



Una rivoluzione con le barricate



E con taglio di teste e code. Fu alla fine del millennio che Bonollo scosse il mercato con il lancio della sua grappa di amarone maturata in piccole barricate di rovere. Una metodologia innovativa messa a punto in collaborazione col Dipartimento di Scienze Alimentari dell'Università di Udine.

“**P**urtroppo è molto diffusa l'idea che solo il piccolo sia bello; noi abbiamo rovesciato questo concetto: se non si ha una certa dimensione non ci si può neppure permettere una adeguata tecnologia, né un preciso controllo della qualità – Elvio Bonollo, in veste di portavoce di famiglia, ci accoglie con questa premessa –. Nella nostra distilleria di Conselve, tanto per dare un'idea, abbiamo più di 400 motori gestiti da un centro computerizzato, ciò non toglie però che la decisione di dove tagliare le teste e le code spetti poi ai nostri mastri distillatori».

A colpire il visitatore di questo stabilimento è la coesistenza informatizzata di alambicchi di diverse epoche: due tamburlani carichi di gloria, cinque caldaiette a vapore fluente e un alambicco continuo, che assicura elevate produzioni giornaliere. Il tutto è collegato da un'ottantina di chilometri di tubi. Ovvio chiedere se



non sia stato previsto anche un “grappadotto” tra Conselve e Mestrino dove Distillerie Bonollo Umberto spa ha la sua casa madre. «No, ci pensano le autocisterne a portare qui il distillato quando ha ancora una gradazione alcolica di 80-82 gradi – ci spiega sempre Elvio – ed è qui che poi lo diluiamo mediante l'aggiunta di acqua demineralizzata per portarlo ai normali 40 gradi commerciali, minimo 37,5° per legge. Quindi si passa alla sua refrigerazione e filtrazione».

A questo punto il distillato è pronto per entrare nella moderna linea di imbottigliamento che, inutile dire, è completamente automatizzata. «Ogni anno sforna in cartoni e pallet tra i 4,5 e i 5 milioni di bottiglie; non tutta grappa però, in quanto un 5-10% del nostro fatturato deriva anche dalla produzione di altri liquori prodotti qui a Mestrino». Al cioccolato, alla mela, al limone e alla liquirizia, tanto per fare un esempio, insieme

a molti altri tradizionalissimi italiani. «In realtà, avendo dovuto investire in tecnologia e struttura produttiva, lavoriamo anche come contoterzisti per altre marche (*private label*) e alcuni nostri prodotti partono da qui pure sfusi, su cisterna».

Insomma, per mantenere un sistema che operi con un certo livello di efficacia bisogna anche raggiungere un certo livello di efficienza in volumi, per cui Bonollo lavora sia per il canale Gdo (grande distribuzione) che per quello Horeca (hotel, ristoranti e catering), offrendo prodotti diversi.

Al top dei top resta comunque la sua Grappa Of Amarone Barrique lanciata nel 1999 rivoluzionando un mercato tutto adagiato sulla tradizione. «Volevamo creare un'acquavite che ci aprisse le porte internazionali per cui abbiamo puntato su un prodotto prestigioso e ben difficilmente imitabile. Sapevamo già distillare la vinaccia di amarone che è disponibile in quantità limitata, ha un potenziale infinito di aromi, ma con la quale si rischia pure di fare

grandi disastri. Ne abbiamo ricavato una grappa particolarissima che si distingue in maniera spiccata per varietà e morbidezza. Quindi abbiamo introdotto, per la prima volta nel settore, il concetto della grappa “barricata” mettendola a invecchiare in piccole *barrique* di rovere». Al resto hanno pensato i bravi creativi di Bonollo ideando un lussuoso *packaging* e campagne pubblicitarie ambientate in atmosfere esclusive che una volta erano riservate solo ai brandy e ai whisky. Da allora i suoi *spot* passano ciclicamente nei cinema e sulle principali reti televisive.

Il fatturato annuo di Bonollo spa si aggira sui 25 milioni di euro con un export del 30%, principalmente verso l'Europa, Germania in prima fila. Gli addetti sono in tutto una sessantina, 150 gli agenti, più un grosso indotto legato principalmente alla logistica, visto che l'azienda garantisce la consegna anche di piccoli quantitativi in ogni angolo d'Italia entro 24, massimo 48 ore. Va tenuto conto che per regolamento comunitario la grappa può essere solo italiana, ricavata da vinaccia italiana, derivata da uve italiane, vinificate nel territorio italiano. Alla fine sono un centinaio le distillerie che la producono, quasi tutte però microaziende familiari, seppur cariche di storia. Complessivamente: 45 milioni di bottiglie all'anno. ■



Reparto imbottigliamento di Mestrino. La foto d'apertura ritrae invece alcuni alambicchi discontinui interconnessi utilizzati a Conselve. La famiglia Bonollo iniziò a far grappa già nell'Ottocento a Farra, sulle Prealpi vicentine. La foto sotto ritrae il capostipite Giuseppe circondato dalla sua famiglia. A lui si deve una prima rivoluzione fatta con l'adozione degli allora innovativi alambicchi a vapore.



Questi speciali sono curati dall'Associazione Amici della Zip [www.amicidellazip.it], in collaborazione con il Consorzio Zona Industriale di Padova [www.zip.padova.it], senza oneri a carico delle aziende presentate [comunicazione: as@studioph.it]



1951 - Il Fondatore Ferdinando Stimamiglio

Sticar. Passione ed esperienza per elevare l'industria italiana.

Da 60 anni garanzia della marca, sicurezza delle persone, affidabilità delle macchine, rispetto per l'ambiente, completezza dell'offerta. In una parola: alta qualità globale.

Sticar Spa info@sticar.it
Corso Stati Uniti 10 - 35127 Padova
tel. +39 049 8990899
fax +39 049 8703789

TOYOTA
INDUSTRIAL EQUIPMENT
Concessionaria Toyota Padova Venezia Rovigo

sticar
Soluzioni all'altezza.

NUMERO VERDE: 800 299 500
www.sticar.it

Premio Amici della Zip 2012

Candidature entro il 31 maggio



Quarta generazione della famiglia Bonollo. Da sinistra: Giorgio, Filippo, Elvio e Luigi. All'azienda, su proposta di Confindustria Padova, è stato conferito lo scorso anno il Premio Amici della Zip “per l'innovazione di processo”.

Sono ora aperte le candidature al Premio Amici della Zip 2012. Ammesse tutte le aziende insediate e operanti nella pro-

vincia di Padova per i settori: innovazione di processo o di prodotto, imprenditoria giovanile, imprenditoria femminile, impegno sociale o ambientale.

Le imprese possono essere presentate dalle associazioni di categoria, ma possono anche autocandidarsi o essere proposte da figure terze, pubbliche

o private. Le domande di partecipazione devono pervenire all'Associazione entro il limite tassativo del 31/05/2012. Ulteriori informazioni sono reperibili nel sito web.

Associazione Amici della Zip
www.amicidellazip.it
info@amicidellazip.it
galleria Spagna, 35 - 35127 Padova