

Massimo Donadon svela i segreti che ne hanno fatto il leader mondiale della derattizzazione

# «Nutella, la mia arma dolcissima contro i topi»

«Uno chef che prepara bocconcini buoni da morire». Così si definisce ironicamente Massimo Donadon, industriale trevigiano leader mondiale della derattizzazione. Infatti i destinatari delle prelibatezze preparate dalla Mayer Braun Deutschland sono proprio i topi di mezzo mondo, da Manhattan a Tokio. Il segreto del successo è quello di rispettare i gusti dei topi locali, piattini velenosi al pop-com per ratti americani, all'avena per sorci di campagna.

DAL NOSTRO INVIATO  
MICHELE SARTORI

**IRENISMO** Parmigiano? Meglio la plastica. Salame? Piuttosto la Nutella. Ogni topo ha i suoi gusti. E c'è un uomo, probabilmente unico al mondo, che da vent'anni li studia. Confronta, analizza e prepara al meglio i suoi piattini velenosi. È un industriale trevigiano, diventato leader mondiale nel campo della derattizzazione. Si chiama Massimo Donadon, ha 54 anni, è l'amico più stretto di Luciano Benetton. Ha all'attivo lo sterminio di milioni di topi dall'Europa alla Turchia, dal Giappone a New York dove ha conquistato l'appalto per ripulire Manhattan dalle «pantegane».

Un gatto ad onorem, bizzarro ed estroso protagonista di una fondamentale scoperta: appunto, il «gusto» differenziato dei topi, città per città, nazione per nazione. Più che il veleno conta l'involucro: un'esca appetita dai sorci romani fa schifo a quelli tedeschi. E lui ha battuto, le grandi multinazionali chimiche su questa intuizione, miscelando prodotti diversi a seconda dei mercati.

«Uno chef, un mastro pasticciere», si definisce ironico, «che prepara bocconcini buoni da morire». Esempio: le «Brioches Neuron», la linea ultima nata. «Ingredienti di base farina di grano, zucchero e plastica macinata. A seconda delle zone d'impiego aggiungo vaniglia, o succo di mele, o Nutella, o uva passa».

### A ogni paese i suoi gusti

Un successione che si aggiunge agli altri. Il «Neuron semplice», preferito dai topolini di campagna: «Chicchi di avena decorticata cotti per 12 ore, abbondantemente ricoperti di Nutella, spruzzati di plastica». Il «Neuron Oro» per cui impazziscono i ratti statunitensi: «Pop-com fritto in margarina, fiocchi d'avena soffiati, granuli di plastica». Il «Norborn», la delizia dei topi più grossi: «Carube, noccioline, uva passa». Il «Rogor», buono per tutti: «Grano cotto in succo d'arancio o mandarino». Entusiasta, apre i barattoli: «Annusi, annusi! Non sembrano pasticcini?». Eh, un odorino da leccarsi i baffi. E quante altre miscele ad hoc ha sperimentato: «Pastone di mele per i topi dell'Alto Adige. Esche a base di hamburger per quelli di Houston».

Donadon ha impiantato quattro «stazioni sperimentali» nei pressi di Milano, Ravenna, Roma e Catania. Cascinali abbandonati dove i suoi tecnici sperimentano in continuazione decine di ricette: «Ogni setti-

mana ho i risultati. Seguo l'evoluzione del gusto dei topi in tempo reale». A New York lo chiamano «il pifferaio italiano». In Italia «il Massimo per un topo». A modo suo Donadon è un concentrato della svagata, arruffona ed ilare genialità della provincia veneta. La sua ditta, a Carbonera, si chiama «Mayer Braun Deutschland». Ma la Germania che c'entra? Niente. Mayer aveva la giusta assonanza con il colosso Bayer. «Braun perché von Braun è l'uomo delle superbombe, e il mio prodotto doveva essere l'atomica per topi». Deutschland per essere ancora più chiari: «Sa, la chimica tedesca ha il suo prestigio. Specie quando c'è da sterminare».

