

NON SOLO BUSINESS: E' NEI VALORI IL FUTURO DELL'IMPRESA



Ottavio Milli

“E’ fondamentale puntare sulla professionalità dei giovani che escono dalle scuole professionali, fare corsi di alta specializzazione, in ogni settore, in ogni campo. La qualità di un prodotto si fa proprio con la professionalità, professionalità quindi che bisogna creare. Senza qualità nella formazione, proposte attuali ed innovative, capacità di ancorare veramente la formazione alle necessità del territorio, capacità progettuali di ampio respiro, la Maremma rischia di restare al palo”.

VIAGGIO NEL MONDO DELL'IMPREDITORIA MAREMMANA. IN OGNI NUMERO DELLA NOSTRA NEWSLETTER UNA NUOVA STORIA, ED UN NUOVO PROTAGONISTA. UOMINI E DONNE SEMPRE IN PRIMA LINEA, PRONTI AD IMPEGNARSI PER LA PROPRIA AZIENDA, E PER LA PROPRIA TERRA.

L'intervista di "Storie di imprese" ospita, in questo numero, Ottavio Milli, amministratore unico di Eurosider, azienda grossetana che si occupa di progettazione e costruzione di impianti innovativi per la produzione di ossigeno e azoto.

Come nasce la sua passione per l'imprenditoria?

“La mia specializzazione è, fondamentalmente, la saldatura e tutti i processi ad essa connessi. Nel 1975 con alcuni amici, negli Stati Uniti, decidemmo di cominciare a produrre in Italia sistemi per la separazione delle sostanze presenti nell'aria. Iniziammo prima con i generatori di ossigeno e in un secondo tempo con i generatori di azoto, che hanno avuto un grandissimo successo in molti settori: enologico, chimico, petrolchimico, ospedaliero.

La società all'epoca si chiamava Italsilo S.a.s. Nel 1998 una parte dell'azienda fu ceduta al gruppo tedesco **inserire il nome del gruppo tedesco**.

Negli ultimi anni abbiamo sviluppato otto brevetti, di cui quattro già riconosciuti a livello europeo e negli Stati Uniti. Un risultato importante, considerando che gli americani riconoscono il brevetto soltanto alle idee realmente innovative ed originali, sia nei contenuti che tecnicamente”.

In che cosa consistono questi bre-

vetti?

“I brevetti basano la loro specificità su metodi assolutamente innovativi e trovano il loro impiego in due grandi settori, quello della verniciatura, e quello della conservazione dei cereali in atmosfera controllata.

Per quanto riguarda il settore verniciatura, l'aria tradizionalmente usata è sostituita con aria modificata in azoto, che offre enormi vantaggi agli utilizzatori, per la qualità della verniciatura, per i risparmi nella quantità di vernice utilizzata, e, non ultimo, per l'eliminazione delle pericolose emissioni di solventi nell'atmosfera. Per questo progetto la società ha di recente aperto un punto di assemblaggio e di rappresentanza negli Stati Uniti, in Louisiana, nella città di Lafayette.

Questi sistemi sono largamente utilizzati dalle più grandi società che operano nel settore della verniciatura del legno, e di tutto il comparto automobilistico in genere.

La forza del brevetto sta nel metodo e nella tecnica impiegata. C'è chi pensa che per ottenere un brevetto sia sufficiente cambiare qualcosa rispetto ad un brevetto già esistente, ma la realtà è ben diversa. Nel momento in cui si provvede alla stesura del brevetto è necessario fare una ricerca di anteriorità nell'archivio in cui sono raccolti tutti i brevetti depositati. Così, se si scopre che nessuno mai ha pensato ad utilizzare l'azoto nella verniciatura quel brevetto è un brevetto vero, perché è innovativo, perché non ci ha mai pensato prima nessuno e perché i risultati che si ottengono sono talmente importanti che danno forza all'idea”.

Il brevetto relativo alla conservazione di cereali in atmosfera modificata tocca da un vicino un argomento,

quello legato alla qualità del grano duro, che negli ultimi mesi sempre più spesso è salito alla ribalta delle cronache locali. Qual è la sua peculiarità?

“Il brevetto consiste nell'utilizzo di atmosfera modificata in azoto per la disinfezione e conservazione dei prodotti cerealicoli normalmente stoccati in silos.

L'idea è nata tre anni fa a Gerusalemme, in occasione di un viaggio con degli amici agronomi. Questa tecnica di conservazione è estremamente interessante perché elimina totalmente l'utilizzo di sostanze chimiche di contatto estremamente dannose per la salute umana.

Il progetto è stato testato e controllato sotto la supervisione del CNR. Ha ottenuto anche un riconoscimento dalla Regione Toscana, nell'ambito del Premio Vespucci, che premia le idee di imprese toscane distinte per innovazione, ricerca ed etica.

La sperimentazione su mille tonnellate di grano duro è stata eseguita presso il Consorzio Agrario di Grosseto, nel sito di Roselle. Il grano, dopo dieci mesi di conservazione con il nostro metodo, era esattamente come quando era stato posto dentro al silos, senza insetti, senza muffe, con lo stesso profumo del grano appena prodotto. La sperimentazione ha anche dimostrato l'assenza assoluta di aflatossine, certificato della ASL. Le aflatossine sono una sorta di 'veleno naturale', sostanze tossiche e cancerogene prodotte da muffe *Aspergillus*. La conservazione fatta con l'aria modificata in azoto è un elemento che si può rivelare strategico nell'attuale scenario del grano, in quanto i produttori solo puntando sulla qualità possono sperare di uscire dalla situazione di difficoltà che il settore sta attraversando. Basti pensare al vino, che quindici anni fa si trovava in una situazio-

ne molto simile: grazie alla capacità dei produttori di imporre un percorso che ha fatto della qualità un segno distintivo. I risultati sono sotto gli occhi di tutti”.

