

1. Un impero di cioccolata

1. Prima di leggere: osserva l'immagine.
Che cosa è, secondo te, la Nutella?

- a. una cioccolata spalmabile
- b. un morbido cioccolatino
- c. una crema di nocciole



2. Leggi l'intervista a Michele Ferrero e poi scegli l'opzione corretta.

Michele Ferrero, l'inventore della Nutella

Michele Ferrero, il padre della Nutella, l'uomo che ha portato una pasticceria di Alba (in Piemonte) a diventare una multinazionale del settore dolciario da oltre 8 miliardi di fatturato, è morto nel febbraio 2015 a Montecarlo all'età di 89 anni. Per oltre mezzo secolo ha seguito e indirizzato i consumi degli italiani con i suoi prodotti, dai cioccolatini Mon Chéri agli Ovetto Kinder. Alla guida dell'impero di famiglia è adesso il figlio cinquantunenne Giovanni. Sempre molto riservato, Michele Ferrero ha però confessato i segreti del suo successo in un'intervista nel 2011.

Qual è il suo segreto?

«Il mio segreto? Fare sempre diversamente dagli altri, avere fede, tenere duro e mettere ogni giorno al centro la Valeria».

Chi è Valeria?

«Valeria è la mamma che fa la spesa, la nonna, la zia, è il consumatore che decide cosa si compra ogni giorno. È lei che decide che Wal-Mart sia il più grande supermercato del mondo, che decreta il successo di un'idea e di un prodotto e se un giorno cambia idea e non viene più da te e non ti compra più, allora sei rovinato».

Quindi Valeria è un nome simbolico per indicare il suo pubblico?

«Sì, è colei che può decidere del tuo successo o della tua fine, quella che devi rispettare, che non devi mai tradire ma capire fino in fondo».

Che cosa intende dicendo di aver fatto sempre diversamente dagli altri?

«Ecco cosa significa fare diversamente da tutti gli altri. Tutti facevano il cioccolato solido e io l'ho fatto cremoso ed è nata la Nutella; tutti facevano le scatole di cioccolatini e noi abbiamo cominciato a venderli uno per uno, ma incartati da festa, come nel caso dei Ferrero Rocher; tutti pensavano che noi italiani non potessimo pensare di andare in Germania a vendere cioccolato e oggi quello è il nostro primo mercato; tutti facevano l'uovo per Pasqua e io ho pensato che si potesse fare l'ovetto piccolo ma tutti i giorni; tutti volevano il cioccolato scuro e io ho detto che c'era più latte e meno cacao; tutti pensavano che il tè potesse essere solo quello con la bustina e caldo e io l'ho fatto freddo e senza bustina, l'Estathè. E poi ci siamo inventati uno scatolino morbido e leggerissimo che era una novità assoluta e la cannuccia...»

Ha qualche rimpianto?

«Un unico rammarico: aver lanciato l'Estathè solo in Italia, ma mi spaventavano con le indagini di mercato e non hanno voluto portarlo in Francia e così oggi il mercato estero è già pieno di concorrenti. L'Estathè per dieci anni non è esploso, ma io non mi sono scoraggiato, perché ero convinto che ci voleva tempo ma che l'intuizione era giusta».

Liberamente riadattato e semplificato da: www.lastampa.it

1. Michele Ferrero è stato:
 - ☐ A un imprenditore italiano del settore dolciario
 - ☐ B un celebre pasticcere piemontese
 - ☐ C il direttore di una fabbrica di cacao
2. Al momento dell'intervista Ferrero aveva:
 - ☐ A 89 anni
 - ☐ B 85 anni
 - ☐ C 51 anni
3. La Valeria è:
 - ☐ A la madre di Michele Ferrero
 - ☐ B la moglie di Michele Ferrero
 - ☐ C l'acquirente ideale dei prodotti Ferrero
4. La particolarità dell'Estathè è che si vende in:
 - ☐ A lattine di alluminio
 - ☐ B bicchieri leggeri con la cannuccia
 - ☐ C contenitori morbidi con le bustine

3. Indica con una X quale di queste informazioni è presente nel testo che hai letto.

	Presente	Non presente
1. Ferrero ha iniziato a vendere i cioccolatini senza scatola.		
2. La Germania è il maggiore compratore di prodotti Ferrero.		
3. Le uova di cioccolata sono prodotti tipici pasquali.		
4. Michele Ferrero ha inventato il cioccolato al latte.		
5. L'Estathè ha raggiunto il successo in Francia 10 anni dopo che in Italia.		

4. Abbina le descrizioni dei prodotti Ferrero-Kinder alle immagini corrispondenti.

Attenzione, c'è un'immagine in più



1.



2.



3.



4.



5.



6.

d. Un morbido cioccolatino ripieno con un rivestimento croccante di nocciole e cioccolato al latte, venduto in un elegante rivestimento dorato.

b. Un cioccolatino rettangolare ripieno di liquore alla ciliegia, incartato in eleganti rivestimenti.

c. Un cioccolatino bianco ripieno di crema di latte e mandorle, avvolto nel wafer e ricoperto con scaglie di cocco.

d. Una barretta di cioccolato al latte con wafer croccante, ripiena di crema di nocciole, ideale per uno spuntino.

e. Un cioccolatino dalla forma rettangolare, ripieno di caffè, per una carica di energia dal gusto deciso.

5. Leggi il resto dell'intervista a Michele Ferrero e abbina le domande del giornalista alle risposte corrispondenti.

Attenzione, c'è una domanda in più

Domande

1. Come ha fatto a creare un'azienda innovativa e stabile nel tempo?
2. Quando ha smesso di lavorare?
3. Qual è stata l'intuizione più pazzesca che le ha dato più soddisfazioni nella sua lunga carriera?
4. Quale dei suoi prodotti ama di più?
5. Qual è il segreto per soddisfare i consumatori?

Risposte

- a. La Valeria è sacra, devi studiarla a fondo, con attenzione e non improvvisare mai. Bisogna avere fiuto ma anche fare tante ricerche motivazionali.
- b. Il fatto di essere una famiglia e di non essere quotati in Borsa ci ha permesso di crescere con serenità, di avere piani di lungo periodo, di saper aspettare e non farsi prendere dalla frenesia dei su e giù quotidiani.
- c. Certo la Nutella, ma il Mon Chéri è il prodotto degli inizi, quello che mi emoziona ricordare. Era l'inizio degli Anni Cinquanta e andammo in Germania, dove consumano cioccolato tutto l'anno. Cominciai ad andare dai distributori con l'idea di vendere cioccolatini in pezzo singolo, con dentro il liquore e la ciliegia.
- d. È successo nel 1968 quando ho pensato che l'uovo di cioccolato non poteva essere una cosa che si vendeva e si mangiava una volta all'anno, a Pasqua. Ci voleva qualcosa di più piccolo, da comprare ogni giorno a poco prezzo, ma doveva ripetere l'esperienza pasquale e allora ci voleva anche la sorpresa, ma in miniatura. Così mi sono deciso a produrre gli ovetti con più latte e meno cacao, da consumare tutti i giorni e ordinai venti macchine per produrre ovetti, ma in azienda pensarono di aver capito male e non fecero partire l'ordine.

a.	b.	c.	d.
.....			