

# Attività Economiche

## RICHARD-GINORI 1735 S.p.A.



Il nome e la data di nascita figurano nelle insegne di una delle più illustri imprese italiane. La “fabbrica dell’oro bianco” nasce in realtà nel 1737 ad opera di un grande imprenditore toscano, Carlo Andrea Ginori, e con alterne vicende ha mantenuto immutato il suo prestigio in tutto il mondo per oltre un secolo e mezzo.

Gran vaso medico della Manifattura di Doccia Non è stato un cammino privo di difficoltà. Proprio cinquant’anni fa ebbe termine uno dei periodi più ardui per la vita della fabbrica e per i lavoratori di Doccia e poi di via Giulio Cesare. Si era nel pieno dopoguerra, i fattori economici si confondevano con quelli politici e molte aziende licenziavano adducendo ragioni di natura economica e tacendo quelle di natura politico-sindacale. La Richard-Ginori non si sottrasse a queste vicende iniziando le ostilità nel novembre 1950 con la notifica di 289 lettere di licenziamento. La reazione dei lavoratori riuscì a limitare i danni, ma 150 di essi furono comunque espulsi.

L’azione sindacale proseguì con piattaforme di richieste salariali e in difesa della salute sul luogo di lavoro, ma a febbraio 1954 la Direzione dichiarò di dover chiudere lo stabilimento di Doccia, divenuto improduttivo a suo avviso, e quindi licenziare il grosso degli operai che vi lavoravano. Immediata l’occupazione della fabbrica, lo stesso scenario di altre volte: la forza pubblica interviene per sgomberare i reparti e gli scontri continuano anche all’esterno. In 600 furono licenziati; alcuni trasferiti nel nuovo stabilimento di Sesto entrato in funzione nel 1950.

Il punto culminante di crisi si raggiunse nel 1956 quando la Ginori decideva di chiudere anche la sede di Via G. Cesare. La lotta durò cinque mesi con momenti significativi quali la

requisizione, da parte del sindaco Gemmi, dello stabilimento Ginori e la sua cessione in gestione alla Cooperativa di produzione costituitasi tra tutti i dipendenti. La crisi si assestò nei mesi successivi dopo la chiusura di Doccia e di Rifredi – isolatori – e il 1958 può essere considerato l'anno della normalizzazione. Il marchio ritornò agli antichi splendori negli anni '60.

Mentre il mondo del lavoro iniziava la vertenza per vedersi riconosciuti i diritti derivanti da ingiusti licenziamenti, il 7 giugno 1965 si inaugurava il Museo delle porcellane di Doccia, una perla genuina della cultura e dell'arte di questa regione.

*[Testimonianze orali e documentali di Adriano Corsi]*

---

## L'OLIO D'OLIVA DI MORELLO E CERCINA

Nella provincia di Firenze vivono circa 6 milioni di olivi che producono mediamente ogni anno oltre 65.000 quintali di olio. Oggi questo prodotto è presente in ogni casa e tutti lo possono adoperare, ma fino a pochi secoli addietro figurava solo sulle tavole dei ricchi e nelle farmacie.

Le cose cambiarono al tempo dei Medici che con la loro nota lungimiranza stimolarono la coltura dell'olivo obbligando i Comuni a cedere in affitto i terreni collinari, incolti o boscosi, a prezzi minimi a chi li trasformasse in oliveti e vigneti.

Gradualmente il paesaggio toscano andava assumendo l'aspetto che oggi il mondo ci invidia ed i prodotti della nostra agricoltura primeggiano in ogni cucina e su ogni tavola.

L'olivo è originario dell'Asia Minore donde si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo circa 6.000 anni fa ad opera



dei Greci e poi dei Romani; anche al tempo degli Etruschi questa pianta è coltivata, anche se in epoche antiche l'olio d'oliva viene utilizzato per l'illuminazione e come medicinale per la cura del corpo: il succo d'oliva curava le malattie mentali, gl'impacchi alleviavano le ulcere; ma il suo uso era fondamentale, e lo è tuttora, anche nella preparazione di prodotti di bellezza. Solo in epoche più recenti l'olio d'oliva è adoperato per uso alimentare; per questo motivo i contadini impegnano tante risorse per portare al frantoio le loro olive, poiché nell'olio sono state riconosciute proprietà nutrizionali come la presenza di vitamina E, di polifenoli e di alcuni acidi grassi di qualità che ne fanno un alimento indispensabile per tutte le età.

Il territorio collinare del nostro territorio produce uno dei migliori oli d'oliva: la sua qualità è dimostrata dai numerosi riconoscimenti anche internazionali, per questo l'Amministrazione Comunale di Sesto Fiorentino insieme ai produttori festeggia ogni anno l'arrivo del nuovo olio di Morello e di Cercina.