Un fiore all’occhiello, quindi, anche per il Consorzio Agrario

“Sicuramente per noi la collaborazione del Consorzio Agrario è stata importantissima, come altrettanto credo sia stato per loro: essere i primi in Italia ad avere la possibilità di testare questo metodo. Ed è con il nostro metodo che sarà conservato anche il grano che la Copaim acquisterà proprio dal Consorzio, per poi produrre pasta fresca. Possiamo dire, senza falsa modestia, che si tratti di un risultato importante per tutta la Maremma, visto il percorso intrapreso nella strada di un grano di qualità, a cominciare dal marchio. Qualità che, dal campo, attraverso la conservazione, arriva sino ad un prodotto finito veramente in grado di distinguersi”.

Peraltro, anche a livello europeo la conservazione dei cereali dovrà indispensabilmente trovare altre strade

“Sicuramente. L’Unione Europea sta emanando una specifica regolamentazione, che fisserà precisi limiti alla presenza di micotossine nei cereali e derivati, la cui entrata in vigore è prevista per il 2006. Il nostro sistema di conservazione consente di risolvere questo problema: i cereali vengono mantenuti integri e sani, senza l’uso di pesticidi, che, pur eliminando le micotossine, possono accumularsi nel cereale, e costituire a loro volta una minaccia per la salute”.

Chi è, secondo lei, un imprenditore?

“L’imprenditore, secondo me, è una persona molto coraggiosa che mette a rischio tutto quello che ha, per creare lavoro, occupazione, ricerca, per avere sempre prodotti avanzati”.

Secondo lei ci vuole più coraggio o più incoscienza?

“Anche incoscienza, perché un imprenditore serio, un vero imprenditore, mette a rischio tutto”.

Come si trova un imprenditore che opera a Grosseto?

“Lavorare a Grosseto è difficile, perché è una piazza dove c’è carenza di servizi, basti pensare alle strade: è una situazione veramente complicata. C’è, soprattutto, una cosa su cui vorrei richiamare l’attenzione: un ragioniere, un perito industriale, un perito agrario che escono dalle scuole grossetane, dove vanno a lavorare? Quali sono le loro prospettive di operare in questo territorio? Sarebbe importante che, in questo settore, la collaborazione tra istituzioni ed imprenditoria crescesse. Bisognerebbe lavorare in sinergia, verificare quali siano le necessità delle imprese, quali le possibilità reali di impiego, e costruire insieme in questa direzione.

Certo, qui entra in ballo il discorso delle scelte, del futuro: le risposte le deve dare la politica”.

La formazione è un elemento fondamentale anche per la crescita delle imprese

“E’ fondamentale puntare sulla professionalità dei giovani che escono dalle scuole professionali, fare corsi di alta specializzazione, in ogni settore, in ogni campo. La qualità di un prodotto si fa proprio con la professionalità, professionalità quindi che bisogna creare.

Senza qualità nella formazione, proposte attuali ed innovative, capacità di ancorare veramente la formazione alle necessità del territorio, capacità progettuali di ampio respiro, la Maremma rischia di restare al palo”.

Potendo fare un bilancio fino ad oggi qual è stata la sua maggiore soddisfazione?

“Quella di aver prodotto macchine e impianti con alta tecnologia e di averle vendute in tutto il mondo, e in particolare in paesi ad alto tenore tecnologico come Svezia, Norvegia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra”.

Crucci?

“Crucci non ne ho. A me piace fare il mio lavoro in silenzio, senza tanto rumore. Mi interessano i contenuti”.

Chiediamo sempre, a fine intervista, di chiudere con un pensiero positivo

“In momenti difficili come quelli attuali un imprenditore deve fare ogni sforzo possibile nel ricercare nuove soluzioni e nuove tecniche per crearsi delle nicchie di mercato, perché dopo tanti sforzi e tanti sacrifici i risultati potranno venir fuori se la ricerca sarà stata fatta in modo serio e concreto. Il lavoro che la nostra società ha svolto con il brevetto del grano ne è un esempio: abbiamo speso molto per la sperimentazione, abbiamo investito e ci abbiamo creduto, tutti. Siano noi che il Consorzio Agrario: i risultati si ottengono per questo. Bisogna avere coraggio, e credere in ciò che si fa, anche quando non è facile, anzi, soprattutto quando non è facile.

Vorrei aggiungere un ringraziamento particolare all’Associazione Industriali per la grande collaborazione che ci ha dato, nel seguire tutto l’iter presso la Regione e per gli accordi con il Consorzio Agrario, alla dottoressa Laura Ceccherini che ha seguito tutte le fasi della sperimentazione con grande precisione, e al Consiglio Nazionale delle Ricerche, nella persona del dottor Claudio Cantini”.

L’AZIENDA

Ottavio Milli, imprenditore, classe 1945, amministratore unico di Eurosider.

L’Eurosider si occupa di progettazione e costruzione di impianti innovativi per la produzione di ossigeno e azoto. Inoltre produce fili speciali per saldatura, in particolare per la giunzione di tubi i per oleodotti e gasdotti (dal 1973).

Nella foto, il silos del Consorzio Agrario, a Roselle, in cui è stata effettuata la sperimentazione del metodo per la conservazione dei prodotti cerealicoli in atmosfera modificata in azoto con il sistema brevettato da Eurosider



Nella foto, Ottavio Milli durante un incontro con Papa Giovanni Paolo II. “Fare impresa senza valori fondanti” osserva Milli “vuol dire fare solo business. Ma il business senza etica non costruisce futuro”.

