

**RIGONI DI ASIAGO** IL NETTARE DELL'ALTOPIANO E LA FRUTTA RACCOLTA IN BULGARIA

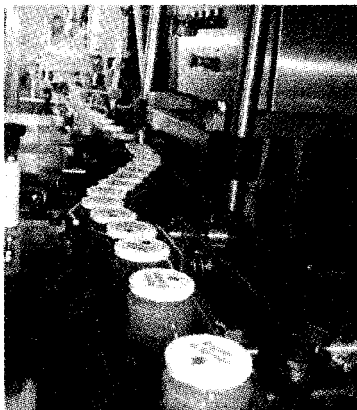
# L'antica tradizione cimbra del miele oggi arriva oltre oceano

■ I Cimbri, l'agricoltura biologica, le società per azioni e la Bulgaria: un miscuglio di termini e concetti senza legame alcuno, così di primo acchito. Con uno sguardo più approfondito, invece, si scopre che sono gli elementi costitutivi di un'azienda dell'Altopiano, leader nella vendita di miele e confetture a livello nazionale e produttore conosciuto anche oltre confine: la Rigoni di Asiago.

È assodato che i coloni tedeschi giunti sull'Altopiano nel medioevo avessero grandi capacità nella produzione di miele e marmellate. E a queste conoscenze centenarie a cui la Rigoni fa riferimento diretto per spiegare i propri esordi (nella foto in alto un'immagine del 1935 dei primi apiari). La figura chiave di questa storia è Elisa Antonini, nonna degli attuali dirigenti: avviò all'apicoltura due dei nove figli che ebbe dal marito Antonio Rigoni, che non

potevano fare grandi sforzi fisici perché poliomielitici. Difficile immaginarlo allora, eppure da passatempo per due figli disabili, con nessuna opportunità lavorativa all'epoca, i Rigoni hanno messo in piedi negli anni un piccolo impero che da Asiago arriva oggi in Bulgaria, fino alle sponde del mar Nero, e attraverso l'oceano giunge negli Stati Uniti.

L'apicoltura Rigoni prende a marciare coinvolgendo fin da subito tutta la famiglia. Fino al 1978 l'attività principale consiste nella produzione del miele a partire dalle molte arnie sparse per i campi dell'Altopiano. L'avvento della



terza generazione Rigoni alla guida dell'azienda segna una prima svolta: la trasformazione e la distribuzione di miele di produzione propria o acquistato da altri diventa l'attività preponderante. L'azienda cresce sempre più, introduce nel mercato il miele monoflora e altri prodotti apistici, come confetture a base di miele e inte-

gratori. Poi la commercializzazione viene rivoluzionata: niente più negozi specializzati, si passa alla grande distribuzione. Con il 1989 e la caduta del muro di Berlino arriva la crisi. Dall'Est europeo la concorrenza è sfrenata, i prezzi calano e la Rigoni decide di andare alla riscossa lavorando ancor di più sulla qualità dei propri prodotti. È il 1992 quando l'azienda passa al biologico, una nicchia di mercato che, nel tempo, avvicina sempre di più nuovi consumatori. Per un altro verso, differenziare la produzione diventa necessario: ecco che al miele si affiancano le confetture, e sul mercato sbarca "Fior di frutta" che abbina il biologico con competenze esclusive sulla dolcificazione naturale a partire dal succo di mela. Nel 1997 l'Apicoltura Rigoni muta denominazione e forma: Rigoni di Asiago diventa una società per azioni e dal 1997 tra i soci conta la finanziaria pubblica Sviluppo Italia (12,3 per cento) e la regionale Veneto sviluppo (29,8 per cento). Dello stesso anno è la Rigoni Usa Inc, distributrice dell'intera gamma di prodotti negli Stati Uniti.

**Luca Bortoli**



**I NUMERI**

## All'anno 3 mila tonnellate di frutta prodotte

**T**utto il miele commercializzato dal 1992, assicurano alla Rigoni, è biologico al 100 per cento. Accurata la scelta dei siti per gli alveari; controllato il raggio d'azione delle api, da uno a cinque chilometri; conservanti e aromi artificiali banditi dal prodotto; bandito pure l'uso di medicinali chimici per prevenire eventuali malattie degli insetti. Nel tempo i fratelli Rigoni hanno selezionato un discreto numero di apicoltori, sparsi in tutto il territorio nazionale, dai quali il miele viene acquistato, lavorato e venduto.

Le confetture Rigoni nascono, invece, in gran parte grazie alla quantità di frutta che fin dal 1993 proviene dalla Bulgaria. Notevoli i numeri della produzione tutta biologica: 2 mila ettari di superficie coltivata dislocata nei dintorni di Pazardijk, 3 mila tonnellate di frutta prodotta ogni anno, due le società coinvolte nella gestione:

Ecovita ed Ecoterra. Le coltivazioni principali riguardano fragole e fragoline: mille tonnellate di prodotto che impegnano mille raccoglitori. Ci sono poi varietà di more di rovo, prugne, ciliege, amarene, nocchie,

lamponi, ribes nero, ribes rosso, uva spina e mele. Giunta in Italia surgelata, la frutta viene poi lavorata nel centro produttivo di Foza. Qui tutte le operazioni sono automatizzate e monitorate da computer che sono anche in grado di fornire la tracciabilità della materia dalla sua origine al confezionamento. Considerate anche le varietà italiane, sono 6 mila le tonnellate di frutta che ogni anno vengono lavorate a Foza.

La Rigoni è un colosso da 18 mila vasetti di confettura all'ora, smistati nella grande distribuzione tramite il polo di Albaredo Veronese. Dal 2005 i fratelli Rigoni sono tornati in possesso dell'intero pacchetto azionario e hanno fatto della loro azienda il leader indiscusso del mercato del biologico con prodotti come la Nocciolata e Dolcedi, lo zucchero di mele. Nel 2006 "Fiordifrutta" si è imposta come la marmellata più acquistata dagli italiani.

