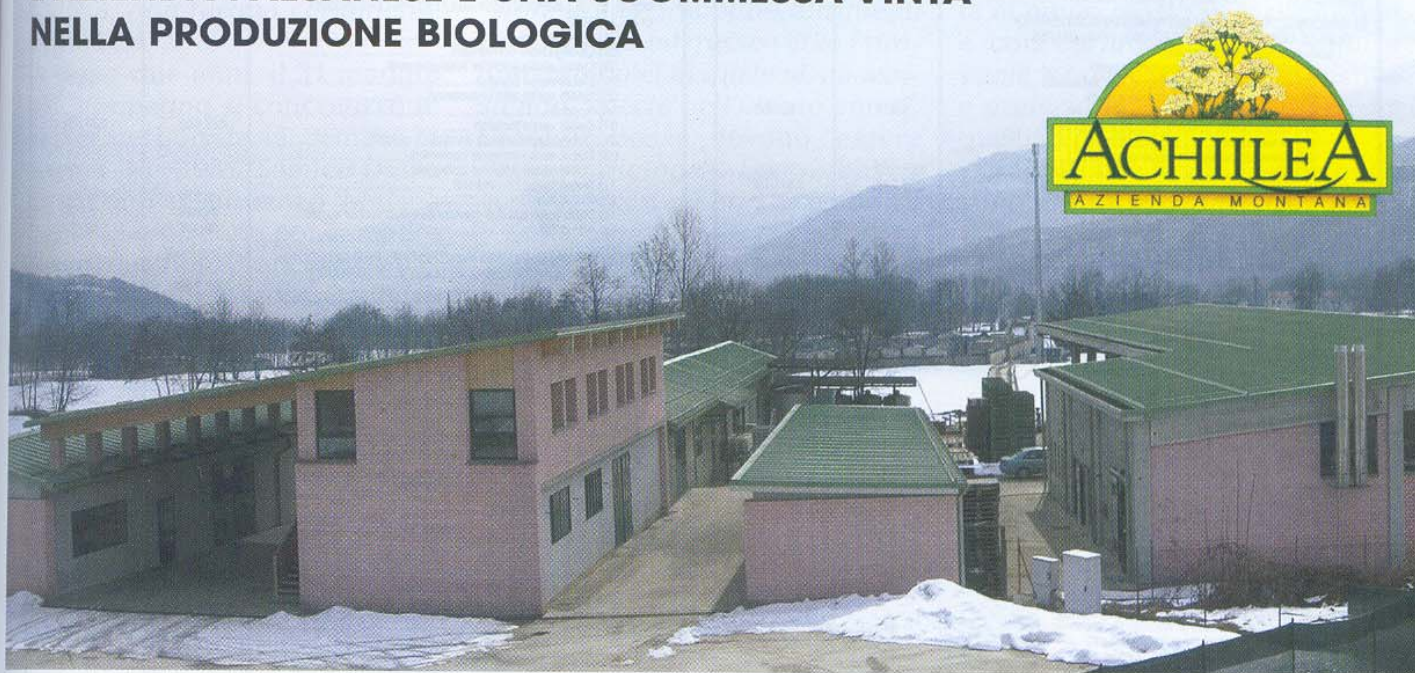


**L'AZIENDA PAESANESE È UNA SCOMMESSA VINTA  
NELLA PRODUZIONE BIOLOGICA**



# Achillea, montana sul serio

I PRODOTTI, UN CENTINAIO, SPAZIANO DALLE CONSERVE AI SUCCHI DI FRUTTA, DALL'ACETO DI MELE AI FITOCOSMETICI. OCCUPA 11 PERSONE E FATTURA 2 MILIONI DI EURO

**S**ono poche le aziende che possono definirsi "montane" anche nella ragione sociale. La "Achillea azienda montana s.a.s." è tra queste, avendo valorizzato le produzioni agricole di pregio della zona e ponendosi ormai prima datrice di lavoro privata paesanese per numero di occupati. Ed ha anche dimostrato come sia possibile realizzare laboratori senza deturpare il paesaggio con i soliti capannoni stile grigio - mestizia. Il merito è anche dell'arch. Renato Maurino, cui si deve buona parte del volto edilizio-architettonico attuale di Ostana, altro paese dell'Alta valle del Po.

Oggi, "Achillea" trasforma materia prima biologica. I prodotti (un centinaio) sono principalmente

consERVE di verdura (sott'olio, sott'aceto, sotto sale, in salamoia), confetture, sciroppi e bevande analcoliche (ad esempio a base di tè) o succhi di frutta, composte (con zucchero o senza) e puree di frutta, miele, aceto di mele, tè verde, alimenti per l'infanzia, crema di mandorle e nocciole, prodotti fitocosmetici.

L'aceto di mele "bio" è stato il primo in Italia ad essere prodotto partendo dalla mela intera e non da concentrati. C'è persino quello barricato, valida alternativa al balsamico.

Sono 11 gli addetti stabilmente occupati, oltre ad alcuni stagionali. Quasi tutti sono locali e costituiscono un valore aggiunto. Il fatturato è vicino ai 2 milioni di euro. Un'entità economica di

tutto rispetto.

L'idea venne al titolare, Bruno Bossa, alla fine degli anni Settanta, quando ancora studiava Farmacia all'Università di Torino. Iniziò ad avvicinarsi ai movimenti macrobiotici ed antinuclearisti ed a seguire corsi di associazioni ambientaliste. Innamoratosi del settore erboristeria, mandò all'aria la laurea ormai prossima e si recò ad Urbino per frequentare un corso specifico.

