Nuova certificazione per l'aceto di mele Ponti

ponti-bottaia-8a3461ef

«Per noi le persone e il territorio sono un valore. Conciliare produzione e tutela dell'ambiente, crescita e valorizzazione di chi lavora è nel dna della nostra azienda. Per questa ragione abbiamo certificato la filiera, 100% italiana, che sta a monte del nostro aceto di mele». A raccontarlo su LinkedIn è **Lara Ponti**, CEO di Ponti: l'occasione è il talk New Normal Live condotto dal giornalista Filippo Poletti e dalla psicologa Monica Bormetti. Da Ghemme in provincia di Novara, dunque, arriva la notizia della nuova certificazione dell'aceto di mele, prodotto da mele fresche e intere per lo più piemontesi, fermentate per ottenere il sidro e, a sua volta, rifermentato per arrivare all'aceto. *«Le mele mature diventano sidro e il sidro diventa aceto* - rimarca la manager da Ghemme. *Per produrre questo condimento "gentile" serve cura in tutti i passaggi»*.

NUOVA CERTIFICAZIONE DI PONTI: NOI RADICATI SUL TERRITORIO DAL 1787

«Prendersi delle responsabilità sul lavoro significa prendersi cura degli altri», spiega la manager che assieme al cugino Giacomo guida la storica impresa piemontese. *«Come azienda ci stiamo concentrando sempre di più sulla qualità dei prodotti e delle filiere. La nuova certificazione è riservata all'aceto di mele». È l'ultima tappa di un percorso di cura iniziato tanti anni fa: «Alla fine del 2019 abbiamo rintracciato la data di nascita dell'azienda negli archivi parrocchiali e di stato: alcuni documenti del 1787 citano la fabbrica dell'aceto Ponti. È la prova che la nostra famiglia secoli fa faceva aceto non solo per il consumo familiare, ma anche per la vendita. Il nostro segreto è il radicamento sul territorio, l'essere parte di una comunità: ci sono, inoltre, la voglia di fare sempre meglio, la curiosità e l'innovazione. Il fatto che il tuo nome sia presente su quello che vendi è molto impegnativo e significa che ci stai mettendo la faccia».*

LA CEO FILOSOFA: SERVE UNA VISIONE ALLARGATA DEL LAVORO

CEO e responsabile delle risorse umane, Lara Ponti guarda all'oggi con il suo bagaglio formativo: *«Mi sono laureata in filosofia. Questi studi mi hanno dato la capacità di affrontare i problemi con pensiero critico e di ricercare punti di vista differenti: non esiste, infatti, una sola modalità di lettura della realtà, ma un'articolazione del pensiero. La filosofia mi ha dato rigore logico, la curiosità per il pensiero altrui*

e la capacità di tessere relazioni». Una delle competenze più importanti di oggi, secondo la manager piemontese, è «la capacità di farsi delle domande, più che di tentare di darsi delle risposte. È più difficile, infatti, farsi le domande giuste».

PONTI GRANDE COMUNITÀ DI 200 PERSONE: CIASCUNO DÀ IL PROPRIO CONTRIBUTO

Parlando di lavoro, la manager Lara Ponti sottolinea l'importanza del riconoscimento del lavoro dei collaboratori: *«Siamo inseriti in una complessità molto spinta, in un cui è difficile sentirsi un tutt'uno. La capacità di riconoscere il valore degli altri e dei pezzi che fanno è un elemento di leadership molto importante. Dire grazie, assieme al riconoscimento degli errori, è un elemento di costruzione di senso e di appartenenza»*. *Se Ponti opera da secoli* - aggiunge Lara - *«lo deve ai collaboratori. Possiamo fare quello che facciamo perché siamo in 200, non 4 soci: ognuno di noi contribuisce con un pezzo a quello che costruiamo in azienda. Siamo una grande comunità in cui si sviluppano anche delle dimensioni affettive: le comunità, tuttavia, sono tenute insieme da uno scopo comune. Insieme, infatti, costruiamo qualcosa che ha valore per tutti».*

GLASSA PONTI, DA PRODOTTO DI NICCHIA AL SUCCESSO DI PUBBLICO

A proposito di valore prodotto per tanti clienti il pensiero va alla glassa di aceto balsamico: *«Nel 2008* - ricorda Lara Ponti - *abbiamo messo a punto la glassa. Alcuni chef e consulenti ci dicevano che sarebbe stato interessante avere una riduzione per fare decorazioni dei piatti. Pensavamo che questo prodotto sarebbe stato di nicchia, destinato alla ristorazione, tanto che avevamo iniziato a produrlo nello stabilimento più piccolo di Vignola, in provincia di Modena, dove facciamo l'aceto balsamico. In realtà, poi, ha avuto una diffusione molto più grande di quella che ci aspettassimo: ha incrociato, infatti, l'attenzione per l'impiattamento e lo spostamento verso gusti più dolci. La glassa oggi è un prodotto di estremo successo anche all'estero».*

NON SOLO ACETO: ANCHE VINO CON LA TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

Riflettendo sull'aceto di casa Ponti, il tema del vino non può non emergere: «Non lo produciamo più direttamente. L'abbiamo fatto fino a quando era vivo mio nonno, che era anche un enologo. Oggi, assieme a Francoli, siamo in società nell'azienda agricola Torraccia del Piantavigna, che produce vino a Ghemme, dove ha sede la nostra azienda». Ancora una volta torna il tema dell'unione delle forze e della cura del territorio, cari alla CEO Lara Ponti.