

# 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.