

STORIE DI LIVORNO

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA A CURA DELLA A. MANZONI & C. S.P.A.

V.A.D...ove ti porta il cuore

LIVORNO. Cominciare da un aneddoto a volte è il modo migliore per raccontare una storia. E allora eccone uno dal mondo di V.A.D., curioso e utile per scoprire le ragioni di un successo. Stagione calcistica 2001/02: il Livorno è in serie C1 e figura tra i candidati per il salto in B, ma attraversa un momento di flessione e allora si cercano rimedi per ridare slancio alla squadra. Un bel giorno un dirigente amaranto si presenta in via Di Franco nel negozio V.A.D. e chiede del parmigiano da servire ai giocatori nell'intervallo delle gare casalinghe. Al bancone c'è Michele Simonini, che decide di regalare il parmigiano per il bene del Livorno. Nella partita successiva la squadra vince e poi inanella una serie di vittorie. Il presidente **Aldo Spinelli**, inguaribile scaramantico, viene a sapere della trovata del parmigiano e siccome ha portato bene lo vuole come momento fisso nello spogliatoio amaranto. Inizia così una collaborazione che dura tuttora, con benefici da entrambe le parti. Il Livorno, infatti, in quella stagione vinse il campionato e tornò in serie B, mentre V.A.D. inventò il "Parmigiano Amaranto" (una confezione speciale), facendo ancora più breccia tra i clienti.

Un piccolo episodio può fare grande una storia, nel tempo, e di fatti da raccontare ce ne sono tanti quando si parla di V.A.D., negozio di formaggi e altri alimenti che a Livorno ha due sedi: quella storica in via Di Franco 38, in zona Mercato Centrale, e una nuova in piazza Damiano Chiesa, rione Colline, aperta nel 2012. Inoltre, c'è un magazzino di stoccaggio in via Bartelloni, mentre su internet l'attività risponde all'indirizzo www.vadformaggi.it. Letteralmente V.A.D. significa "Vendita Alimentari Dettaglio", nome scelto nel 1960, quando nasce il primo punto vendita di un'attività che fino ad allora (e a partire dal dopoguerra) era stato un magazzino d'ingrosso formaggi, aperto da tre soci. Tra questi c'è Luciano Dilaghi, che nel 1955 prende a lavorare come "Garzone" un ragazzino di 13 anni che si chiama **Bruno Simonini**. E' il più grande investimento nella storia di V.A.D.: Bruno inizia su un piccolo banchetto la vendita al dettaglio e, attratta dall'o-



dore del cacio, è subito molta la gente che chiede di acquistarlo; il "Garzone" diventa presto l'anima dell'azienda. Per 20 anni dipendente, poi socio a partire dal 1975 e infine unico proprietario dal 1988, quando il destino dell'azienda si decide alle buste e Bruno vince perché offre di più, come quando si risolve la comproprietà di un giocatore.

La moglie Rosanna e poi i figli Michele e Monica allargano lo staff, segnando l'inizio di una gestione familiare ad oggi ininterrotta. Il 1988 è un anno storico per un altro motivo, che racconta Michele Simonini: "Il mio babbo partecipò alla fiera Cibus di Parma e si classificò primo al concorso di taglio del Grana Padano. Per noi quell'anno segna l'inizio di un periodo favorevole che ancora porta benefici, dato che continuiamo ad esistere, mentre altri negozi della zona sono spariti".

I segreti? "Acquistare i prodotti direttamente dai caseifici, curare al meglio il rapporto con il cliente e guardare sempre avanti per rinnovare i metodi di lavoro.



In alto, a sinistra Bruno Simonini; a destra una foto storica con Bruno al banco; in basso il parmigiano amaranto, Monica e Michele Simonini ed un'immagine interna del negozio V.A.D.

