

DAL FONDO ITALIANO 14 MILIONI

Rigoni di Asiago investe su un nuovo stabilimento

di Renato Malaman

ASIAGO

Rigoni di Asiago raddoppia. L'azienda leader in Italia nella produzione e nella commercializzazione di confetture a base di frutta di provenienza biologica costruirà un nuovo stabilimento ad Albaredo d'Adige, nel Veronese. Affiancherà quello "storico" di Foza sull'Altopiano di Asiago. La nuova struttura produttiva sarà destinata esclusivamente alla Nocciolata, la crema di nocciole "bio" spalmabile che nell'ultimo anno ha fatto registrare un significativo +70% di vendita.

«Dagli attuali 2 milioni di vasetti, Nocciolata - dice l'a.d. Andrea Rigoni - passerà a 20 milioni. E sarà supportata da una campagna di comunicazione legata a Birgale, il folletto cimbro creato dalla fantasia dell'altopianese Giancarlo Bortoli». In un mercato egemonizzato da Nutella, con oltre il 90% del mercato, la Nocciolata di Rigoni s'è conquistata una nicchia qualitativa importante e, soprattutto, in costante crescita.

Il nuovo stabilimento è una parte del piano di ampliamento della capacità produttiva che sarà supportato dal consistente intervento del Fondo Italiano di Investimento, entrato nel capitale della società. Il Fondo creato da Tremonti ha investito nella Rigoni 14 milioni di euro, in parte attraverso un aumento di capitale, a fronte della sottoscrizione di una quota di minoranza, e in parte attraverso la sotto-



Andrea Rigoni durante una visita alle sue piantagioni di fragole in Bulgaria

scrizione di un prestito convertibile. L'operazione è finalizzata anche al consolidamento della leadership acquisita da Rigoni sul mercato domestico e a dare ulteriore impulso alla crescita sui mercati internazionali, anche attraverso il lancio di prodotti e confezioni innovative.

«L'operazione sottoscritta il 29 dicembre scorso - spiega Andrea Rigoni - ci consentirà di raddoppiare anche la piattaforma logistica di Albaredo, dove abbiamo realizzato un grande magazzino automatizzato. I lavori dovrebbero iniziare entro l'anno. In questo momento di economico di incertezza e di paura per il futuro, fare delle scelte coraggiose e sfidanti è la ricetta giusta per crescere. Asiago comunque resterà la sede di tutte

le nostre attività, mentre Foza resta il nostro stabilimento principale dove continueranno ad essere prodotte le confetture bio Fiordifrutta, il miele biologico (da cui partì l'azienda), il dolcificante Dolcedì e la Fruttosa».

Il Gruppo Rigoni di Asiago, che nel 2011 ha fatturato 63 milioni di euro, annuncia anche qualche novità di prodotto. «Stiamo mettendo a punto un miele spalmabile - rivela Andrea Rigoni - un prodotto innovativo che da ricerche di mercato dovrebbe trovare gradimento nella clientela».

La Rigoni ha un'ampia base produttiva in Bulgaria, soprattutto di mele, frutti di bosco e fragole. Naturalmente bio. Poi lavorate sull'Altopiano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

