

Persone - [Filippo Torrente](#)

Tra pomodori, sughi e cavalli



La famiglia Torrente. Da sinistra in alto: Luigi, Giuseppe, Gaetano, Giuseppe, Francesco. In basso: Filippo, Andrea, Salvatore

A distanza ravvicinata, Filippo Torrente ha l'aria di un tranquillo seguace di Epicuro, amante della buona tavola e di quel vasto campionario di piaceri che la vita ci riserva. Invece no, l'apparenza inganna, perché questo imprenditore che mi sta di fronte passa gran parte del tempo rintanato nel suo quartier generale: una piccola stanza senza neppure una finestra, dove non c'è niente che richiami all'ostentazione, alla spavalderia industriale, a fisime di grandezza o alla forza del denaro. Unica nota fuori dallo spartito: alle pareti pendono sette cornici in plexiglas con altrettante immagini di cavalli da corsa. Filippo ha 59 anni, quattro figli, cinque nipoti e una miriade di parenti che gli vogliono bene. E' lui il patriarca, l'amministratore unico dell'omonima azienda che ha sede a Pummarola city, cioè a Sant'Antonio Abate, il baricentro dell'industria conserviera campana. Ma mentre molte aziende, come le stelle nella notte di San Lorenzo, sono cadute sotto debiti ed imbrogli, spazzate via dal mercato, La Torrente resiste, sgomita, amplia la produzione e da tre anni è sponsor ufficiale del Calcio Napoli di De Laurentiis e Cavani. Come è riuscita a farsi largo rilevando anche due altre aziende?

A sentire Filippo, **(nella foto accanto)** la formula del successo è semplicemente straordinaria: la famiglia. Chi dirige, chi amministra, chi si occupa del marketing, chi del controllo qualità, dell'officina e altre cose. "In azienda lavorano undici persone di famiglia, mogli, figli, fratelli cognati, nipoti. Anche mia moglie Lia e Imma, la moglie di mio fratello, vengono a dare una mano in fabbrica, d'estate. Così pure mia sorella Maria Rosaria, che tra l'altro è anche socia. Ecco, senza questo capitale umano, non avremmo mai raggiunto i risultati: 20 milioni di fatturato, 500mila quintali di prodotto fresco trasformati, 30 agenti in Italia e 250 dipendenti in periodo stagionale".

Sulla scrivania di Filippo c'è un ritratto incorniciato di un uomo con i baffi, è quello del padre Giuseppe. Fu lui, che dal niente, spianò la strada ai quattro

figli. "I miei genitori si sono sempre dedicati alla coltivazione dei pomodori e già nel lontano 1940 avevano raggiunto la notorietà per l'ottima passata di pomodoro che facevano per loro e per pochi amici. Allora si bollivano le bottiglie nei bidoni col fuoco a legna". La passata di Giuseppe col tempo cominciò ad essere sempre più richiesta, tanto che nel 1965, contando sulle braccia della moglie Annunziata e dei figli Filippo e Salvatore, comincia a trasformare il pomodoro fresco e crea La Torrente. "I pomodori provenienti dai nostri terreni venivano trasformati con tecniche manuali e poche attrezzature, ma bastava per soddisfare le esigenze dei piccoli consumatori dei mercati vesuviani. Poi, grazie alla qualità dei prodotti, l'azienda è cresciuta di anno in anno. E nel 1980 la trasformammo in società di capitale, La Torrente Srl".

Con la spinta innata di chi viene dal basso, e l'esperienza maturata da Filippo e Salvatore, il brand ha raggiunto oggi una precisa collocazione sul mercato nazionale ed estero posizionandosi tra i prodotti di alta qualità e genuinità. "Negli anni – continua Filippo - abbiamo investito molto in tecnologia, sempre attenti a portare sulle tavole il sapore ed il profumo del pomodoro appena raccolto. Siamo impegnati dalla semina al raccolto, e selezioniamo con scrupolo solo i prodotti maturi, salvaguardando le più genuine tradizioni".

Attualmente l'azienda dei Torrenti sorge su 35mila metri quadrati suddivisi in tre lotti. In quello di via Paludicella c'è un impianto industriale capace di trasformare in un giorno 12mila quintali di pomodoro fresco in passata, pelati, polpa, pomodorini, concentrato e sughi pronti. "Pomodoro 100% italiano", spicca a caratteri cubitali sui teloni dei camion perché, in tempi di imbrogli cinesi, qui usano solo il pomodoro proveniente da aziende agricole italiane, come attesta la certificazione in tracciabilità di filiera.

"L'impegno e la cinquantennale esperienza – aggiunge Filippo - ci hanno consentito lo scorso anno di ampliare la produzione proponendo una nuova linea: otto varietà di Sughi Pronti, secondo la tradizione mediterranea. L'inconfondibile gusto di questi sughi si ottiene aggiungendo al pomodoro ingredienti che permettono di ottenere saporite specialità come l'amatriciana, il ragù di carne, l'arrabbiata, il sugo capperi e olive, la



boscaiola, pomodoro e basilico, lo scarpariello e l'ortolana, non aggiungendo esaltatori di sapidità o coloranti”.

Primo di quattro figli, Filippo da ragazzo aveva un grande trasporto per la meccanica. Fosse dipeso da lui, avrebbe fatto carriera nella Mercedes. Infatti vinse un concorso per andare a lavorare nell'industria automobilistica di Stoccarda. “Ma i miei familiari si misero a piangere e così mi impedirono di lasciare Sant'Antonio Abate. Ora vengo alle otto di mattina in fabbrica e ci resto fino a sera. D'estate poi, nel pieno della lavorazione, l'orologio non vale più e ci resto anche la notte se è necessario”.

Il successo industriale della famiglia Torrente è stato costruito passo dopo passo, senza azzardi e senza sprechi: niente casa al mare, niente yachtes e niente amanti. L'unico diversivo al lavoro è rappresentato da due cavalli. “Sì, io e mio fratello ci siamo appassionati ai cavalli. Una passione nata negli anni Settanta. Fu allora che li scoprimmo, grazie alla crisi petrolifera che costrinse a piedi gli italiani. All'ippodromo di Agnano abbiamo in questo momento una coppia di trottatori in attività, Nigiambo e Indira Grif, il primo ci sta dando molte soddisfazioni”.

Il settore conserviero è sempre stato un terreno minato: se si sbaglia a mettere il piede si salta in aria. Filippo lo sa bene. “Vede – dice – questa è un'azienda che dovrò dare a chi viene dopo di me. Io opero per conservarla sana, non per fare il furbo. Non ho sogni di potenza e non faccio raffronti con altri. Puntiamo tutto sulla qualità, che ci è stata certificata fin dal 1996. Senza la qualità non saremmo arrivati nella grande distribuzione italiana”. Poi si ferma, riflette e misurando le parole aggiunge: “Non abbiamo mai avuto vertenze di lavoro perché curiamo molto il rapporto umano con i dipendenti. A 23 anni mio padre ebbe fiducia in me e mi delegò la gestione. E allora sa che le dico? Che il segreto per andare avanti, per quanto mi riguarda, è l'umiltà”.