

LA STORIA. Il piazzale dello storico bar della Zai intitolato al patriarca (1895-1985) fondatore dell'impresa del pandoro

L'avventura di Ruggero Bauli il naufrago che creò il marchio

Emigrante in Argentina nel 1927, era sulla «Principessa Mafalda» che affondò al largo di Rio de Janeiro. Ma poi a Buenos Aires mise le basi della sua carriera di successo

Davide Pyriochos

Nono di tredici figli, l'11 marzo 1895 nasceva a Verona Ruggero Bauli, fondatore di una delle aziende che avrebbero portato il pandoro nelle case di tutti gli italiani e nel mondo.

Da ieri il piazzale antistante al Bauli, lo storico bar che si affaccia su viale del Lavoro, è dedicato a lui e una targa ne ricorda sinteticamente la vita. Una vita avventurosa, da romanzo ottocentesco, scossa da alterne vicende, unita dalla sua incrollabile tenacia. «Era un uomo di poche parole» dice il figlio Alberto, presidente del gruppo, «ma di grande sintesi, di grandi valori morali. La passione per il lavoro e l'impegno sono i grandi insegnamenti che ci ha lasciato in eredità». «A nove anni» ricorda Carlo, il più giovane dei quattro figli, «mio padre iniziò a lavorare come garzone di bottega da Bertoldi in piazza Erbe, e poi alla pasticceria Olivo in piazza Bra. A quell'epoca era mio nonno che doveva pagare i pasticceri, affinché permettessero al figlio d'imparare il mestiere». Poi scoppiò la Grande Guerra, e Ruggero fu mandato al fronte, prima in Liguria, poi sull'Isonzo. «Assieme a 300 commilitoni, dopo la disfatta di Caporetto re-

stò isolato sul lato austriaco della frontiera» spiega Carlo, «ma sfuggì ai cecchini e riuscì a tornare in Italia».

Finita la guerra, nel 1922 fondò la società che oggi è amministrata da figli e nipoti, mettendosi a fare il pasticciere in proprio, ma gli anni del fascismo non erano propizi per sfornare dolci. «La politica della lira a quota 90» fa sapere Alberto, «rese la moneta artificialmente forte, cosa che fece impennare i prezzi delle materie prime». «Inoltre» aggiunge Carlo, «la farina contingentata dei tempi dell'autarchia doveva servire per il pane, i pasticceri dovevano usare la fecola. Ma mio padre non era tipo disposto a compromessi sul piano della qualità».

Nasce così nella sua mente l'idea di emigrare, cambiar paese, continente, emisfero. Andare in Argentina, un'El Dorado dove «parlar veronese bastava per vivere» dice Alberto, «grazie alla somiglianza con lo spagnolo». Il grande salto avvenne in due tappe: un primo viaggio esplorativo e un secondo definitivo. Era il 1927 quando Ruggero Bauli s'imbarcò con gli attrezzi del mestiere sulla «Principessa Mafalda», ma proprio durante quel viaggio il glorioso transatlantico naufragò a 30 miglia da Rio de Janeiro. «I macchinari non erano as-

sicurati» dice Alberto «e mio padre si trovò nudo, senza vestiti, senza documenti, in un Paese che non conosceva e non era l'Argentina». «Fortunatamente il console italiano a San Paolo» prosegue Carlo, «gli diede una mano. Dato che da militare aveva preso la patente, per otto mesi lavorò come tassista a Rio».

Racimolato un gruzzolo per pagarsi il viaggio, a Buenos Aires trovò lavoro alla pasticceria «de Paris», e «in un solo anno» dice Carlo, «fu messo a capo di una squadra di 40 persone. Quello che là si guadagnava in un mese, ci diceva, in Italia si sarebbe guadagnato in un anno». Ecco perché nel 1936 si sente pronto per il ritorno in patria, dove si sposa con Rita Giacomini, acquista una casa in viale Disciplina, e al piano terreno ricava un laboratorio. Nel 1974 Ruggero Bauli aprirà il primo stabilimento industriale a Castel d'Azzano, ma nel 1953 acquista il terreno dove oggi sorge il Bauli. «La strada asfaltata arrivava fino al mercato ortofrutticolo» ricorda Alberto, «qui era piena campagna, ma mio padre si fidò di chi gli aveva detto che la strada sarebbe arrivata, e aprì un laboratorio da 500 metri». Quel prato fuori città oggi è un traffico piazzale, intitolato a Ruggero Bauli, imprenditore. ●



Michele, la terza generazione

«Oggi l'azienda è diversa da quella del nonno, ma ci lega sempre la passione»



Michele Bauli, presidente di Confindustria Verona

«Io appartengo alla terza generazione» dice Michele Bauli, presidente di Confindustria Verona, «e ora in famiglia sta crescendo la quarta. L'azienda di oggi è molto diversa da quella di mio nonno, ma ciò che ci lega è la passione. Non solo la nostra, ma anche quella di tutti coloro che lavorano con noi».

Il gruppo Bauli oggi è una grande azienda da 500 milioni di fatturato, quattro stabilimenti in Italia, uno in India, mille dipendenti, che diventano duemila con gli stagionali.

«Siamo conosciuti per il pandoro» dice Michele Bauli, «ma in realtà ogni dieci prodotti che sforniamo solo uno è un pandoro, altri tre sono

colombe e panettoni, e addirittura sei sono biscotti o prodotti icona come i Buondi e le Girelle Motta». Perché negli anni l'azienda ha acquisito i marchi Alemagna Doria, Motta, Bistefani e oggi esporta in cento Paesi nel mondo.

Il sindaco Flavio Tosi, alla cerimonia di intitolazione del piazzale, non solo ha reso omaggio alla figura del patriarca Ruggero, ma «a tutta la famiglia per la capacità che avete avuto di superare i passaggi generazionali facendo restare Bauli un'azienda familiare. Un'azienda che da questa città ha avuto molto, ma alla quale ha restituito veramente moltissimo, non solo in termini di lavoro, ma anche per il vostro costante impegno sociale a sostegno dei più deboli». **D.PR.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo scoprimento della targa per l'intitolazione a Ruggero Bauli del piazzale in Zai FOTO MARCIHORI