inventiva e la voglia di rischiare hanno percorso un lungo cammino. Una storia che vede intrecciarsi i destini di tre generazioni con quelli dell'azienda conserviera che ne porta il nome, iniziata nel 1932 quando Marcello Pucci ha aperto una bottega in piazza Baracca a Lugo dove ha iniziato a vendere sottoli e sottaceti fatti in casa. Attraverso il racconto di episodi significativi e di aneddoti si giunge alla nascita dell'azienda artigiana nel 1962, a opera del figlio di Marcello, Giorgio Pucci, e dell'industria, nel 1985, per arrivare all'era moderna con la costituzione della Pucci srl di cui è presidente il figlio di Giorgio, Stefano Pucci.

La storia è arricchita da numerosissime fotografie d'epoca ed è completata da altri capitoli in cui si parla dei prodotti innovativi della Pucci (Tartufungo 1980, Pronto Riso 1985, Gli agrodolci 1988, Le vaschette 1992, Olive Cerignola Nere 1996, Prodotti per Bruschetta 2001, Nuovevoglie 2001, Cotti a Vapore 2011), delle verdure e ortaggi utilizzati, ciascuno corredato da una scheda che ne spiega le caratteristiche, con l'aggiunta di curiosità e di alcune ricette.

Gli autori

Angela Marcheselli, nata a Bologna nel 1950, laureata in Scienze Biologiche, dal 1987 al 2011 ha lavorato



come giornalista presso il settimanale imolese "sabato sera", ha coordinato per 11 anni l'edizione "Castel San Pietro-Medicina-Ozzano dell'Emilia", dal 2005 al 2007 è stata redattore responsabile delle pagine di Cultura/Spettacoli e Appuntamenti. Dal 2007 ha fatto parte della redazione delle pagine di cultura e spettacoli "sabato sera Due" e "sette sere Due". Socia della coop. Corso Bacchilega, dal 2003 ha fatto parte della redazione della Bacchilega editore. Nel 2004 e 2005 è stata coautrice delle pubblicazioni "Vita nei campi" e "La sapienza nelle mani".

Stefano Pucci, nato a Lugo (Ra) l'1 agosto 1965, lavora in Pucci srl dal 1985, prima come direttore commerciale, ora come presidente. Altre società di cui ha fatto parte: TriemmeTrading (Ravenna), Sipal Srl (Lugo), Agribras (Tuparendi - Brasile), Pucci sas (Lugo), Pucci Immobiliare (Lugo), Salco (Lugo), Renzi Snc (Fusignano - Ra), Compagnia del Cacao Srl (Lugo). Dal 1987 membro, poi consigliere e vice presidente dell'associazione Giovani Industriali della provincia di Ravenna, dal 2008 consigliere nazionale Aiipa conserve vegetali-Confindustria.

C'era una volta... potrebbe cominciare così la storia dell'azienda Pucci di Lugo di Romagna, anche se non si tratta di una favola ma di un lungo viaggio che ha portato, attraverso tre generazioni, una piccola azienda artigianale e familiare a divenire una vera e propria industria conserviera che oggi "sforna" cinquecento prodotti diversi tra sottoli, sottaceti, creme, antipasti e contorni.

Il racconto che stiamo per proporre è corale, composto dalle voci di alcuni dei protagonisti, uomini e donne che con il loro impegno, la caparbità, l'inventiva e la voglia di rischiare hanno percorso un cammino che dura ormai da ottant'anni.

Sono stati alcuni vasetti di cipolline e scalogni sottaceto a dare il via a questa lunga storia, anche se le radici sono state piantate in seguito a quella grande crisi, economica e finanziaria, che nel 1929 ha stravolto il mondo. Per questo Giuseppe Pucci, nonno di Giorgio, fondatore del marchio Pucci (ma non solo di quello, come vedremo), si è visto costretto a lasciare Ravenna, dove conduceva una cantina di vini in via Faentina, e a vendere tutto per trasferirsi a Lugo. Nella nuova cittadina, Giuseppe apre un negozio in via Cento e si mette a vendere pasta fresca.

Giuseppe aveva tre figli, Arrigo, Marcello e Luciano, che hanno seguito strade diverse.

Il maggiore, che era perito agrario, diventa fattore a Cervia, il più piccolo trova impiego in una Banca, mentre Marcello rimane a Ravenna dove lavora come garzone presso un macellaio nella zona del Candiano, dove allora erano concentrati molti negozi e dove impara il mestiere, un mestiere che gli permetterà, in un altro momento di crisi, subito dopo la Seconda guerra mondiale, di muovere i primi passi nel vasto panorama del gusto e della cucina romagnola.

Poco dopo Marcello decide di seguire le orme del padre, posando, senza saperlo, la prima pietra dell'azienda Pucci, nel 1932. Lo fa aprendo proprio a Lugo, nel palazzo Ceccoli, in piazza Baracca numero 12, un negozio di salumi e formaggi. Dando subito prova di grande intuito, pensa di vendere anche formaggi stranieri, una vera novità per l'epoca, dal momento che in commercio fino ad allora si potevano trovare solo quelli di produzione locale. Ed è proprio da questo esordio che, una trentina di anni



dopo, grazie al figlio Giorgio, il nome Pucci diventerà un marchio conosciuto dapprima solo in Romagna, poi in tutta Italia e all'estero.

Pochi anni dopo l'apertura del negozio, Marcello si sposa con Anna Ceccoli e, nel '37, nella soffitta in cui abita con la moglie e la suocera Maria Romana Forastieri, nasce Giorgio, figlio unico della coppia che, fin dalla più tenera età, respira l'aria e i principi del commercio cominciando dalla base: le pulizie.

L'entrata in guerra dell'Italia costringe Marcello a partire; nel 1941 lascia la bottega sulle spalle della moglie Anna, che la porta avanti con l'aiuto di una commessa. Fanno il possibile, ma con l'inizio del tesseramento il negozio comincia a perdere di importanza, diventando un semplice spaccio anonimo dove si

va a prendere solo ciò che la tessera consente. Sono anni molto duri per la famiglia Pucci e quando, nell'inverno '44-'45, Lugo si trova sul fronte del Senio, nell'inferno dei bombardamenti e delle guerriglie, il negozio viene chiuso, la famiglia è costretta a sfollare in campagna, a San Lorenzo, e il piccolo Giorgio, che aveva appena frequentato la prima elementare, deve lasciare la scuola.

“Una sera - racconta Giorgio - bussava alla porta di casa un uomo magro ed emaciato. Era mio padre Marcello, che aveva disertato e doveva nascondersi, perché i fascisti lo cercavano.” Una notte, per arrestarlo e fucilarlo, la milizia fascista fa una retata e irrompe nell'abitazione. Marcello si salva grazie a un amico medico, che lo aveva ingessato dalla testa ai piedi (per far credere che fosse stato ferito in un bombardamento e che quindi non era in grado di tornare a combattere). “La milizia non si fece più vedere, ma, dopo che i tedeschi se ne furono andati, vennero a prenderlo i partigiani, perché era uno delle camicie nere, e lo portarono via.”

Marcello riesce a cavarsela ancora una volta e nel giro di qualche mese torna a casa.

Ma non ci sono né lavoro né capitale e la famiglia sopravvive con l'aiuto del prete, mentre la mamma di Giorgio riesce a farsi assumere come commessa in una delle prime cooperative “rosse”.

Nella foto:

Anna Ceccoli, moglie di Marcello, con la commessa sulla soglia del negozio in piazza Baracca a Lugo