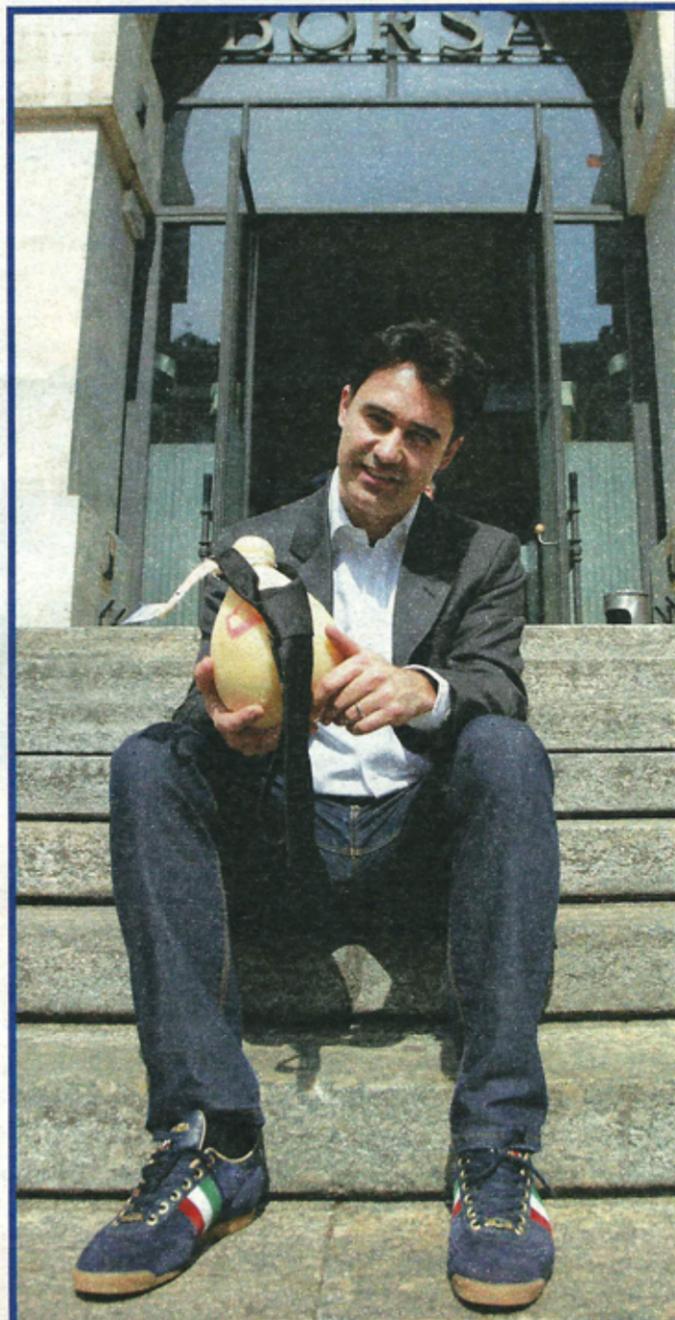


«ALTRO CHE CONTABILE CON LA CRAVATTA,

«Ho telefonato a un amico lucano e gli ho detto di venire a Milano per mettere su

HO MOLLATO TUTTO PER FAR MOZZARELLE...»

un caseificio», dice l'imprenditore. Che ha avuto l'idea con una festa all'università



INTRAPRENDENTE Milano. Dopo essersi laureato alla Bocconi, Enrico Carretta (35 anni), ha lavorato sette mesi in ufficio, poi ha mollato tutto e si è levato la cravatta per provare a fare carriera con le mozzarelle.