### Spensierati esordi

Prima ancora che Mayer, l'azienda si chiamava «Max Don Brasileira Stermination». Erano gli spensierati esordi. «Io sono figlio di una famiglia ricchissima, che aveva fatto fortuna in Brasile ma ha avuto un tracollo mentre ancora studiavo. Mi sono trovato, da studente, improvvisamente senza una lira». Un impiego alla Abbott, ditta specializzata nell'alimentazione animale, per sopravvivere: girava stalle ed allevamenti. «Pieni di mosche. Ho avuto l'idea: mettermi in proprio e disinfestare dalle mosche. Un'avventura. Donadon coinvolge Egidio, l'ex maggiordomo di casa oggi ancora con lui. Poi un amico, sul quale ricorre decaduto che si era ridotto a verniciare i paracarri per conto dell'Anas: «La sua pompa a pressione era fondamentale per spargere il Ddt». Infine un quarto conoscente in crisi, proprietario di condomini a Marghera dei quali non riusciva a riscuotere l'affitto: «Era l'unico ad avere l'auto. Una Topolino...».

I quattro moschettieri si arrangiano per un po'. «Un giorno, a Bagnoli, lavoravamo nella tenuta del conte Borletti. Lui si è avvicinato. «Bravi, ma cosa fate d'inverno quando non ci sono le mosche? Perché non pensate anche ai topi?». È stata una folgorazione. Avevo una stanza all'hotel Corona Ferrea di Rovigo. La sera stessa, sul lavandino, ho fatto il primo pastone: grasso di maiale e veleno a base di cumarina. Per un po' ha vivacchiato. «Andavo alle conferenze delle multinazionali, agli stages dimostrativi. Ho cominciato a pensare: ma questi fanno gli esperimenti su topi in cattività. Chiaro che mangiano qualsiasi esca, se sono affamati. Ma da liberi?». Sono iniziati gli esperimenti: «Per prima

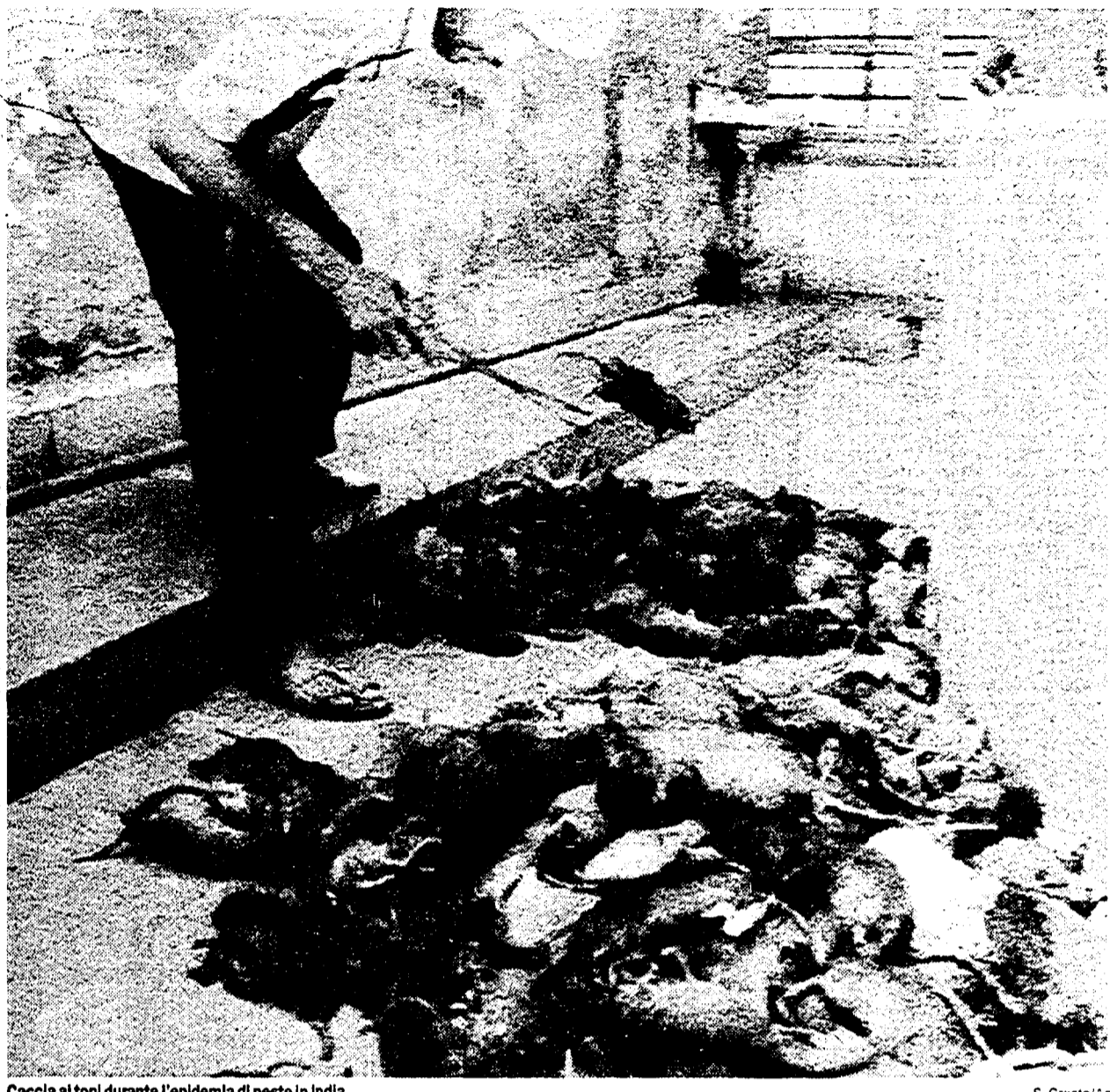
cosa ho capito che nei posti secchi preferivano esche morbide, e viceversa. Poi ho scoperto che andavano pazzi per il granulato di plastica. Se offrivo un piattino col parmigiano ed uno con pezzetti di plastica, si buttavano su quest'ultimo. Il topo del 2.000 è come un ragazzo che preferisce il gusto insipido del fast food all'arrostato. Ultima folgorazione: «Il topo segue l'uomo, si adatta ai suoi rifiuti. Quindi, è importantissimo seguire le abitudini dell'uomo per capire i gusti del topo».

