



Fra una ventina di giorni si vendemmia...

avrebbero enormi benefici economici. Invece lo zucchero, specie quello di bietola, è più comodo, e paesi come la Francia ne sono grandi produttori.

«Ogni volta che un Ministro italiano ha battuto i pugni a Bruxelles per vietare lo zucchero in tutta le CEE, è stato pesantemente sconfitto, e spesso ha perso il suo posto pure in Italia» - ci spiega una fonte autorevole che preferisce l'anonimato - «Guai se da noi lo zucchero fosse consentito» - precisa Enzo Berger -; «inizieremo ad importare zucchero in quantità, mentre il nostro mosto verrebbe vergognosamente sprecato».

### 1992: ANNO DA ZUCCHERO

Dunque da noi, per fortuna, si consumano ottimi vini così come sono, mentre tutti i tagli (o quasi) vengono praticati con l'aggiunta di mosto «nostrano». Parlando di «arricchimenti», l'anno 1992 è stato assai eloquente: abbondante in quanto a produzione, è stato eccezionalmente scarso in quanto a gradazione alcolica. Nello stesso Pinerolese, pur nelle zone migliori, si sono prodotti vini da 9°-9,5°, necessitanti di qualche «ritocco».

Abbiamo dunque constatato che lo zucchero nel vino può essere oggi una tentazione per soli piccoli produttori-consumatori: una tentazione ben presente anche nel passato più remoto, come ci racconta un regio decreto datato 1821, il quale «ammonisce le cantine a non diluire zuccheri nel vino». □

L'ACHILLEA DI PAESANA: UN MODELLO DI VALORIZZAZIONE DELL'ECONOMIA MONTANA

## DALLA NATURA... CON SAPORE

di Fulvio Fragola

**La geniale valorizzazione delle risorse locali. Dai prodotti biologici un fatturato di oltre un miliardo e nuovi sbocchi per l'occupazione. Il 75% del fatturato è realizzato con succhi e confetture. Il maggior limite all'espansione delle vendite e la scarsità della materia prima. Le introvabili fragole.**

Paesana, all'imbocco della Val Po, appare ricca di verde, di prati ed aria pura. Per chi arriva dalla pianura o da Pinerolo è un incontro piacevole. Risalendo la strada tortuosa che da Barge valica la «Colletta», si alternano di curva in curva ampie vedute sulla pianura, sulla rocca di Cavour e sui frutteti, oppure - a monte - il contrastante bagliore delle nevi. La valle non sembra altrettanto generosa come risorse: poca la terra coltivabile; per il lavoro si deve spesso cercare altrove... a meno che... a meno di non fare della natura una risorsa ed un'occasione di lavoro!

L'aria è pulita, l'acqua purissima. Vale la pena di rischiare, di tentare con i prodotti naturali, quelli genuini, quelli che oggi tutti chiamano «biologici», qui abbondanti nei prati e nei boschi. Il sambuco e le castagne per le confetture, i mirtilli ed i lamponi dei sottoboschi, il miele dai prati fioriti e le mele delle coltivazioni, spesso spontanee, senza ricorso o trattamenti o concimazioni chimiche.

L'avventura dei coniugi Bossa parte in questo modo, all'inizio degli anni '80, con l'apertura dell'erboristeria di Paesana. Tanta voglia di fare, ma anche il desiderio di non lasciare quelle valli, quei paesaggi e quella vista sul Monviso. Con spirito d'iniziativa e tanto coraggio producono le prime confetture, vanno in giro a raccogliere mirtilli e sambuco,

a comprare castagne e lamponi, a lavorare gli alveari nelle arnie. Di volta in volta vengono sperimentati nuovi metodi per conservare i succhi, nuove ricette per ottenere marmellate più ghiotte o creme più gustose.

La qualità dei prodotti locali e le lavorazioni artigianali consentono un buon avviamento dell'attività. Siamo all'inizio degli anni '80: l'economia abbandona i numeri a due cifre ed i consumatori sembrano più esigenti in fatto di genuinità, cominciano a dimostrarsi attenti alla salubrità dei cibi ed a ricercare prodotti più naturali. L'attività dell'erboristeria viene ben presto affiancata alla fornitura di altri negozi specializzati nella vendita di prodotti naturali. Le vendite aumentano, la pubblicità viene ottenuta con la partecipazione alle varie fiere torinesi: il Salone della montagna, il Salone d'autunno, la Fie- ▶

Si selezionano i mirtilli.



MARIO TEVINO

ra d'inverno e la natalizia «Mille idee per un dono».

L'azienda Achillea comincia a diventare conosciuta; oltre alla fornitura dei negozi specializzati si comincia a trattare con vari grossisti. Dal Piemonte si comincia a far consegne in Lombardia, qualche volta in Veneto, oppure - con giri sempre più lunghi - si vanno a rifornire i grossisti dell'Emilia Romagna o di Roma. Un po' per volta il marchio col fiore dell'achillea, il comune millefoglio, compare qua e là in buo-

na parte del Nord Italia.

Nell'87 la crescita del mercato e dei consumi di prodotti naturali consentono l'espansione dei laboratori e l'insediamento presso la sede attuale, in via Barge, all'ingresso di Paesana. Nell'arco di pochi anni anche in questa sede servono altri magazzini e nuove attrezzature per la lavorazione della frutta e delle verdure.