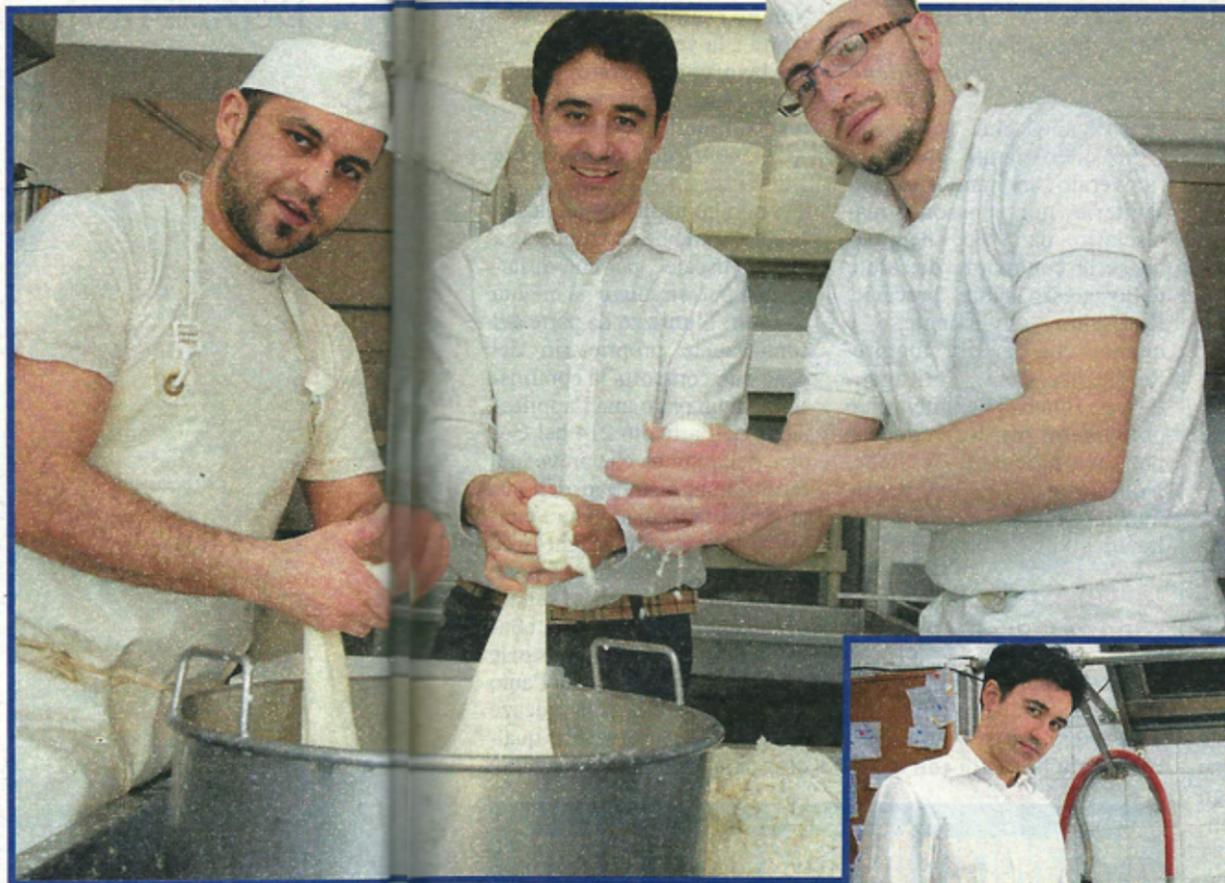
Elena Inversetti

Milano - Aprile

È il 1994 ed Enrico arriva a Milano dalla Basilicata per frequentare l'università: la Bocconi, economia con indirizzo pubblica amministrazione. Studia, si impegna e ottiene buoni risultati. Tutto sembra andare come previsto. La sua vita procede come quella di molti suoi compagni di studi. Ma Enrico ha una passione: la mozzarella. «A Milano non c'era la mozzarella buona come quella di casa mia», racconta Enrico Carretta, 35 anni, originario di Lavello, in provincia di Potenza. «Così, quando proprio non ne potevo più chiedevo a mio padre, che viaggiava molto per lavoro e spesso capitava a Milano, di portarmi la "nostra" mozzarella. Quella fatta dai caseifici della Basilicata».