Nostro padre Bruno - dice Monica Simonini - sapeva intuire e investire al meglio". E così, come spiega Michele: "Già negli anni '70 V.A.D. investiva in immagine e comunicazione, aveva carte e buste personalizzate; siamo stati i primi ad avere in dotazione bilance elettroniche, sempre negli anni '70; nella metà degli anni '80, invece, abbiamo introdotto la macchina del sottovuoto, a quel tempo una cosa avveniristica per un negozio come il nostro". E poi l'attenzione nella selezione dei prodotti: "Comprimmo il parmigiano - ancora Michele - dalla Latteria La Fratellanza in provincia di Parma, dove abbiamo un nostro magazzino per la stagionatura. Cominciamo a venderlo a partire dai 22 mesi, per arrivare fino a 48. La stagionatura inizia nella zona di origine e prosegue, affinandosi, nella nostra cantina di Livorno; per questo siamo gli unici in Toscana riconosciuti dal Consorzio Tutela. Se sul fronte dei prodotti stagionati allunghiamo i tempi per dare più scelta ai clienti, nei prodotti freschi li accorciamo: mozzarelle, tomini e ricotte da noi sono sempre freschi di giornata". Oltre ai formaggi,



V.A.D.: LA TIMELINE

- Secondo dopoguerra: in via Di Franco 38, a Livorno, apre un magazzino d'ingrosso formaggi.
- 1955: Bruno Simonini, a 13 anni, entra a lavorare nel magazzino come "Garzone".
- 1960: il magazzino d'ingrosso si trasforma in un negozio che prende il nome di V.A.D.: Vendita Alimentari Dettaglio.
- 1975: Bruno Simonini entra in società con Luciano Dilaghi.
- 1988: Bruno acquista l'intera azienda, avviando la sua gestione familiare.
- 1988: nello stesso anno, Bruno vince il Concorso di taglio del Grana Padano a Parma.
- 1995: l'attività rileva l'antica pizzeria Giovannetti, ove apre un nuovo negozio, in piazza Cavallotti.
- 2000: V.A.D. torna nella sede unica di via Di Franco, ma raddoppia la superficie del punto vendita.
- 2001: inizia la collaborazione tra V.A.D. e Livorno Calcio.
- 2012: ad ottobre V.A.D. apre una nuova sede in piazza Damiano Chiesa.
- Oggi: Bruno non c'è più, ma otto persone assicurano continuità a un'attività storica e capace di resistere con successo alla grande distribuzione.



Consorzio Grana Padano



LA MOZZARELLA "SANTA" CHE VIENE DALLA PUGLIA

Estate è sinonimo di caldo e allora in tavola regna il fresco. Così la mozzarella spopola nei menù estivi delle famiglie: è buona da sola o abbinata a verdure, magari una ricca insalata veloce e buona da gustare. Tradizione vuole che la migliore mozzarella di bufala italiana sia quella campana, ma i rischi collegati all'inquinamento in certe zone della regione hanno allarmato commercianti e consumatori, che perciò cercano alternative. V.A.D. ne ha trovata una valida, cambiando regione senza rinunciare alla qualità. L'estate 2014 porta in tavola la mozzarella di bufala "beata": si perché quella servita da V.A.D. viene precisamente da **San Giovanni Rotondo**, il paese in provincia di Foggia famoso



nel mondo per ospitare le spoglie di **Padre Pio**. Chissà che l'influsso del santo non si faccia ingrediente della mozzarella di bufala che V.A.D. ha selezionato per i suoi clienti, servendola fresca ogni giorno, assieme a tutte le altre gamme. "L'abbiamo scelta - afferma Michele Simonini - ai primi segnali d'allarme che venivano dalla Campania, per evitare rischi ai nostri clienti, senza privarli di un prodotto altrettanto buono. Come mozzarella di bufala - conti-

nua - ne abbiamo anche un'altra che viene da Battipaglia, che si trova in Campania, ma è fuori dalle zone a rischio. E poi c'è la mozzarella classica fiordilatte, di cui serviamo due tipologie: quella di Noci (sempre in Puglia) e quella di Bojano, in Molise, patria della mozzarella fiordilatte". Per il resto, V.A.D. non sente il bisogno di lanciare prodotti in promozione, poiché, come spiega Michele "da noi tutto è sempre in offerta, considerando il rapporto qualità/prezzo". Sotto Natale, una chicca è la creazione di pacchi dono fatti ad hoc, su idea nata da Monica Simonini, con prodotti tipici toscani: formaggi, vino, pasta, dolci e persino l'olio di produzione propria.