



Enrico Carretta

un fior di Lucania sbocciato a Milano



di Carla Zita
foto di Giuseppe Disabato

“Tu sei un pazzo lucido”. È stato definito così, dalla mamma, l'imprenditore Enrico Carretta, originario di Lavello, e a lui questa definizione non dispiace affatto. Con poche parole fa sintesi della sua storia, umana e imprenditoriale che ha radici in Basilicata e sboccia a Milano.

Enrico Carretta è partito da Lavello, come molti giovani lucani, per studiare in un'altra regione e inseguire i suoi sogni.

SUL TERRITORIO DI MILANO HA 23 ATTIVITÀ CHE FANNO PARTE DI UN GRUPPO NATO DA UN MICRO CASEIFICIO. ATTIVITÀ CHE SI È AMPLIATA, SBARCANDO NEL SETTORE DOLCIARIO. NUMEROSI I RICONOSCIMENTI RICEVUTI TRA CUI QUELLO DI AMBASCIATORE DEL FOOD PER LA BASILICATA NEL MONDO



immagine: Depositphotos



All'epoca, ben diversi da quella che sarebbe diventata la sua attività ed anche la sua passione. "Avevo - ci ha raccontato - due ambizioni: diventare manager di un'azienda importante e girare per il mondo o lavorare nelle banche d'affari, in Borsa a Milano. L'ambizione, però, è durata poco perché dopo gli studi ho capito che sono fatto per stare tra la gente e che sono portato per il commercio".

Oggi Enrico Carretta sul territorio di Milano ha 23 attività, che fanno parte di un unico gruppo nato da un micro caseificio dove ha cominciato la produzione di prodotti caseari secondo la tradizione lucana. Col tempo, la passione, la qualità, l'inno-



vazione e l'ingegno hanno dato i risultati sperati e la scelta di dedicarsi a quella che lo stesso imprenditore lucano ha definito "una passione spropositata per la mozzarella" ha ripagato.

"La mia intuizione - ci ha spiegato - nasce nel corso delle passeggiate in piazza Duomo con mio padre che veniva, ogni tanto, a Milano per lavoro. Quando mi chiedeva cosa portarmi da Lavello gli rispondevo sempre 'portami due mozzarelle'. Fresco di laurea ho lavorato per circa sei mesi in un'azienda che, però, ho lasciato dopo aver litigato col mio capo. Ho deciso di andarmene e di prendermi un anno sabbatico. Ho chiesto, poi, a mio padre di prendere la gestione di un micro caseificio che lui aveva aperto con un amico: il 'Centro della Mozzarella'. Mia madre non la prese bene, anzi se la prese a morte. Non riusciva a capire la mia scelta. Per sei mesi non mi ha rivolto la parola e solo alla fine del lungo silenzio ha coniato una definizione a cui sono molto legato. Mi disse che aveva capito cosa fossi: 'un pazzo lucido'. A distanza di 27 anni, poi, mi ha chiesto se mi rendessi davvero conto di quello che avevo fatto".

La risposta? "Nel momento in cui inizierò a rendermene conto inizierà il mio declino. Io, però, al momento ho perennemente fame. L'università che ho frequentato mi ha reso competitivo e affamato. Quando raggiungi un obiettivo devi dimenticarlo il giorno dopo e guardare avanti. Ad oggi - ha sottolineato rispondendo ad una nostra domanda - non mi sono mai pentito.

Rifarei tutto dall'inizio". L'ingrediente segreto per la ricetta del successo di Enrico Carretta è, però, soprattutto la passione perché "deve piacerti quello che fai. Il mio non è un lavoro bensì una passione e la mia mission è aiutare le persone e anche divertirsi".

Farlo, però, non è stato facile durante l'emergenza sanitaria ma l'impegno e una buona strategia di impresa ha permesso all'imprenditore lucano non solo di tutelare i posti di lavoro e la salute dei suoi dipendenti ma anche di fare 25 nuove assunzioni. Un piccolo miracolo che è stato possibile aprendo un nuovo punto vendita ogni mese e mezzo.

"L'azienda principale - ci ha spiegato Carretta - è quella della mozzarella e si occupa tuttora sia della vendita diretta nei negozi sia di quella a terzi. Nel periodo pre-Covid la percentuale della vendita diretta al consumatore era del 55 per cento mentre il 45 per cento era vendita alla ristorazione. Attualmente la percentuale è cambiata: negli store si vende l'80 per cento dei prodotti".

Con l'emergenza sanitaria anche l'imprenditore lucano si è trovato davanti ad un bivio: o lasciare a casa i dipendenti o fare nuovi investimenti e tentare una strada diversa e inversa a quella che molti altri imprenditori hanno imboccato per reggere l'urto dei limiti imposti dal Governo con l'obiettivo di frenare i contagi. Di posti di lavoro Enrico Carretta ne ha creati anche





in Basilicata, nella sua Lavello dove, da due anni e mezzo, ha aperto una nuova attività partendo da zero. "Ci lavorano undici persone - ha evidenziato - e si producono quintali di biscotti e taralli che rivendo alle mie attività per mettere, poi, i prodotti sul mercato".

Nonostante abbia girato il mondo, abbia visto terre meravigliose e il suo sguardo sia sempre rivolto verso nuovi orizzonti e nuove mete l'imprenditore lucano torna sempre in Basilicata per le vacanze e non solo. Quando rientra nella sua terra di origine può spogliarsi, quasi del tutto, del suo ruolo. "L'unico posto al mondo che mi rigenera - ha affermato con convinzione - è casa mia, stare con i miei amici".

Carretta ha ampliato ulteriormente la sua attività, misurandosi con successo nel settore dolciario e in quello dei prodotti da forno con il pieno convincimento che chi si ferma è perduto e per questo in futuro ha in mente un caseificio tecnologico e l'apertura, nel prossimo quinquennio, di una ventina di negozi nel raggio di circa 70 chilometri da Milano

Con la Basilicata nel cuore, i piedi ben saldi a terra, e nuovi traguardi negli occhi, Carretta ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui quello di ambasciatore del food per la Basilicata nel Mondo ma resta per lui ancora tanto da fare. C'è ancora un'attività a cui vorrebbe dedicarsi con maggiore impegno ed è quella che porta avanti nelle scuole quando viene chiamato per raccontare la sua storia di successo e passione. In Basilicata, infatti, ritorna anche per questo: incontra gli studenti degli ultimi anni di scuola superiore o già iscritti all'università per parlare con loro di sogni, speranze e per incoraggiarli ad impegnarsi a realizzare obiettivi. "Perché - ci ha detto con un velo di commozione nella voce - bisogna restituire alla propria terra quello che si riceve".

Enrico Carretta "da grande" vorrebbe fare il divulgatore, il motivatore perché sa bene quanto sia importante condividere. Ai ragazzi ricorda che "noi lucani siamo testardi, caparbi e quando decidiamo di fare una cosa tiriamo dritti verso la meta. Ai giovani dico di non abbattersi alla prima difficoltà e anche se oggi è difficile seguire le passioni bisogna essere affamati. Un piccolo successo non può diventare il loro ricordo per sempre. Io sono quello che ha indossato gli stivali e si è messo a fare la mozzarella. Ci vuole il tempo per tutto. Non si deve credere ai falsi guadagni, a quelli facili. Bisogna lavorare, sacrificarsi e spendersi per le persone. Sono le persone, infatti, che fanno fare la differenza anche in un'azienda. Vorrei che mi chiamassero per dare carica, energia e speranza ai ragazzi a cui vorrei spiegare - ha concluso - che la vita non va sprecata e che bisogna lasciare una traccia".



