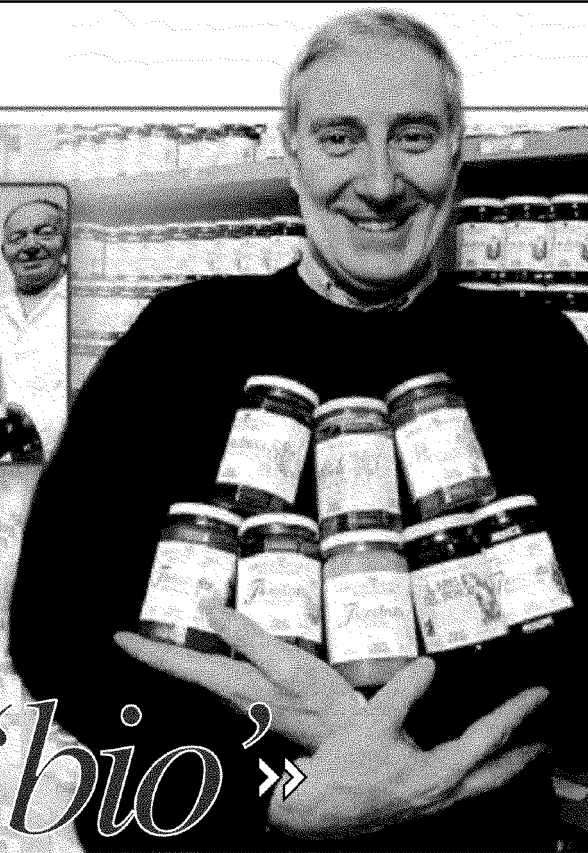


ANDREA RIGONI

IN FAMIGLIA
Da sinistra, i fratelli Rigoni: Luigi, Antonio, l'amministratore delegato Andrea (ritratto anche nella foto grande) e il cugino Mario



«Miele e marmellata all'insegna del *'bio'*»

di GLORIA CIABATTONI

L'ALTOPIANO di Asiago (VI), la natura incontaminata, uomini e donne che si dedicarono all'arte antica dell'apicoltura: nacque così, tanto tempo fa e in sordina, 'Rigoni di Asiago', ovvero un marchio oggi noto nel mondo. «Il miele, nella mia zona di origine, è sempre stato molto importante, veniva usato al pari e, spesso, al posto dello zucchero — spiega Andrea Rigoni, amministratore delegato della Rigoni di Asiago, che gestisce l'azienda assieme ai fratelli Antonio e Luigi e al cugino Mario —. In realtà all'inizio veniva prodotto per l'uso in famiglia...».

E dopo?

«I miei nonni, Elisa e Antonio, già si dedicavano all'apicoltura prima della Seconda guerra mondiale, e fu la nonna a continuare l'attività dopo la morte del marito. I figli si appassionarono, così fare miele divenne l'attività principale di quella mia numerosa famiglia».

A quando il salto di qualità?

«Negli anni Settanta, con la terza generazione della quale io faccio parte. Allora abbiamo iniziato ad ampliare i nostri orizzonti. In particolare dal 1979 cominciammo l'attività di trasformazione e commercializzazione di altri tipi di miele, oltre a quelli che producevamo noi. E in poco tempo la trasformazione diventò preminente rispetto alla produzione: potevamo offrire mieli

caratteristici di più regioni italiane. Sempre naturalmente tenendo d'occhio la qualità».

Però non vi siete limitati al miele.

«Il mercato del miele è sempre stato oscillante, soggetto alle 'mode', quindi avere una diversificazione di prodotti era determinante. Poi la crisi dei consumi che investì l'Italia nei primi anni Novanta toccò anche il nostro comparto. Per fortuna siamo una squadra compatta... Fu allora che ci rendemmo conto dell'importanza del biologico e, in parallelo, iniziammo a dedicarci alle marmellate. All'inizio le dolcificavamo con il miele poi la scelta, e fu quella vincente, cadde sul succo di mela. Nacque Fiordifrutta, marmellata biologica con dolcificazione naturale, del tutto genuina».

Altri prodotti?

«Forte di quel successo, la Apicoltura Rigoni Snc diventò la Rigoni di Asiago Spa, e nacque la Rigoni Usa Inc per la distribuzione sul mercato statunitense».

Il 'bio' resta il vostro fiore all'occhiello?

CHI È

ANDREA RIGONI, 58 anni, amministratore delegato della 'Rigoni di Asiago', si occupa coi fratelli Antonio e Luigi e il cugino Mario dell'azienda.

«Certamente. E sempre nell'ottica del 'naturale' sono nati i nuovi prodotti: DolceDi, lo zucchero delle mele, e Nocciolata, la crema spalmabile di nocciole biologiche. Nel 2006 Fiordifrutta ha conquistato il primo posto tra le confetture più vendute in Italia. E nel 2008 nasce Fruttosa, un dessert di frutta che non ha eguali sul mercato».

Qual è oggi la cosa più importante per voi?

«La qualità, che si ottiene con il controllo della filiera produttiva, diretta da Asiago. In Bulgaria abbiamo delle coltivazioni biologiche di numerose varietà di frutta, raccolte al grado ottimale di maturazione e dopo qualche ora dalla raccolta vengono lavate e surgelate, dopodiché prendono la strada per Asiago: sono l'ingrediente principale di Fiordifrutta e di Fruttosa. In Bulgaria abbiamo individuato i terreni adatti alle coltivazioni 'bio', e in Italia abbiamo accordi con agricoltori di fiducia, che ci forniscono oltre 2000 tonnellate annue di frutta biologica. E anche il miele lo acquistiamo da apicoltori biologici, tutti rigorosamente italiani».

E gli impianti?

«Nello stabilimento di Foza, sull'Altopiano degli Otto Comuni, abbiamo impianti a ridotto consumo energetico. Qui arriva la frutta surgelata, processo che garantisce il mantenimento delle prerogative organolettiche e nutritive di ogni varietà. Vengono lavorate oltre 6mila tonnellate di frutta l'anno!».