NUOVI SOCI PER ASSOBIO
giovedì 08 gennaio 2009

Altre tre imprese leader
nella trasformazione di prodotti biologici entrano a far parte di AssoBio.
Si tratta di Abafoods,
Oleficio Gabro e Rigoni di Asiago.
Leggi la breve presentazione
Sono diventate socie di AssoBio altre tre tra le principali imprese italiane di trasformazione di prodotti biologici.
I nuovi soci sono Rigoni di Asiago, impresa leader nel comparto marmellate e confetture.
Di proprietà della famiglia (i soci sono Andrea, Antonio, Luigi e Mario Rigoni) produce miele e confetture dagli anni
‘30 nell’area di Asiago, sulle montagne vicentine.
L’intera produzione aziendale (preparazioni di frutta Fiordifrutta, crema spalmabile di cacao e nocciole, miele, lo
zucchero di mela DolceDì, e i dessert di frutta Fruttòsa) è da agricoltura biologica, alla quale l’azienda si è
avvicinata per la prima volta nel 1992.
Lo stabilimento di Asiago sorge in un contesto alpino naturalistico incontaminato, gli impianti sono a ridotto consumo
energetico (si ricorre anche alla cogenerazione di energia elettrica).
Alcune delle linee di produzione, tutte costruite in Italia, sono prototipi realizzati appositamente e coperti da brevetto (il
rivoluzionario “metodo Rigoni” di cottura è a temperatura ambiente, il che salvaguarda aromi e contenuto
nutrizionale della materia prima).
Ad Albaredo d’Adige (VR), in una posizione strategica per i trasporti, il polo logistico chiude la filiera con lo
stoccaggio. Inaugurato nel 2005 per far fronte alla crescita dell’azienda, sorge su 25.000 mq di terreno in cui
trovano sede il magazzino automatizzato (anche gli ordini sono preparati in automatico) con una capacità di stoccaggio di
5.500 pallets (oltre 6 milioni di vasetti), da un modernissimo frigo e dall’area destinata alle operazioni di carico-
scarico.

A sostegno del brand Rigoni effettua considerevoli investimenti in comunicazione. Tra le campagne più significative si
possono ricordare la collaborazione con il WWF per la campagna a sostegno della biodiversità delle Alpi, quella con
Legambiente per il progetto didattico Bioalimenta il domani, ma anche per Treno verde e Goletta Verde, le operazioni di
comarketing per il lancio del film La volpe e la bambina.
Caso unico al mondo, con le sue produzioni biologiche Rigoni di Asiago è leader del mercato nazionale: secondo le
rilevazioni ACNielsen il suo fatturato in valore è superiore a quello delle principali aziende convenzionali. La leadership in
Italia è sull’intera categoria confetture/marmellate, mentre in altri Paesi è sulla sua versione biologica (un caso fra
tutti la Danimarca).
Complessivamente dal suo stabilimento di Asiago, lavora oltre 6.000 tonnellate di frutta l’anno, mentre 3000
tonnellate sono trasformate in semilavorato surgelato negli stabilimenti in Bulgaria.
Sul mercato interno il canale commerciale più significativo è la grande distribuzione, che rappresenta l’85% del
fatturato; l’export vale il 7% (in costante crescita) e riguarda Europa, USA, Paesi Arabi, Giappone e Australia .
Rigoni controlla l’intera filiera produttiva: coltiva direttamente oltre 2.000 ettari, 700 dei quali (60 a fragole) in
Bulgaria.
Altro nuovo socio è una delle più dinamiche imprese biologiche meridionali, la calabrese Oleificio Gabro srl, che produce
con frantoio tradizionale e frantoio continuo con macine in pietra olio extra vergine (anche con la Dop Bruzio), olio
aromatizzato e pasta di olive a Cassano allo Ionio, ai piedi del Pollino.
L’azienda, di proprietà dei fratelli Antonio e Mario Brogna festeggia nel 2009 il secolo d’attività e ha iniziato la
produzione biologica nel 1988 (tre anni prima dell’entrata in vigore del primo regolamento europeo), trasformando
Assobio
http://www.assobio.it
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 19:11

le olive dei 150 ettari di proprietà e di quelli di altre 8 aziende limitrofe, che producono le olive tipiche locali Grossa di
Cassano e Tondino.

