





BALDASSARRE MONGE È IL FONDATORE DELLA MONGE SPA, IMPRESA DI MONASTEROLO DI SAVIGLIANO, CHE IMPIEGA 300 DIPENDENTI E SI DISTINGUE PER IL FATTURATO DEL GRUPPO CHE SUPERA I 140 MILIONI DI EURO.

il senso della misura

DI GIOVANNA FOCO - PHOTO: GRETA CANU

“Il rifiuto di mio papà, Domenico, di prendere la tessera del Partito Nazionale Fascista è stata la effettiva coincidenza che ha coinciso con la nascita della Monge.

Lui, infatti, dopo la sua opposizione fu licenziato dalle Officine Savigliano. Il mondo così girava, ma non si perse d'animo e si inventò un mestiere: il commercio del pollame”.

A parlare è **Baldassarre Monge**, fondatore della **Monge Spa** e attuale presidente di tutte le società del gruppo, insieme alla moglie **Emma**.

Gli 80 anni li ha superati, accettando il fluire del tempo che è cosciente di non aver sprecato. Si emoziona, quando parla, e non cela il trangugiare ricordi. Lo fa senza rimpianti.

Ha il senso del reale e del presente.

Imprenditore attivo, accudisce la sua impresa di **Monasterolo di Savigliano**: sito produttivo di **120.000 mq; 300 dipendenti**; fatturato del gruppo **140 milioni di euro**, con *outlook* anno in corso in crescita di 10 milioni di euro.

Il mercato in Italia garantisce il **70-80%** del fatturato. *Core business* è la produzione di “umido”. Il Gruppo Monge è un'importante realtà produttiva industriale del settore degli alimenti per cani e gatti.

Dai polli del papà Domenico a lei: un alano ha fatto la differenza.

Una notte, 50 anni fa, un mio cane stette molto male. A quell'epoca, non c'era un gran numero di veterinari in zona. Lo portai a Torino. Sul tavolo del professionista, era praticamente inerme. Il medico gli somministrò le cure. Dopo giorni, il mio cane si riprese. Ma l'aspetto che coincise con il mio destino imprenditoriale furono gli avanzi di pollo che il veterinario mi chiese di portare al mio cane, per “dargli una mano” nell'alimentazione. Ero pollivendolo. Avevo seguito le orme di mio padre. Da quell'esperienza, al veterinario interessarono i miei “scarti”. Da Monasterolo, gliene portavo 10 kg alla settimana. Un giorno, però, sua moglie mi disse che faticava tanto a tritare le ossa. Cominciai, dunque, a farlo io.

E poi?

Mi resi conto che poteva diventare un'attività organizzata e avere un suo mercato: vendere frattaglie di pollo tritate per gli animali della gente di città, che aveva abbandonato le campagne e che aveva cambiato le proprie abitudini di vita, riservando maggiore attenzione ai “quattrozampe”. Iniziai così a comprare frigoriferi usati dalla Mot-

Baldassarre Monge, ultraottantenne, è a capo del Gruppo Monge, un'importante realtà produttiva industriale del settore degli alimenti per cani e gatti. Nella foto di apertura è ritratto dalla fotografa Eleonora Racca, che ha "rubato" uno scatto durante un momento di vita privata dell'imprenditore savigliese.



ta, l'industria dolciaria, dentro i quali congelavo la carne tritata da vendere. Il passaggio successivo fu quando cominciai a mettere, a mano, insieme a mio figlio Domenico, la carne nelle vaschette.

La Monge: i passaggi salienti

È nata negli anni '70. È stata la prima in Italia a produrre il *wet food*, ovvero l'umido.

Negli anni '70, abbiamo introdotto le lattine con il sistema *easy open*, per l'apertura facilitata. Dagli anni '90, novità assoluta in Italia, abbiamo "cotto al forno" i bocconcini per cane. Siamo costantemente in sviluppo.

Ricerca e Sviluppo: quale quota di utile investe annualmente?

Non seguiamo questo principio, ma investiamo al bisogno con la cifra necessaria a raggiungere l'obiettivo.

Cosa fa in azienda, oggi?