«Facevo mozzarella party in collegio»

Ma quella bontà non piaceva solo a Enrico. «D'altronde mozzarelle, burrate e ricotte così non passano mica inosservate», tanto che i colleghi di università non si facevano pregare se li si invitava ad assaggiare queste prelibatezze del Sud. «Allora cominciai a unire il buon gusto al dilettevole, organizzando "mozzarella party" in collegio. Durante una di queste serate mio padre, vedendo quanta gente vi partecipava, mi propose di mettere in piedi un caseificio a Milano». Dunque, l'idea che ha fatto diventare Enrico Carretta il "re della mozzarella" è stata di suo padre. «Io però, era il 1997, studiavo ancora, quindi questo progetto è rimasto nel cassetto fino al 2000». Quando Enrico si laurea e invece che iniziare la "dolce vita" da bocconiano doc,



decide di dedicarsi alla mozzarella dop.

«Ho telefonato a un mio amico in Lucania, Michele, e gli ho proposto di venire a Milano: "Proviamo per un anno a fare mozzarelle e vediamo come va. Se non funziona, torni giù", spiega. E invece ha funzionato. All'inizio si faticava a ingrannare, fino a quando «la mia fidanzata, nonché attuale moglie, manda un comunicato stampa a *ViviMilano* (l'edizione di Milano del *Corriere della Sera*, ndr) e da quella pubblicità improvvisata inizia la mia avventura». L'intraprendenza verace di Enrico e uno spiccato senso per la buona imprenditoria, uniti al

buon gusto tutto italiano, hanno fatto il resto, e oggi la capitale lombarda è diventata il regno della mozzarella. Enrico, infatti, gestisce cinque negozi di mozzarelle, burrate, ricotte, scamorze e affini, più un ristorante, *Pandora*, nel centro di Milano.

È sbarcato anche a Porto Cervo

Inoltre anche a Porto Cervo, in Sardegna, c'è *Mozzart*, un caseificio-ristorante, dove si degustano i formaggi direttamente dal produttore. Infine, Enrico rifornisce di formaggio fresco 20 grandi alberghi e catering che operano in fiere ed eventi spar-

si in Europa, tra Parigi, Praga e Madrid. Non solo, mette a disposizione «mozzarelle fresche personalizzate»: si può avere il casaro a casa propria e vederlo mentre fila il formaggio durante una cena, oppure richiedere una forma speciale di treccia o di bocconcino. E confessa di stare pensando «a New York, o a un piccolo caseificio a Madrid, per

avere uno spazio al *Mercado de San Miguel*. Non riesco a fermarmi». E se gli si chiede il segreto del suo successo, Enrico non ha dubbi: «Il mio scopo principale è quello di far mangiare bene le persone. Non solo i miei clienti, ma pure il mio personale. Io non ho dipendenti, ma collaboratori, indispensabili. Li considero la mia famiglia allargata. Sono

AFFIATATI In uno dei negozi aperti da Carretta (sopra), l'imprenditore (a sinistra) lavora il latte insieme agli altri operai (in alto a sinistra). Nel capoluogo lombardo ha aperto anche un ristorante vicino alla Borsa e non vuole più fermarsi. «Sto pensando agli Stati Uniti e a New York o a un piccolo caseificio a Madrid, al *Mercado de San Miguel*», confessa l'ex bocconiano che ai suoi clienti regala sempre una ricotta.

convinto che un buon imprenditore debba anzitutto partire da ciò che è meglio per le persone che lavorano per lui e che si spaccano la schiena dalla mattina alla sera. Fare mozzarelle, infatti, è un duro lavoro. Inoltre, noi serviamo mozzarella calda che non ha più di un giorno di vita. La qualità del prodotto è fondamentale.