

Appennino Food, un tartufo che vale la Borsa



Il nostro viaggio tra le aziende che investono /Tutto parte dall'acquisto di un cane per cercare i pregiati tuberi, ora l'azienda di Savigno pensa alla quotazione, ha 40 dipendenti e assume quest'anno 15 persone

BOLOGNA - Tutto inizia quando uno dei titolari, a 17 anni, acquista un cane per andare a cercare tartufi, una sua passione. Ora "Appennino Food", l'azienda di Savigno dei fratelli Dattilo, sta pensando alla quotazione in Borsa e si prepara quest'anno a un'infornata di assunzioni (oltre che a una nuova sede produttiva) perché sta per iniziare la sua avventura a **Fico**, il mega-parco agroalimentare che sta sorgendo al Caab di Bologna.

Nata ufficialmente nel 1994, cresciuta fornendo funghi e tartufi ai ristoratori della zona e poi sviluppatasi con la trasformazione in impresa di produzione di prodotti gastronomici e distributore delle leccornie de "La dispensa di Amerigo" (il celebre ristorante di Alberto Bettini), Appennino Food sta velocemente cambiando pelle. Il **fatturato** è cresciuto in media del 25% negli ultimi anni: il 2016 si è chiuso con 9,8 milioni di euro di giro d'affari ma nel 2017 si prevede di crescere di altri due milioni. E importante è la quota di export, che oscilla tra il 65 e il 70% e si dirige soprattutto verso Europa, Stati Uniti e verso Oriente, aiutata dalle due sedi commerciali che il gruppo ha a New York e Singapore. Attività facilitata dal fatto che Appennino Food è una delle poche aziende ad aver ottenuto il via libera per l'esportazione di prodotti derivati dalla carne di suino verso gli Stati Uniti. Tra questi il ragù alla bolognese, che va fortissimo tra gli americani.

Viaggio tra le aziende che investono

"Siamo partiti da Sasso Marconi in due, io e mio fratello Angelo - racconta Luigi Dattilo, in questi giorni negli Stati Uniti - Cercare tartufi era una mia passione così abbiamo iniziato a venderli ai ristoranti della zona, poi non ne avevamo a sufficienza e abbiamo iniziato a comprarlo dai cercatori della zona per poi distribuirlo. Nel 1994 abbiamo aperto un laboratorio di produzione dove produrre condimenti al tartufo e funghi secchi, poi nel 1998 ci siamo allargati ai formaggi e al burro". Un'altra svolta arriva nel 2002, quando i fratelli Dattilo investono nella Dispensa di Amerigo, la linea di salse, sughi e prodotti preparati dal celebre ristorante di Savigno, che entra immediatamente tra i fornitori di **Eataly** di Oscar Farinetti.

Di pari passo crescono dipendenti e sedi. Attualmente il gruppo conta una sede a Montevoglio per la produzione di liquori tradizionale e una a Savigno da 1.800 metri quadri dove si producono tra i tanti prodotti sughi, ragù e salse, che però è già pronta a essere ampliata di altri 2.200 metri, nel giro di un anno e mezzo. Dal primo dipendente assunto dai due fratelli nel 1998 per curare la contabilità oggi in Appennino Food sono in 40, di cui 12 in produzione, 10 nel commerciale e il resto negli uffici. "Quest'anno ci prepariamo a una bella infornata, almeno 15 persone, perché avremo un nostro spazio a Fico con un laboratorio per la produzione di ragù e sughi, un ristorante e un piccolo spaccio", continua il titolare.

Ma l'azienda è alla vigilia di cambiamenti importanti. "Stiamo progettando la **quotazione** in Borsa nel giro di un paio d'anni tra le piccole e medie imprese, per raccogliere fondi e sviluppare ancora l'azienda - spiega Dattilo - in alternativa stiamo valutando di prendere in considerazione un'offerta di un fondo d'investimento. Ne abbiamo ricevute tante, ma dopo i primi interessamenti ci offrono di acquistare la maggioranza della società e allora salta tutto, perché io e mio fratello non siamo disponibili a cedere la nostra azienda". Si sono fatti avanti fondi italiani e stranieri, fondi di private equity e investitori. "E pensare che tutto è cominciato da quel cane che ho comprato a 17 anni - continua - È una bella storia ma faccio ancora fatica a vederla perché ci sono dentro in pieno. Credo dia anche speranza ai **giovani della montagna**, che possono immaginare un futuro anche in Appennino".