



il Made in Italy

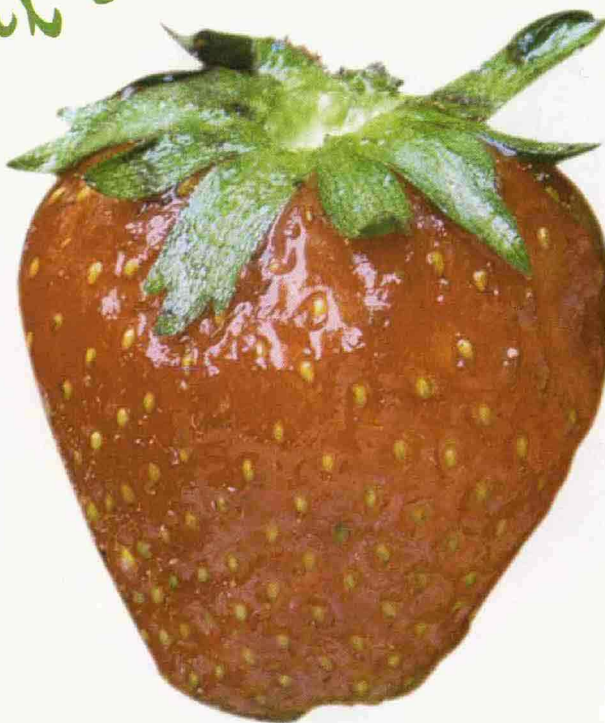
QUANDO LA FILIERA ALIMENTARE È TARGATA BIO

di ANTONIA SOLARI

Nel 2006 le confetture biologiche Fiodifrutta Rigoni hanno sbaragliato non solo le vendite del proprio settore, ma anche quelle delle confetture tradizionali occupando il 21,9% del mercato nazionale.

Risultati eccellenti che confermano Rigoni come leader in Italia nella produzione di confetture e miele biologici e, nel tempo, hanno spinto l'azienda a investimenti sempre crescenti.

Pur con radici saldamente legate all'Altopiano di Asiago, terra che più di settanta anni fa ha dato i natali all'azienda, la Rigoni guarda al mondo e già dal 1993 è presente in Bulgaria, paese che occupa il secondo posto (dopo la Spagna) per numero di riserve



www.ecostampa.it



della biosfera tutelate dall'UNESCO. L'alta disponibilità di superfici agricole in disuso a causa dell'esodo della popolazione rurale, un clima particolarmente vocato alla coltivazione di piccoli frutti e di numerose varietà di piante da frutto, hanno sottolineato le potenzialità del Paese, spingendo l'azienda ai primi investimenti. Attualmente tre società bulgare fanno parte del gruppo di Asiago e realizzano il ciclo completo della produzione agricola, dalla messa in vivaio delle piante, svolta da Biofrutta, alla coltivazione

delle piantagioni, curata da Ecoterra, fino alla surgelazione dei prodotti raccolti, seguita da Ecovita. Fragole, fragoline, more di rovo, prugne, ciliegie, amarene, lamponi, noccioline, ribes nero, uva spina e mele, oltre alla raccolta di numerosi frutti selvatici, fanno parte delle coltivazioni bulgare che, nel 2008, hanno raggiunto un raccolto di oltre 50 tonnellate, mentre per l'anno in corso si prevede una crescita fino alle 200 tonnellate. Il progetto interessa quasi 2.000 ettari di colture esclusivamente

*** IDENTITA' LOCALE E PRODUZIONE MONDIALE: RIGONI DI ASIAGO ESPANDE LA PRODUZIONE BIOLOGICA ALLA BULGARIA, CON RISULTATI DI ALTA QUALITA'**

biologiche, controllate dalla QC&I International Services, un ente di certificazione riconosciuto dalla UE che si concentra su tutte le attività agricole e di trasformazione della frutta.

Dalla Bulgaria la frutta viene trasportata in camion-frigo a Foza, sull'Altopiano di Asiago, dove è concentrata la produzione aziendale e dove nasceranno, di seguito, le confetture.

Il prodotto finito viene successivamente trasportato ad Albaredo d'Adige, nel veronese, dove un polo logistico avveniristico si occupa dello stoccaggio e della chiusura della filiera.

Ogni barattolo di confettura, miele, dessert, nocciolata o Dolcedì (zucchero estratto da mele bio) riporta un'etichetta che ne narra la storia e indica le materie prime impiegate, i tempi e le temperature di lavorazione, perché tutto sia chiaro al consumatore (www.rigonidiasiago.com).



IL CICLO PRODUTTIVO BULGARO
COMPRENDE LA MESSA IN VIVAIO
DELLE PIANTE, LA COLTIVAZIONE
E LA SURGELAZIONE DEI FRUTTI

L'INTERVISTA

LE SCELTE BULGARE

L'AD Andrea Rigoni spiega le dinamiche aziendali

Con quali strumenti verificate che la filiera produttiva bulgara sia conforme alle normative italiane sull'agricoltura e la produzione biologica?

L'agricoltura biologica viene definita e disciplinata a livello comunitario dal Regolamento Cee 834/2007. Quindi, questo vale sia per l'Italia, sia per la Bulgaria. Per ogni Paese in cui esportiamo, poi, provvediamo anche ad ottenere le relative certificazioni nazionali.

La scelta di produrre alcuni tipi di frutta in Bulgaria e altri in Italia da cosa è stata determinata?

La Bulgaria venne scelta perché lì troviamo terreni selvaggi, mai coltivati e lontani dai centri abitati, ideali per far partire coltivazioni biologiche. Il clima e il terreno, però, non consentono la crescita di alcuni tipi di frutta (ciliegie e arance, ad esempio) e quindi l'alternativa la troviamo rivolgendoci ad alcuni produttori biologici selezionati in Italia.

La distribuzione dei prodotti Rigoni avviene anche in Bulgaria o i prodotti sono pensati solo per il mercato italiano?

La distribuzione in Bulgaria avviene, ma è molto limitata. I prodotti oggi sono pensati in primo luogo per il mercato italiano, poi per quello internazionale. Le caratteristiche, comunque, restano sempre quelle originali.

Producendo in aree lontane da quelle di distribuzione dei prodotti finali, non rispettate i principi "km 0". Riuscite a compensare in qualche modo questa scelta?

Sì, perché l'agricoltura biologica salvaguarda l'ambiente e la nostra salute. Inoltre, producendo da agricoltura biologica in terreni assolutamente "puliti", otteniamo una frutta che mantiene le proprie caratteristiche organolettiche e i nutrienti.

Le tutele sociali sui lavoratori bulgari corrispondono alle normative italiane?

Non possiamo applicare le normative italiane in Bulgaria, dobbiamo adottare quelle locali. L'aspetto sociale della nostra attività è un tema che ci sta a cuore sia in Italia, sia in Bulgaria. In quest'ultimo paese diamo un importante sostegno all'economia nazionale attraverso il lavoro contrattualizzato per circa 2.000 persone impegnate nell'attività di raccolta e per 150 dipendenti assunti a tempo pieno. Sul fronte occupazionale, la RdA non utilizza mano d'opera minorile, garantisce giuste condizioni di lavoro e una corretta remunerazione.