L'appalto di Manhattan è stato il banco di prova: «Camminavo per New York, dalle grate dei marciapiedi arrivavano folate odorose di margarina. Ho provato a cuocere le esche nella margarina: un successo enorme. Ma se prova a servirle ai topi di Ravenna... Quelli amano il burro».

Oggi Donadon lavora in mezzo mondo. Ha aperto una filiale a Tokio. In Italia si limita a vendere i suoi veleni da Borgia toposcopo attraverso la rete della Federconsorzi ma non derattizza direttamente in alcuna città: «Il problema non sono i topi, sono gli assessori». Cioè le tangenti. Un dipendente lo ha lasciato ed è nata la prima azienda concorrente: «Ratt Kaputt». Lui ha risposto con l'ennesima idea genialmente balorda, facendosi un'auto-concorrenza. Ha messo in vendita le sue stesse esche sotto un altro nome, «Bauer & Bauer», a prezzo doppio: «Chi crede che il prezzo fa il prodotto compra Bauer. Chi fa il confronto e vede che il risultato è identico torna a Mayer». Risultato, fatturato raddoppiato. «Usiamo i veleni più moderni. Aggiungiamo un disidratante: il topo, dopo essere morto in modo indolore, si mummifica e non dà cattivi odori. Per noi il segreto è la massima qualità: usiamo solo il miglior olio di semi di mais, vaniglia, cioccolato, carube, succhi di frutta, noccioline, stoccafisso macinato e così via, tutti alimenti di prima scelta. La plastica ci viene per niente, sono scarti di lavorazione».

### T-shirt promozionali

La Mayer Braun Deutschland ha 15 dipendenti in Italia, altrettanti miliardi di fatturato, una nuova catena produttiva in fase di installazione per le «brioches» che dovrebbero raddoppiare gli utili. Pubblicità zero, ma splendide T-shirt promozionali. Una: «Menù per topi. Ricette di Massimo Donadon». Su un'altra un topo sgrida il figlio: «Se non fai il bravo chiamo Donadon». Lui è ridiventato un uomo ricco. Ha una moglie francese che lo aiuta, due figli grandi in carriera, gira il mondo, raccoglie statue, pupazzi, lecca-lecca a forma di topo, legge ed ama «Topolino», quando torna si rifugia in una splendida villa nel verde, silenziosa ed isolata, si immagina nuove letali ricette, la sera gioca tranquillamente a carte con Benetton e pochi amici. Ha due grossi cani - uno, Oliviero, gliel'ha regalato Oliviero Toscani - e nessun gatto. Basta lui.



