

Gusto & Business

Tra cibo e sostenibilità. Il filantropo americano Woody Tasch investe in piccole aziende alimentari

«Ora un fondo slow money»

Per proteggere le biodiversità occorrono «capitali pazienti»

Marco Valsania

Woody Tasch è nel mezzo di un anno sabbatico, ma la "vacanza" non gli toglie la passione. Il 55enne finanziere simbolo del sogno di coniugare Wall Street e filantropia sotto forma di investimenti socialmente responsabili, sinonimo di quel capitale paziente che più che dei rendimenti si



Woody Tasch

«Più che dei rendimenti bisogna preoccuparsi di sanare squilibri sociali e ambientali di lungo periodo»

preoccupa di sanare squilibri sociali e ambientali di lungo periodo, mostra l'entusiasmo che da vent'anni contraddistingue il suo particolare genere di angel investing, di rischiose scommesse su neonate imprese con una coscienza. Lo hanno soprannominato il *venture philanthropist*, il filantropo di ventura, piuttosto che *venture capitalist*. Alla guida dell'Investors Circle la sua ultima scommessa, ancora incompiuta, è quella dello *slow money* nell'agricoltura e nell'alimentazione, con la creazione di fondi interamente dedicati ad una missione che fa eco allo *slow food*: proteggere le biodiversità alimentari.

Come ha cominciato?

Negli anni '70 stavo facendo uno studio sulle politiche alimentari globali e mi sono trovato in India con in mano il libro di Ernest Friedrich Schumacher, *Small is Beautiful*. È stato questo il momento della mia conversione. Mi hanno poi ispirato alcuni imprenditori, quali Ray Anderson di Interface, che hanno deciso di impegnarsi a convertire le loro aziende in attività più sostenibili per l'ambiente.

Come descriverebbe il suo ruolo nel settore alimentare?

Investiamo in società agli stadi iniziali di sviluppo che sono allineate con i valori dello *slow food*. Perché riconosciamo l'esistenza di una enorme distanza tra i veicoli finanziari esistenti e i valori che ispirano simili aziende. Occorrono dunque intermediari che colmino l'abisso senza forzare la mano di questi imprenditori, snaturandone gli sforzi. Che anche quando li sostengono, ad esempio, non li spingano a crescere troppo o a vendere l'attività a colossi del settore. Ma è più facile a dirsi che a farsi. Stiamo cercando di raccogliere investitori e fondazioni disposti a sostenere simili strategie in cambio di rendimenti per i loro investimenti considerati ragionevoli, forse del 5 per cento. L'obiettivo è difficile ma non impossibile: i rendimenti non saranno competitivi rispetto al tradizionale *venture capital*, ma sono più attraenti della filantropia. Ecco, potrei definire ciò che facciamo come investimento filantropico.

Ritiene di avere chance di successo?

Sono convinto che esista una crescente sensibilità per questo approccio. Alla nostra ultima conferenza, nella quale cerchiamo di mettere in contatto investitori e imprese, ho chiesto chi si ritenesse un investito-

