

INTERVISTA | Andrea Rigoni

Pionieri del sapere biologico

«Biologico? Pionieri, nel settore». Per la Rigoni di Asiago (Vicenza) la svolta è della seconda metà anni Ottanta. «Siamo nati - spiega l'ad Andrea Rigoni - come apicoltori dopo la Grande Guerra: tradizione e contatto con la natura che si tramandano da tre generazioni, e che si sono arricchiti con le confetture. Il fatto è che ci eravamo accorti che antropizzazione del territorio e chimica influivano molto sulla qualità del prodotto. Era giunto il momento di cambiare posizionamento e di abbracciare la "picchia". Una svolta completata nel 1992: ora il 98% della produzione è biologico; il restante 2% lo sarà a breve». Uno

stabilimento produttivo a Fozza (Vicenza), 50 milioni di fatturato, 50 dipendenti, alla produzione di miele l'azienda ha affiancato la marmellata "Fiordifrutta", il dolcificante naturale "DolceDi", la crema "Nocciolata" e la frutta pronta all'uso "Fruttosa". Ma che significa "biologico" per l'azienda? «Non basta - continua Rigoni - che la materia prima sia "sana", priva di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi); occorre che l'intera filiera sia "pulita": la trasformazione, per esempio, deve avvenire senza additivi, conservanti, coloranti e aromi». Rigoni produce anche in

Bulgaria: «Lì abbiamo trovato un territorio "vergine" - spiega l'ad - adatto alla raccolta di alcuni tipi di frutta impiegati nelle confetture». La crisi? «Non l'abbiamo sperimentata direttamente - continua Rigoni - Nel 2010 il fatturato è cresciuto di circa il 10%. Ma abbiamo "sentito" la pressione della grande distribuzione, che tende a scaricare i costi sui fornitori; e ci siamo confrontati con l'altalena dei prezzi delle materie prime». Il futuro del settore è nel biologico? «Sì - termina Rigoni - ma ci vorrà tempo. In Italia l'attenzione per i prodotti naturali aumenta sempre a seguito di "scandali" alimentari; mentre scegliere il biologi-



Amministratore delegato.
Andrea Rigoni, Rigoni di Asiago

co, produrlo e mangiarlo, significa conservare nel tempo le risorse della natura, e pensare al futuro delle nostre generazioni. Un campo dove informazione e cultura giocano un ruolo fondamentale».

M. de F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