## IN VIA CRISSOLO IL PRIMO LABORATORIO

Lo superò a pieni voti, aprì un piccolo laboratorio in via Crissolo, a Paesana, assieme agli amici Aldo e Duilio e prese ad occuparsi di piante officinali ed apicoltura. "Avevo un milione in tasca

(neppure mio, ma datomi da mia madre) - confessa - e le entrate, all'inizio, non furono certamente un granché. ”.

Ma dopo due anni, il 31 maggio 1980, l'impegno si concretizzò in una vera erboristeria, sempre in Paesana. Nel 1981, l'amico Duilio abbandonò e subentrò Marina Fiorina che divenne poi la madre dei suoi due figli, Francesco e Virginia. *“Disponevamo solo di calderoni in rame e di cucchiari in legno per riempire manualmente i vasetti, ma la voglia di fare era tanta”.*

Ricordando quegli anni, torna alle prime fiere: quella della Provincia Granda e il Salone della Montagna di Torino. Ma fu la veronese *Herbora* che li fece entrare nel circuito distributivo extra-regionale. Eppure, si trattava ancora di un'azienda familiare che consegnava direttamente usando l'unico furgone. Nell'87 l'espansione portò la nuova sede di via Barge 84/A, che, a partire dal 1994, sarebbe poi stata gradualmente ampliata.

## 1992, L'ANNO DELLA SVOLTA

*“Finalmente, nel 1992, dopo anni di tentativi e fallimenti intervallati da viaggi-studio in paesi stranieri, riuscimmo a produrre il nostro primo aceto di mele bio, a seguito dell'acquisto di macchinari a tecnologia tedesca. Consigliati dalla Comunità Montana, decidemmo, quindi, di partecipare alla Fiera di Parma, denominata “Quota 600”, dove ci fu conferito il riconoscimento per “Il Contributo e lo Sviluppo della trasformazione di prodotti tipici di zone montane”. Una bella pubblicità. Fummo scoperti dalla stampa e dalle istituzioni locali. Addirittura, le scuole iniziarono a chiederci di poter visitare l'azienda”. Una vera svolta: basti dire che l'Assessore Regionale all'Agricoltura, Lido Riba, prospettò la possibilità di un finanziamento pubblico per l'ulteriore ampliamento dello stabilimento a 1500 metri quadrati coperti, attuato nel 1998.*

Negli ultimi anni “Achillea” ha riposto alle attese di una società

che ha riscoperto la quotidianità e l'attenzione per il cibo sano. *“Non si spiegherebbe altrimenti l'aumento di interesse verso i prodotti biologici al quale si sta assistendo, specie nell'ultimo anno”.* Secondo Bossa, devono *“essere davvero biologici, buoni, belli a vedersi e con un prezzo equo”.* Il



Una fase dell'imbottigliamento

che implica cercare la materia prima migliore (prestando estrema attenzione all'intera filiera) e ricette ottimali supportando il tutto con un restyling grafico globale.

Il prezzo finale, naturalmente, è superiore. In un succo “bio” della Achillea la frutta pesa da un 30% a un 40% in più. E poi c'è il costo derivato dall'impiego di sciroppo di manioca come dolcificante, in luogo del saccarosio. Ma il consumatore non ci bada perché sa che la materia prima viene da zone montane da produttori che si sono attenuti a precisi capitolati e che possono fornire vecchie qualità (come la mela Grigia di Torriana o la Ronzé, impiegate per conferire l'aroma finale). Prende atto che non sono stati usati additivi chimici di sintesi e neanche quelli ammessi come l'acido ascorbico, il citrico o la peptina, che determinano sapori standard

e preferisce prodotti tratti da frutta fresca, esente da OGM, lavorata al punto giusto di maturazione e con cernita manuale. Inoltre vuole leggere etichette esaustive e preferisce i barattoli in vetro a quelli in plastica.

I prodotti che tirano di più, oggi, sono le tisane della serie “succo bene” a base di rosa canina e mirtillo o di fiori e bacche di sambuco. *«Stiamo vendendo anche all'estero: Belgio, Svezia, Spagna, e soprattutto Grecia. I nostri fornitori sono cooperative e imprese piemontesi, che operano nel settore frutti biologici e di erbe officinali, come, ad esempio, la Valverbe di Melle, in val Varaita».*

Insomma, dopo tante fatiche, Bruno Bossa si è conquistato quella “finestra sul Monviso” che fronteggia la sua scrivania e che lo portò a scegliere fin dall'inizio Paesana. *«Chi produce alimenti biologici, in genere, non pensa solo al denaro, perché deve restituire alla*

*terra qualcosa di ciò che prende. Se avessi scelto Pinerolo, come sarebbe stato apparentemente più strategico - conclude - avrei tradito le mie radici».* ■

## Achillea Azienda Montana

Via Barge, 84/A  
12034 Paesana (CN)  
Tel. 0175/987079 - Fax  
0175/987122

Direttore: Bruno Bossa  
e-mail: info@achillea.com  
sito internet:

www.achillea.com  
Azienda dotata  
di Certificazioni Icea  
Dipendenti: 11

Fatturato: circa 2milioni di euro

**Erboristeria Achillea  
(punto vendita al pubblico)**  
VIA CRISSOLO, 11 12034  
PAESANA (CN)  
TEL/FAX 0175/94292