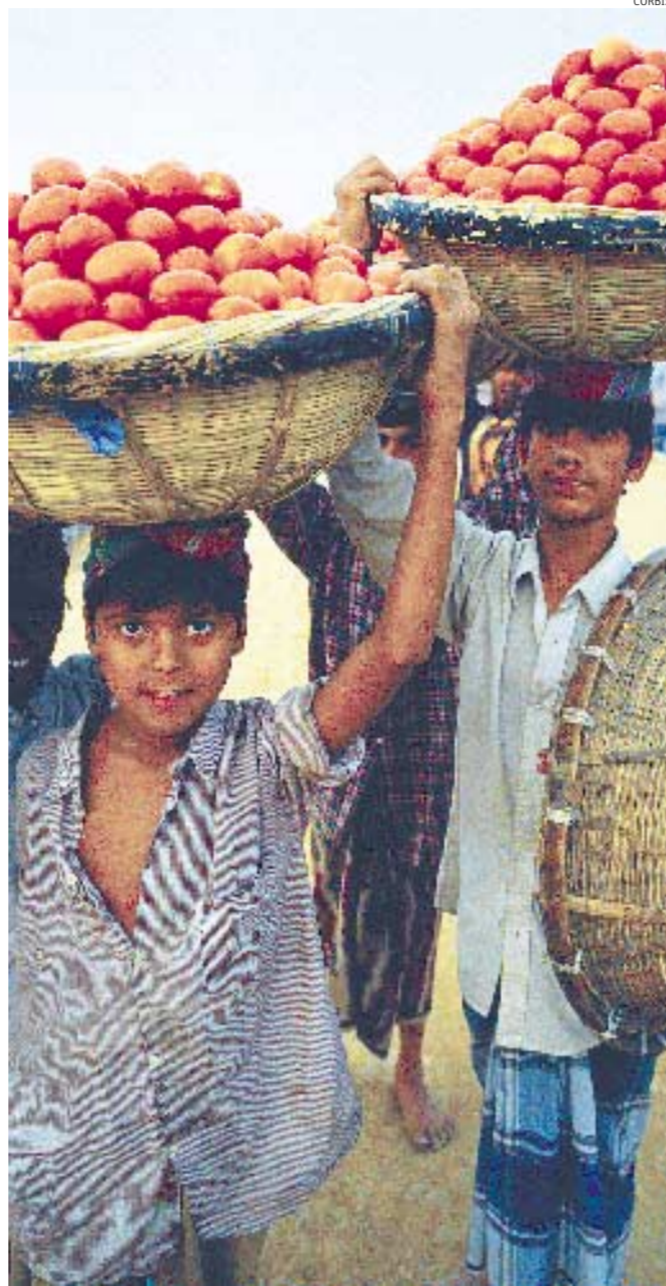
re filantropico e più di metà della sala ha risposto positivamente. Un numero crescente di investitori sofisticati riconosce l'esistenza di problemi, sociali e ambientali, che vanno affrontati con un atteggiamento di lungo termine, che non guarda solo al rapido rendimento finanziario. Sicuramente ci sono sufficienti capitali sul mercato per volerne destinare una percentuale a simili usi.

Quali difficoltà deve ancora superare per mettere in pratica questa sua missione?

È davvero un lento processo di incubazione, particolarmente nel settore agricolo e alimentare. Il capitale qui deve essere il più paziente tra i capitali pazienti. Da qualche tempo, accanto alla promozione di individuali investimenti da parte dei nostri membri, sto considerando la creazione di un vero e proprio fondo dedicato a *slow money*, ma credo che avremo bisogno di ancora un paio d'anni per lanciargli con speranze di successo. E non è chiaro che dimensioni potrà avere.

Dove avete investito finora con risultati?

Un esempio del potenziale, ma anche dei rischi e delle sfide è il caso di *Stonyfield*. Avevamo investito quando era una piccola società del New England, che faceva yogurt senza un piano di business. Vent'anni dopo supera i 200 milioni, è leader nei prodotti biologici ed è stata acquistata dal colosso Danone/Dannon. Una simile crescita, però, non era l'obiettivo primario. È dunque difficile prevedere quando nascerà una nuova *Stonyfield*. E soprattutto occorre sostenere una generazione di imprenditori che non vuole crescere così tanto, per non snaturare i suoi obiettivi e mantenere radici locali.



Microprogetti. È offrendo microcredito ai più indigenti, come i piccoli agricoltori di Dhaka in Bangladesh (nella foto), che il premio Nobel Muhammad Yunus ha creato sviluppo economico dal basso; con la sua *Grameen bank* ha dimostrato che chi vive in miseria restituisce il denaro preso in prestito più dei cittadini del mondo ricco (mondo in cui opera invece il finanziere Woody Tasch)

LA STORIA

Investitori coraggiosi

Nato nel 1992, *Investors' Circle* raccoglie *venture capitalist*, fondazioni e *angel investors*, quei finanziari disposti a versare fondi direttamente in una *start up* dalle ancora incerte prospettive di sopravvivenza. Ma rispetto ad altre reti di investitori vanta una particolarità: la sua filosofia prescrive la mobilitazione di capitali privati per promuovere la transizione ad un'economia sostenibile, o "meno violenta" come la definisce il suo chairman Woody Tasch.

Dirottati 110 mln di dollari

Applica quello che definisce una sorta di "triple bottom accounting", dove nel considerare un investimento oltre ai rendimenti finanziari guarda anzitutto ai riscontri sociali e ambientali. Finora questo network ha dirottato quasi 110 milioni di dollari verso 175 micro-imprese, anzitutto in tecnologie e energia pulita. Nell'alimentare, da produttori a ristoranti locali, ha investito circa venti milioni di dollari. Oltre a orchestrare singoli investimenti, una dozzina dei suoi membri ha creato fondi d'investimento a fini sociali e ambientali, con un fondo dedicato espressamente al settore alimentare in gestazione.

