

LA STORIA Alessandro Lanzi, 23 anni, ha vinto il premio **Avedisco** contrattando surgelati. «Mi piace il rapporto diretto con i clienti»

Abita a Ludriano il «miglior venditore a domicilio» d'Italia

Il premio **Avedisco** equivale al Pulitzer dei giornalisti. Lo vinci ed è fatta. A 60 anni, gli trovi un posto sulla scrivania, per i giorni nebbiosi, a 23 anni è un trofeo per l'estate che hai davanti.

Alessandro Lanzi, 23 anni, ha vinto il premio **Avedisco**, tra i migliori venditori d'Italia. Lui è alla Eismann, famosa ditta di surgelati e quando cerchiamo di rintracciarlo è ancora in giro per un viaggio premio, a Parigi. «Devo venire in cravatta?». Gli rispondiamo di mettersi comodo, magari come quando suona il campanello di una casa per vendere. Ci spiega che la felpa d'ordinanza è verde, qualche linea rossa e il camioncino dell'Eismann si guida con la patente B. «Salgo alle 7 e qualcosa, da Ludriano, il mio paese - ci si sto bene, è un posto tranquillo, proprio dietro un bel palazzo -; torno la sera verso le 20». Scarica la merce, fa due conti, cena ed è già notte.

Inviando queste prime poche righe al sostenitore di una gioventù tutta da buttare, al capo della corrente intitolata «Ai miei tempi si!?!». Alessandro Lanzi è speciale, ma di una specialità riservata a molti più giovani di quanti pensiamo. Basta cercarli e metterli in prima pagina al posto o accanto ai fanulloni.

«Ho fatto ragioneria al Cossali di Orzinuovi - racconta - poi qualche mese da operaio in fabbrica, muratore a Manerba, Milano e Verona, un anno e mezzo. La Eismann cerca sempre venditori. Ci provo. Incomincio con l'affiancamento, da marzo a luglio sono già senior. Funziona». Il giro di una giornata prevede 70, 80 visite. Provate a pensarci: drin, buongiorno, lo sguardo, l'offerta, una misurata insistenza, la fotografia psicologica da inquadrare di chi ti trovi davanti, l'adattamento ai caratteri e agli umori, la mostra del catalogo, la pizza e il pesce, infine, opla, l'ordine e l'arriverderci. Però, 70, 80 volte al giorno.

«Non ci sono segreti. Contano la quali-

tà del prodotto e la passione del mestiere - spiega Alessandro Lanzi - e le ore volano. La nostra carriera nella azienda a un certo punto si divide, chi sceglie di continuare a vendere e chi a dirigere. A me piace vendere. Provo soddisfazione, con molti clienti si stabilisce un bel rapporto umano. I miei giri vanno dalla Valsabbia alle Basse, da Idro fino a Remedello».

Sabato sì e sabato no sale sul camioncino, tocca il lago, brucia a metà settimana le 35 ore bertinottiane.

La passione, quando si veste di una simile età, 23 anni, è già longilinea e bella, contandole le ore di lavoro si avvicina all'inavvicinabile Cina. In fondo, siamo stati cinesi prima dei cinesi e ritornare ad esserlo per passione, non per obbligo e tormento, viene ad accreditare quanto dice Anna Maria la ragazza di Alessandro: «Lui si afferma con l'umiltà e la volontà». Poi aggiunge un ragionamento splendido: «Alessandro è uno

che non si demoralizza, prova una volta, due e alla fine riesce anche a spiegare il motivo per cui non tornerà. Con educazione, senza tensione».

Ora, magari, saremo retorici, però trovare due giovani che presentano ufficialmente il loro bene, si difendono e si certificano anche sulle loro opere, oltre che sul loro affetto, rimanda a un retrogusto di Renzo e Lucia. E un bel bere.

Infine, mettiamo in campo la malizia del mestiere, verifichiamo il sapore di pulito che ci sta davanti. Scaviamo domandine sui danari, sulle macchine grosse, sul futuro radioso. Alessandro Lanzi le smonta con la semplice constatazione che gli piace vendere, coglie la vita giorno dopo giorno, si allea con la mamma che ci ricorda la bravura a scuola della sorella Gabriella, conosce il valore della fatica e dei sacrifici, non dimentica di aver perso il padre 3 anni fa, rispondendo con la maturità e la compostezza di uno che mette a frutto la responsabilità di

essere orfani di un capo famiglia.

Ogni lavoro ha degli angoli sorprendenti. Alessandro illustra, per esempio, la nicchia della dieta: «Qualcuno ti domanda un consiglio sulla dieta, prodotti a basso tasso di colesterolo. Il nostro catalogo mette in fila il pesce San Pietro, Platessa, cucinato coi pomodorini, al vapore, infarinato, marinato...». Adesso, è un cuoco.

Alessandro Lanzi, 23 anni, ha venduto, in un annetto, euro per il valore di un trilocale in città, appena fuori dal centro storico. Non si candida a rivincere il premio **Avedisco**, ma chi vi aspira dovrà tenerlo bene a mente, non marcarlo a vista. Marcarlo a uomo, strettissimo.