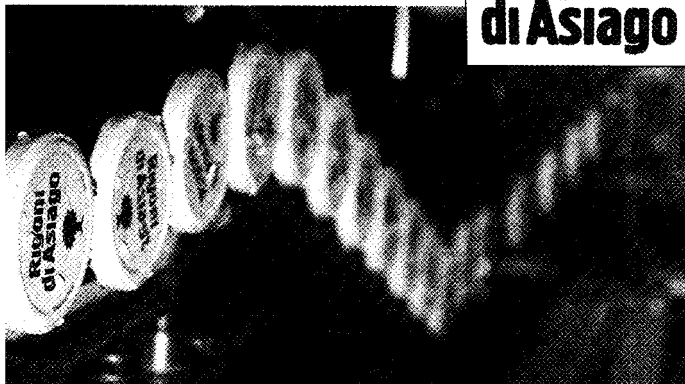


## Rigoni di Asiago, un successo basato sull'etica e la qualità biologica

«Facciamo e vogliamo continuare a fare gli imprenditori etici. L'eticità della Rigoni di Asiago si vede in tutto. Nei prodotti: esclusivamente biologici, cioè sani e che difendono l'ambiente. Nel fatto che intendiamo crescere qui, in montagna, in una natura incontaminata che stiamo difendendo con i denti. Nella responsabilità sociale d'impresa che coinvolge non solo i metodi di produzione, ma anche la gestione interna dell'azienda e il suo proporsi all'esterno. Nel nostro impegno costante a fianco di organizzazioni ambientaliste come il WWF e Lega Ambiente». Parole di Andrea Rigoni, amministratore delegato della Rigoni di Asiago SpA, l'azienda dell'altopiano leader (in valore) delle marmellate in Italia con un prodotto biologico (Fiordifrutta) talmente straordinario da lasciarsi alle spalle tutti i competitors che propongono prodotti convenzionali. «Chi fa la spesa deve rendersi conto - continua Andrea Rigoni, titolare dell'azienda assieme ai fratelli Antonio e Luigi e al cugino Mario - che acquistando un alimento biologico non mangerà solo un prodotto più sano e più buono, come Fiordifrutta, ma contribuirà anche a migliorare l'ambiente dove vive». La famiglia Rigoni ha alle spalle una lunga attività legata al miele, che continua a portare avanti in chiave biologica, e quando ha provato a diversificare è nato il successo della marmellata Fiordifrutta. Alla quale hanno fatto seguito altri prodotti indovinati come DolceDi (un dolcificante a base di succo

### Rigoni di Asiago



di mele bio), Nocciolata (crema bio spalmabile di cacao e nocciole) e l'ultimo della serie, Fruttosa. «Con Fruttosa andiamo ad inserirci nel settore della frutta pronta - spiega Andrea Rigoni - e non è una scommessa, in quanto con la frutta biologica abbiamo maturato ormai una grande esperienza, sia a livello di produzione, sia di coltivazione, sui nostri terreni. Fruttosa è un modo nuovo e pratico di mangiare la frutta fresca, per giunta bio. E' una miscela di frutta intera, a pezzetti e in purea, che mantiene sapore e nutrienti nel tempo, senza la necessità di doverla conservare in frigorifero». Etica e sviluppo incessante. La Rigoni di Asiago viaggia su queste due coordinate. Tanto che la sede direzionale di Asiago continua ad ampliarsi, così come il centro produttivo di Foza, da dove ogni ora escono oltre 18 mila vasetti di prodotto finito, e il polo logistico di Albaredo d'Adige (Verona), capace di stoccare 6 milioni di vasetti con una tecnologia altamente all'avanguardia. Il successo in Italia, inoltre, ha trascinato l'export. Dopo i primi passi negli Stati Uniti e in Danimarca, dove Fiordifrutta si è aggiudicata il prestigioso premio Børsen, assegnato alle specialità alimentari che si distinguono per qualità organolettiche, i prodotti Rigoni di Asiago hanno catturato consensi e mercato in Germania (dove fanno puntualmente man bassa di medaglie qualità Dlg), Francia, Grecia, Norvegia, Svezia, Paesi Bassi, Regno Unito, Repubblica Ceca ed Emirati Arabi Uniti.