La tavola calda

Tra gli investimenti in campo alimentare, *Investors' Circle* ha sostenuto la tavola calda ideata da un agricoltore del Vermont, *Farmers Diner*, che riceve forniture solo da produttori in un raggio di 70 miglia. Altri progetti sostenuti vanno da *Wholesome Harvest*, nelle carni biologiche, a *Honest Tea*, nella bevanda naturale e a *Fran's Healthy Helpings*, nei surgelati per bambini. *Investors' Circle* è impegnata in Istruzione e media e Salute e benessere.

Il trend. Più valore al terroir

Prosit al vino biodinamico (se è buono)

Davide Paolini

Sempre più appaiono nelle etichette dei vini scritte inusuali: biodinamico, biologico, naturale. Cosa sta succedendo nel mondo del vino? C'è chi invita a un ritorno alle origini e chi cerca sofisticati apporti chimico-tecnologici per rispondere alla domanda globale di un vino morbido, rotondo, fruttato. Una tendenza in crescita, è l'applicazione della biodinamica all'agricoltura: una vera e propria filosofia di vita ideata dallo scienziato e filosofo austriaco Rudolf Steiner nel 1924. Dalle sue idee-testamento è nato un movimento nel settore vinicolo che, dopo la Francia, ha ispirato anche in Italia diversi produttori. L'agricoltura che si rifà al filosofo austriaco ritiene la terra un organismo vivente e cerca di rinnovare il terreno in modo tale da produrre frutti vitali e nutrienti, tenendo altresì conto dell'interdipendenza fra gli elementi della terra e della loro corrispondenza con i ritmi del cosmo.

Secondo Stefano Belotti, produttore di vini quali Gavi Filagnotti di Tassarolo, Barbera Moubè, Dolcetto Nibio, non esistono vini biodinamici, bensì uve ottenute da terreni trattati con metodo biodinamico, i cui vini possono essere certificati da protocolli privati, quali ex *Aiab*, attualmente *Icea*, e la certificazione *Demeter*, che però riguarda solo le uve prodotte.

Belotti, insieme all'azienda Nuova Cappelletta di Vignale Monferrato, produttrice di Barbera, può considerarsi un antesignano nell'applicazione dei principi biodinamici, secondo i quali la fattoria deve essere in grado di riciclare le sue forze vitali, prima fra tutti il letame, da impiegarsi nella concimazione. Ispirata dagli stessi principi,

l'azienda agricola "la Raia" (Strada di Monterotondo 79, Novi Ligure) di Giorgio Rossi Cairo, condotta dalla figlia Caterina e dal marito Tom Dean, che produce Gavi Pisè, Gavi terbianche e Barbera. Alessandro Sgaravatti, dell'azienda Castello di Lospida di Monselice, è invece seguace delle teorie di Masanobu Fukuoka, microbiologo giapponese.

Ci sono poi produttori-viticoltori che non si definiscono "bio", ma puntano a ottenere un vino in assenza di accelerazioni e stabilizzazioni, recuperando il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo e i cicli della natura. Sono il gruppo "vini veri" di cui fanno parte alcuni famosi produttori italiani, i cui vini hanno raggiunto grande attenzione fra i critici e i consumatori. Tra questi il friulano Stanko Radikon, il toscano Fabrizio Nicolai di Massavecchia, il veneto Giampiero Maule, l'umbro Giampiero Bea, i marchigiani Casolanni e Rossi di Oasi degli Angeli (con il loro rosso *Kur-ni*). In particolare Radikon sostiene che la vite e il vino hanno secoli di vita e la naturalità dei vini si può ottenere anche per altre strade, come quella tracciata dal gruppo "vini veri".

Questi produttori hanno sottoscritto delle regole per garantire la naturalezza dei loro vini. Il numero di produttori intenzionati ad abbandonare l'uso della chimica cresce in maniera esponenziale: la loro attività si basa su una concezione armonica del ciclo produttivo che sia in grado di restituire un ruolo di protagonista alle caratteristiche del "terroir" di appartenenza. È altresì vero che anche tra i vini da uve biodinamiche o i vini veri i vini ottenuti con metodi naturali ci sono quelli buoni e quelli cattivi...