Giro. Guardo. Faccio apportare modifiche.

Monge è azienda familiare: come si resta uniti?

Sapendo "fare i conti". E se chi, dopo di me,

saprà "fare ancora i conti" (avere capacità imprenditoriale – ndr), staranno uniti: essere uniti significa che la nostra azienda dà lavoro in casa. Certo, c'è da discutere, ma l'intelligenza deve prevalere sugli interessi. Occorre che uno sappia dire "no" e un altro né "no" né "sì". Si tratta di mediare. In caso contrario, crollano gli imperi e si sgretolano anche le famiglie.

Qual è stato il suo primo investimento?

L'acquisto della casa.

E il secondo?

La tomba di famiglia, a Monasterolo, con 10 loculi.

A cosa dedica il suo tempo, oltre all'azienda?

La mia vita è l'azienda.

Il sostantivo che privilegia

"Qualità". Ed è anche il cardine della mia impresa, perché magari puoi avere fortuna una volta, ma se non garantisci qualità, le "fandonie" alla gente le racconti solo una volta: nessuno ti dà una seconda occasione.



Quale difetto riscontra nel suo carattere?

L'autocritica. Mi metto sempre in discussione e mi ripeto "avrei potuto fare meglio". Poi? Sono molto insistente: non mollo. Però ha il suo risvolto positivo. Si chiama "determinazione".

Il filo conduttore di "ieri" e "oggi"

Pensavo e penso che quando le aziende finiscono di crescere, significa il declino. Inoltre, ho sempre dato importanza alla figura dell'agente di vendita. Monge, oggi, ne ha oltre 100.

Il capitale di un'azienda?

Innanzitutto i dipendenti: se non ci fossero stati i miei dipendenti, l'azienda non sarebbe diventata ciò che è oggi. Poi, a pari grado, i clienti.

Come si ottengono quote di mercato?

Con umiltà. La prepotenza non vince mai.

Questo è Baldassarre. Genealogia Monge che, insieme alla moglie Emma ha inseguito il suo sogno. E gli altri Monge? Ci sono i figli: **Domenico** si occupa dell'export e della produzione; **Alessandra** è impegnata in amministrazione; **Franca** è responsabile dell'approvvigionamento delle materie prime. Tutti e tre hanno delega a tutto e fanno parte del Consiglio di Amministrazione. Poi, ci sono i nipoti. **Veronica** (ndr - figlia di Alessandra e **Marcelo Gonzales** che in Monge è responsabile della logistica) ha la laurea magistrale in Economia e Direzione delle Imprese e Marketing, e si occupa del commerciale Italia; **Marco**, perito agrario, è impegnato nell'acquisto delle materie prime e nella gestione dello stabilimento del "secco"; **Cristiana** (ndr - figlia di Domenico e **Flavia Panero** che in Monge è responsabile della Monge F.li), con diploma superiore "Istituto per il Commercio", si occupa della produzione dell'"umido". E gli altri nipoti? **Paolo** sta studiando Economia e Direzione d'Impresa all'università e, per ora, non è in azienda. **Giacomo**, appena diplomato, sta frequentando Ingegneria al Politecnico. **Jessica** deve diplomarsi in Ragioneria.

E lui, l'imprenditore Baldassarre, è il Monge che ha studiato fino alla quinta elementare, mettendo a disposizione di chi lo incontra la sua intelligenza che quotidianamente stimola, ascoltando le sue intuizioni, rinnovando i ragionamenti, tenendo lontano l'effimero e puntando alla sostanza. Ha creduto, ma anche dubitato. Ha creato dal nulla un patrimonio, senza perdere il senso della misura. È rimasto, innanzitutto, un uomo. [i]

L'azienda è nata negli anni '70. È stata la prima in Italia a produrre il "wet food", ovvero l'umido. Negli anni '70, nel ciclo produttivo sono state introdotte le lattine con il sistema "easy open", per l'apertura facilitata. Dagli anni '90, novità assoluta in Italia, sono stati "cotti al forno" i bocconcini per cane. Monge, da sempre, ha creduto nello sviluppo e nell'innovazione della propria azienda al fine di farla crescere.