Mario Brogna, laureato in biologia e responsabile commerciale dice “A differenza di altre imprese nel territorio,
l’azienda non si è mai occupata di lampante e dal 1909 è specializzata nell’extra vergine, che
confezioniamo in formati da un quarto al litro, oltre che in latte metalliche, escludendo la vendita di prodotto sfuso, per
una miglior valorizzazione e per poter attuare una politica di marca”.
La distribuzione nel canale specializzato italiano è affidata a Ecor, ma il mercato è essenzialmente estero, con presenza
a proprio marchio in Germania, Gran Bretagna, Francia, Malesia e Polonia; mentre in Svezia, Danimarca e Giappone le
bottiglie sono a marchio del distributore. Nel 2009 si conta di sviluppare il mercato russo e asiatico.
L’azienda confeziona 700 tonnellate di olio e controlla l’intera filiera produttiva: “È fondamentale, e
non solo perché è un requisito richiesto dalla grande distribuzione estera. Rientriamo anche nel progetto di certificazione
di rintracciabilità per la produzione di olio, e effettuiamo circa 60 analisi all’anno in laboratori accreditati”.
L’oleificio dispone della certificazione biologica europea, statunitense (Nop), nipponica (Jas) e di quelle Ifs e
ISO9001.
È partner del progetto “Piazza Italia” (supermercati italiani in Cina), ma nell’attesa della conclusione
dell’iter di certificazione, propone il prodotto semplicemente come Dop.
In barba al concetto della globalizzazione, infatti, per i tre grandi mercati Europa, Usa, Giappone e per il nuovo e per ora
poco conosciuto mercato cinese à necessaria la gestione di schemi di certificazione diversi. Le differenze nelle tecniche
produttive non sono rilevanti, ma lo sono quelle burocratiche!
Il terzo nuovo socio è un altro leader internazionale della produzione biologica: la rodigina Abafoods, che produce
sostituti del latte interamente vegetali, ottenuti per estrazione da cereali e leguminose (riso, farro, kamut ®, avena, orzo,
miglio, quinoa, soia ecc.) senza zuccheri aggiunti, senza lattosio né colesterolo (molti anche gluten free) particolarmente
adatti al segmento di consumatori allergici o intolleranti, in continua crescita. Completano la gamma succhi e nettari di
frutta , the freddi, zuppe e dessert vegetali, a marchio proprio e a private label.

“L’immagine comune del prodotto biologico è assolutamente tradizionale. Così non è: si tratta i uno dei
settori più innovativi del comparto agroalimentare” dice Devi Crivellari, responsabile dell’ufficio marketing.
“Abafoods lavora i cereali partendo esclusivamente dai semi interi e non da sfarinati o derivati, con un metodo
esclusivo brevettato di estrazione naturale frutto di anni di esperienza. E non è esatta nemmeno l’immagine
artigianale: nel nostro stabilimento, che lavora solo prodotto biologico, confezioniamo ogni giorno 100.000 brik in
tetrapak ® di prodotti in cinque diversi formati dal litro ai 200 ml”.

L’azienda, la cui proprietà è costituita da 5 soci, si è avvicinata alla produzione biologica nel 1998 confezionando
conto terzi, per avviare la produzione a proprio marchio (Isola Bio, Sole del Mattino, Mondial Bio) nel 2003. Ora
l’intera produzione è biologica.
Le partnership più significative sono in Italia (Ecor), Francia (Biocoop), Spagna (con la filiale locale dell’italiana La
Finestra sul cielo), Svizzera, Slovenia, Croazia, ma i prodotti sono presenti su tutti i mercati europei, oltre che in sud
America, nord Africa, Cina e Australia, compreso il bacino delle aziende commerciali per conto delle quali sviluppa e
realizza anche prodotti esclusivi.
“Un punto fondamentale è tenere costantemente sotto controllo tutta la filiera: acquistiamo frutta per i succhi,
cereali e soia solo di produzione italiana. Per meglio integrare questi ultimi nella filiera e controllarli direttamente, in
considerazione anche delle specifiche problematiche di contaminazione accidentali da OGM, abbiamo costituito
un’azienda agricola di 300 ettari, attualmente in conversione, che saranno in produzione biologica nel
2010”, continua Crivellari.

L’azienda industriale è già a bassissimo impatto ambientale, ma con l’azienda agricola a regime, Abafoods
ritiene di poter contare addirittura su un bilancio positivo per la CO2.
“Per il 2009 ci attendiamo un consolidamento sul mercato italiano, uno sviluppo buono sul mercato europeo e
forte nei mercati extra UE”.
Assobio
http://www.assobio.it
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 19:11

Vai al sito di Rigoni di Asiago
Vai al sito di Abafoods
Vai al sito dell’Oleificio Gabro
Assobio
http://www.assobio.it
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 19:11