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

CONVEGNO

LA SICUREZZA ALIMENTARE PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE

Milano, 27 novembre 2006, Circolo della Stampa, Corso Venezia 16

9.00 Introduzione

Dr. GIAMPIERO BELLINI, Presidente CERTIQUALITY

9.10 Lo scenario europeo sulla sicurezza alimentare

D.ssa PAOLA TESTORI GOGGI*, COMMISSIONE EUROPEA

9.30 Le novità della normativa tecnica

Ing. PAOLO GIUIUZZA, Direttore Generale CERTIQUALITY

9.50 Le esigenze della sicurezza alimentare nella GDO

Dr. GIANNI DI FALCO, FEDERDISTRIBUZIONE

10.15 Tavola rotonda: I problemi della sicurezza, qualità e ambiente del sistema alimentare

Moderatore: Dr. ALESSANDRO MASTRANTONIO, AGRISOLE - Il Sole 24 Ore

Dr. ANDREA BORSARI, GRANAROLO SpA

Dr. FILIPPO AMORETTI, BRENOLAN PROSCIUTTI SpA

Avv. MASSIMILIANO DONA, UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

Dr. GIULIO TRAVERSI, CERTIQUALITY

Col. LEOPOLDO MARIA DE FILIPPI, COMANDO NAS Milano

11.15 La produzione primaria e la qualità del prodotto

Dr. FILIPPO TRIFILETTI, CONFAGRICOLTURA

11.45 La difesa del prodotto italiano

Dr. LUIGI ROSSI DI MONTELENA, Presidente di FEDERALIMENTARE

12.15 La politica della Regione Lombardia in difesa del prodotto italiano

D.ssa VIVIANA BECCALOSSO, Vice Presidente REGIONE LOMBARDIA

12.45 Conclusione

Dr. GIAMPIERO BELLINI

13.00 Buffet

(*) è stata invitata a partecipare

Conferma PARTECIPAZIONE GRATUITA al Convegno

LA SICUREZZA ALIMENTARE PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE

Milano - 27 novembre 2006 - Circolo della Stampa - Corso Venezia 16

da comunicare alla SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
CERTIQUALITY - Dott.ssa Olga Locati (fax 02 80691710 - o.locati@certiquality.it - tel. 02 80691756)

Cognome e Nome

Organizzazione

Indirizzo

CAP

Città

Prov.

Data

Telefono

Fax

E-mail

Firma

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03: 1. I dati verranno utilizzati per registrare la Vostra partecipazione al Convegno e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai partecipanti. 2. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarsi su ulteriori attività di CERTIQUALITY. 3. Il titolare del trattamento è CERTIQUALITY, con sede a Milano - Via G. Giardino, 4. L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione, modificazione dei dati, ecc.) rivolgendosi via mail a: CERTIQUALITY, all'indirizzo privacy@certiquality.it

Megève in Multiproprietà
Distarsi...
verso la casa dei tuoi sogni!

Multiproprietà: tutti i vantaggi di una multiresidenza!

A Megève, in Alta Savoia, a 1.100 metri d'altitudine e a soli 35 km dal traforo del Monte Bianco, APCO propone i suoi appartamenti in multiproprietà. Nella zona centrale di Megève, la località sciistica più elegante della Francia, sorge il Résidence Rochebrune, a circa 400 metri dal centro storico ed a soli 20-50 metri dalla funivia di Rochebrune. APCO dispone di splendidi appartamenti in multiproprietà, da 4 o 6 posti letto, dotati dei migliori comfort e servizi, per un valore che varia, a settimana, da 2.000 a 8.000 Euro. Il complesso è gestito da Pierre&Vacances leader europeo nel settore turistico-immobiliare.

Per avere la documentazione illustrata, richiedi il coupon in unico invio via fax a:
APCO srl • Corso Massimo d'Azeglio, 43 • 10015 IVREA (TO) • Tel. 0125 611.137 • Fax 0125 432.63

Desidero ricevere ulteriori informazioni e il Prospetto Informativo sul Résidence Rochebrune di Megève

INVIARE COUPONE: _____

PER FAX: _____

INVIARE: _____

La Direzione del Convegno è a cura di: _____

www.apco.it
info@apco.it

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

APCO
Proprietà in Italia