

## Rigoni (confetture)

# Monitoraggio e pratiche agricole per far diminuire i litri assorbiti

Oltre il 70% dei consumi mondiali di acqua viene attribuito all'agricoltura. E proprio dall'agricoltura è partita la Rigoni di Asiago, azienda leader nel settore dell'alimentazione biologica, per ridurre l'impronta ambientale della sua produzione. «Dobbiamo essere consapevoli che l'impronta ambientale di qualsiasi prodotto alimentare parte dal modo in cui vengono coltivate le materie prime. Per questo, se si vogliono fare prodotti biologici è essenziale avere il controllo totale della filiera agricola da cui provengono», sostiene Andrea Rigoni, amministratore delegato dell'azienda di famiglia, attiva nella produzione di confetture a base di frutta e di miele, con marchi come Fiordifrutta, Mielbio o Nocciolata e un fatturato di 85 milioni di euro nel 2014.

Terza generazione al comando di un'impresa che si è evoluta da piccolo laboratorio di apicoltori, fondato quasi cent'anni fa dalla nonna di Andrea, Elisa Antonini, a realtà biologica con proiezione internazionale, che ogni anno trasforma 6 mila tonnellate di frutta, Rigoni lavora soltanto con frutta biologica, coltivata dalle sue controllate in Bulgaria. «Nell'agricoltura biologica i consumi di acqua sono intrinsecamente inferiori a quelli delle coltivazioni non biologiche, perché si evita l'aratura del terreno, che viene lasciato al naturale inerbimento e mantiene meglio l'umidità del suolo», spiega Rigoni. L'uso dei

diserbanti e dei fertilizzanti chimici nelle coltivazioni è un ulteriore fattore che porta a maggiori consumi di acqua. «Tutta la frutta piccola che coltiviamo in Bulgaria, come le fragole o i lamponi, viene protetta dal sole diretto con tunnel e reti ombreggianti e irrigata con sistemi goccia a goccia», precisa Rigoni.

Per ridurre i propri consumi, quattro anni fa Rigoni ha messo sotto la lente un vasetto di confettura di fragole Fiordifrutta, per calcolarne l'impronta idrica, dal campo al consumatore, con la collaborazione dell'Università di Padova. E ha scoperto che per produrlo ci vogliono ben 273 litri di acqua. Di questi, oltre l'87% va nella coltivazione dei 600 grammi di fragole che costituiscono la materia prima principale del vasetto e dei 400 grammi della polpa di mele utilizzata come dolcificante. Solo il 2,3% viene impiegato nella lavorazione, che si compie in due fasi: la prima in loco, nello stabilimento di Pazardjick in Bulgaria, la seconda sull'altopiano di Asiago, nello stabilimento di Foza. Il 2,6% dipende dal packaging e il 7,6% dal trasporto. «Da allora ad oggi il monitoraggio è continuo e facciamo ogni sforzo per ridurre i consumi di acqua, soprattutto affinando le pratiche agricole», assicura Rigoni. Non stupisce che gli sforzi per ridurre questa impronta idrica, intrapresi da allora ad oggi, si siano concentrati sulla prima fase.

**E.I.C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

