

## Bio: la filiera produttiva Rigoni di Asiago

**L**a Rigoni di Asiago, tra i maggiori produttori nazionali di confetture e leader del miele biologico, è sempre più impegnata nella ricerca della qualità. Qualità di prodotto, di gestione e produttiva, puntando costantemente l'attenzione sulla mission di sempre: creare produttività nel rispetto delle risorse naturali, dell'etica e della morale. Una mission ufficializzata da un codice etico interno e dal bilancio sociale dell'azienda. L'industria proprio per scelta della famiglia Rigoni, primo l'a.d. Andrea Rigoni, produce solo alimenti provenienti da agricoltura biologica, in quanto, oltre a dare al consumatore un prodotto sicuro, buono, sano, più nutriente e più saporito, i Rigoni sanno che l'agricoltura biologica riduce quasi totalmente l'impatto ambientale e si integra con l'ambiente. In sintesi, acquistando prodotti biologici si contribuisce a migliorare l'ecosistema nel quale viviamo.

Ogni fase della produzione Rigoni di Asiago è, quindi, rigorosamente controllata. Con lo scopo di ottimizzare tutto questo, negli ultimi quindici anni l'azienda si è adoperata per arrivare ad ottenere una propria filiera produttiva, in modo da controllare completamente il processo, dalla coltivazione della materia prima fino al confezionamento dei prodotti.

Per arrivare a centrare un obiettivo così importante l'azienda vicentino-veronese (il centro logistico è ad Albaredo d'Adige) già nel 1993 aprì una porta importante sulla Bulgaria, individuando in questa nazione ampi terreni incolti sui quali poter avviare coltivazioni biologiche finalizzate ad ottenere la frutta necessaria per soddisfare le esigenze produttive dell'azienda. L'attività di coltivazione e di trasformazione è andata sviluppandosi negli anni. La filiera Rigoni, infatti, adesso è la parte nevralgica dell'attività aziendale, partendo dalla raccolta delle materie prime, cioè la fase agricola, in Bulgaria.

Tre società, Ecovita, Ecoterra e Biofrutta si occupano di coltivare, raccogliere, pulire e surgelare i frutti destinati a realizzare i prodotti Rigoni di Asiago, in particolare la marmellata Fiordifrutta (il miele, invece, è tutto di origine italiana). Quindi: fragole, more, prugne, ciliege, amarene, noccioline, mirtilli, lamponi, ribes e altri piccoli frutti, fino alle raccolte spontanee di rosa canina, corniole e prugne, a ridosso delle montagne. Negli ultimi anni, per far fronte alle esigenze aziendali sono stati impiantati diversi frutteti e vivai per la produzione di piantine di varie specie (principalmente piccoli frutti) e meli.

Le località bulgare coinvolte sono situate nella provincia di Montana, nei pressi del confine con la Serbia, e parte nella zona di Pazardjik, fiorenti centro agricolo tra Sofia e Plovdiv. Il progetto coinvolge 2mila ettari complessivi di colture esclusivamente biologiche, 47 di questi sono già destinati alla coltivazione delle fragole. In venti giorni, a cavallo tra fine maggio e inizio giugno, vengono raccolti un migliaio di tonnellate di fragole,

che impiegano fino a mille raccoglitori al giorno. Subito dopo, nel periodo luglio-agosto, tocca ai lamponi. Se ne raccolgono 50 tonnellate. Poi, a seconda della stagione, tocca a tutti gli altri frutti. Complessivamente vengono impiegati circa tremila lavoratori stagionali, 200 persone trovano impiego a tempo pieno.

A Pazardjik, inoltre, sorge un moderno stabilimento per la prima lavorazione e surgelazione dei prodotti. Dispone di un'area di oltre 12mila mq, di cui circa 5mila coperti. La capacità produttiva attuale è pari a 3mila tonnellate annue, mentre le celle frigorifere di stoccaggio a bassa temperatura hanno una capienza superiore alle 600 tonnellate. Tutte le attività agricole e di trasformazione sono rigorosamente effettuate secondo le regole dell'agricoltura biologica e sono controllate dalla QC&I International Services, uno degli enti di certificazione riconosciuti dalla Ue.



La frutta surgelata dalla Bulgaria arriva quindi ad Albaredo d'Adige, quindi in una posizione strategica soprattutto per i trasporti, dove un grande e automatizzato polo logistico provvede allo stoccaggio. Inaugurato nel 2005 per far fronte al crescendo dell'azienda, l'innovativo polo logistico sorge su un terreno di 25mila mq. di superficie. E' composto da un magazzino automatizzato, da un modernissimo frigo e dall'area destinata alle operazioni di carico-scarico. Ha una capacità di stoccaggio di 5.500 pallets, cioè di 6 milioni di vasetti. E' dotato di una tecnologia all'avanguardia. Da Albaredo la materia prima viene poi trasportata a Foza, sull'Altopiano di Asiago, dov'è concentrata la produzione aziendale. Il polo produttivo sorge in un contesto alpino naturalistico incontaminato e affascinante, a dimostrazione che tutta l'attività della Rigoni di Asiago segue un filo conduttore ambientalistico.

A Foza il ciclo produttivo è completamente automatizzato. Dopo la produzione, avviene il confezionamento. Quindi i prodotti Rigoni di Asiago sono pronti per prendere la strada della commercializzazione. Ognuno di loro riporta un'etichetta che contiene tutte le informazioni necessarie all'individuazione della tracciabilità. ■