

Duemila ettari di colture biologiche

Nasce in Bulgaria la qualità di Rigoni

Così bene che oggi, due generazioni dopo, l'azienda dell'Altopiano è diventata leader nazionale nel settore delle confetture. Con un fatturato che nel 2008, nonostante la crisi, è salito a 45 milioni (1,1% in più del 2007). Con la confettura biologica Fiordifrutta è leader del settore in Italia, occupando il 19,4% del mercato, vendendo di più persino rispetto alle marmellate tradizionali. Quello che pochi sanno è che accanto al moderno stabilimento di Foza e al nuovo cen-

tro logistico di Albaredo d'Adige (Verona), la Rigoni ora può contare su una grossa piattaforma produttiva in Bulgaria. Ed è proprio lì che nasce la qualità biologica dell'azienda asiaghese. Duemila ettari coltivati in due regioni, a Pazardzhik e Berkovitz (soprattutto fragole, e poi mele, lampogni, more e nocciole). Due le aziende create da Rigoni nel paese balcanico. La Ecovita dispone di uno stabilimento con linee di lavorazione e surgela-

zione della frutta. La capacità produttiva è di 80 tonnellate al giorno, controlli di qualità severi. In 48 ore la frutta congelata viene trasportata in Italia per diventare confettura. La Ecoterra cura tutte le attività di coltivazione e raccolta nei campi, dove vengono impiegati quasi 1.500 lavoratori stagionali. Molti sono Rom della zona, coinvolti in un progetto sociale che punta a renderli stanziali. «Collaboriamo con i servizi locali che seguono questo

interessante progetto pilota — dice Andrea Rigoni —. I risultati sono positivi. La manodopera, poi, si sta qualificando sempre di più». Finora la Rigoni ha investito in Bulgaria 10 milioni di euro. Altri 5 saranno spesi nel 2010. Alla grande festa campestre che l'azienda organizza a Berkovitz è intervenuto l'ambasciatore italiano a Sofia Stefano Benazzo: «E' salito a 3 miliardi di euro l'interscambio italiano con la Bulgaria — ha detto —. Qui operano mille aziende italiane, tutte qualificate». (re.mal.)



TUTTO BIO

Andrea Rigoni
in un campo
a Pazardzhik
La lavorazione
delle fragole
e la confettura
(foto Rizzi)