Caccia ai topi durante l'epidemia di peste in India

S. Crasto/Ap

**HOBBY.** Ha costruito un plastico della città ideale dieci metri per quattro

## Aldo, urbanista per passione Cinquant'anni di lavoro per un sogno

DALLA NOSTRA REDAZIONE  
DANIELA CAMBONI

### BOLOGNA

Benvenuti nella città ideale, quella dove nessuno muore ai crocevia, perché il traffico gira di continuo in un enorme senso unico, i pedoni chiacchierano fra di loro, le giornate sono spaccate a metà come un coccomero: metà lavoro e metà divertimento. E la gente è felice. Un sogno? Ovviamente. Ma se fate un salto nel vecchio magazzino di una fabbrica in via Stalingrado, zona Fiera di Bologna, nessuno vi strapperà un oho. La città ideale è adagiata lì in un mega plastico di 10 metri per quattro. Tutta pensata fin nei minimi particolari: il suo autore, un omino piegato in un enorme senso unico, i pedoni chiacchierano fra di loro e camminare alla larga dalle auto. «Non devono esistere semafori, né incroci» per evitare incidenti stupidi («ma lo sa quanta gente è morta ai crocevia in questi anni?»), quindi, ecco un enorme senso unico dove le auto girano come in una pista Polistyl. Infine: «Per metà si lavora, per metà ci si diverte». Un'organizzazione ferrea, da governo Ceauescu. Tradotto: fino alle 14 si lavora o si va scuola, poi baldoria. Nella città

ideale ci si vive e si lavora solo tre, massimo massimo quattro giorni alla settimana. Per il lungo week end ci si trasferisce in campagna. «È così semplice - dice l'omino bolognese - Tutto diviso, tutto tranquillo, tutto organizzato».

Organizzato fin troppo. Eccolo qui il plastico della «dreamcity». Un rettangolo squadrato, con le sue belle «tangenziali» concentriche, strade sopraelevate e sottopassaggi, in modo che il traffico non si incroci mai, appunto. E poi gli edifici: casermoni appoggiati su una sorta di piedistalli. Sono tutti fatti così: il pianificio, le scuole, le fabbriche, le centrali termoelettriche, l'ospedale, le abitazioni («appartamenti monolocali dove il letto si nasconde nella parete»), gli ospedali. Ogni edificio è autonomo: sotto, il piedistallo, ci sono negozi, palestre, servizi. E c'è il cinema sulla torta: le costruzioni sono polivalenti. Fino alle 14 servono per lavorare, poi si trasformano in zona ricreativa. Semplice. Ma tutto supercalcolato. «Funzionerebbe alla perfezione».

Lenzi l'instancabile ci lavora da una vita. «Non ho mai fatto un giorno di ferie. Mia moglie, l'Anna, prima sopportava, poi quando ha visto che la gente in giro si entusiasma, ha cominciato ad apprezzarmi». Prima lavoravo in campagna, poi un amico mi ha prestato questo magazzino. Salta lo stecco ed entra con i piedi su una strada: «Vede, le finestre degli istituti tecnici le ho decorate a mano nel 1953. L'illuminazione di questa strada sono in realtà delle palline di Natale luminose, le ho trovate nel 1968 in uno scantinato. Questi giardinetti pubblici li ho fatti dieci anni fa con della segatura colorata di verde».

Scusi signor Lenzi ma crede che sarebbe davvero realizzabile tutto ciò? «Perché no? Io credo che molte città andrebbero rifatte. Non sono certo a misura d'uomo». Si lui ci spera che qualcuno, oltre a dirgli bravo, realizzi qualche idea. Ma scusi e la chiesa dov'è? «Me lo chiedono tutti perché non c'è. Ma quando una città si costruirà così, sarà tutta una chiesa».

FINALMENTE IL BEST DEGLI

**inti-illimanti**

PER CHIUNQUE AMI LA MUSICA!

17 BRANI RIMASTERIZZATI IN DIGITALE TRA CUI 1 INEDITO "EL GUARAPO Y LA MELCOCHA" E DUE BRANI REGISTRATI NUOVAMENTE NEL LUGLIO 1994 "FIESTA DE SAN BENITO" E "SEÑORA CHICHERA"

CD-MC

COD S.P.A. A TIME WARNER COMPANY