La materia prima, ottenuta da coltivazioni biologiche o da piante spontanee, viene lavorata fresca

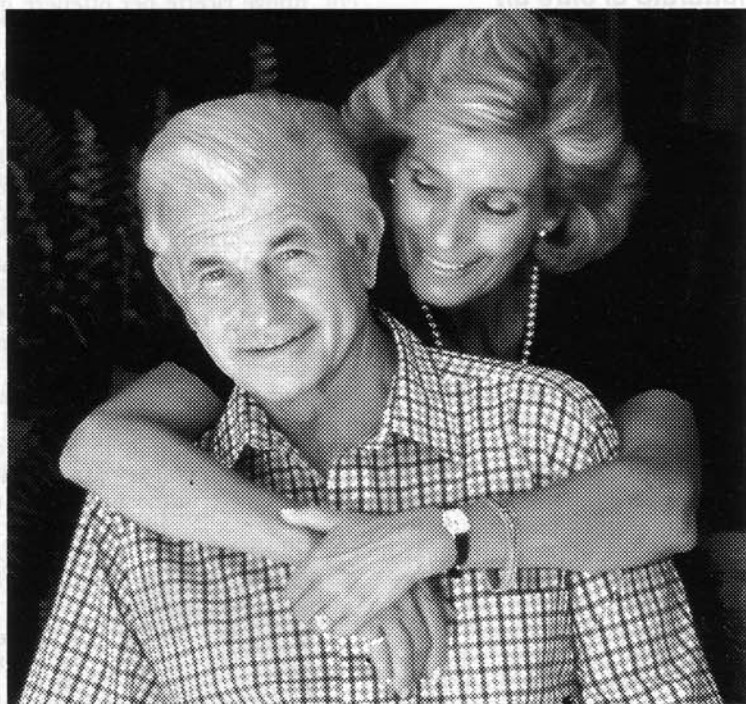
### ...I NUMERI DELL'«ACHILLEA»

energia elettrica	9.794.000
telefono & posta	10.435.000
etichette	53.000.000
retribuzioni lorde	119.000.000
cancelleria e stampati	10.295.000
carburanti & combustibili	41.036.000
pubblicità	31.000.000

secondo metodologie approvate dall'A.I.A.B. (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) e garantita con un sigillo su ciascun prodotto. Il mantenimento delle vitamine e del patrimonio nutrizionale viene tutelato da sistemi di cottura sottovuoto a 40-50°C, conservando buona parte delle caratteristiche dei frutti.

Con l'aumento del volume delle vendite, la materia prima locale comincia a scarseggiare ed, oltre che dalla Val Po, frutta e ortaggi cominciano ad arrivare dalla Val Varaita, dalla Valle Maira e dal vicino saluz-

*Scelte naturali, carattere della grande qualità artigianale per una serie di prodotti alimentari e cosmetici completamente esenti da coloranti, conservanti, antiossidanti e pectina.*



## CONTO DIAMANTE

PER LEI CHE HA COMPIUTO I 55 ANNI ABBIAMO CREATO UN'ESCLUSIVA E VANTAGGIOSA COMBINAZIONE DI PRIVILEGI.

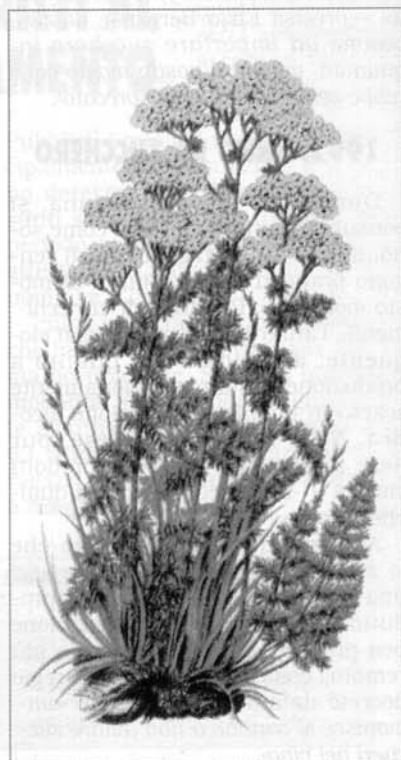
- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alto tasso di interesse che cresce con le somme depositate.</li> <li>• Spese tenuta conto ridotte.</li> <li>• Anticipo stipendio o pensione fino a 5 milioni ad un tasso favorevole.</li> <li>• Mondosereno, un pacchetto di assistenza sanitaria ad un costo irrisorio.</li> </ul> | <p>Gratuitamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La carta Bancomat ed un fascicolo di assegni all'anno.</li> <li>• La chiusura periodica.</li> <li>• L'accredito dello stipendio o della pensione e l'addebito delle utenze (Enel, Sip ...).</li> <li>• La locazione di una cassetta di sicurezza per un anno.*</li> </ul> |
|--|--|

**MA SIAMO ANDATI OLTRE: QUANDO IL SUO CONTO SUPERA I 10 MILIONI VERRÀ INFORMATO DELLE MIGLIORI OPPORTUNITÀ DI INVESTIMENTO.**

Le informazioni dettagliate sulle condizioni praticate sono contenute negli appositi fogli analitici a disposizione presso tutti gli sportelli della Banca Popolare di Novara

\* Fino ad esaurimento

Banca Popolare  
di Novara



zese. Dall'Emilia Romagna e dal Veneto arrivano poi le fragole, coltivate con tecniche di agricoltura biologica, e dalla Sicilia le splendide arance ottenute da produzioni spontanee.

Oggi l'Achillea si presenta strutturata con un laboratorio per la sperimentazione dei nuovi procedimenti di trasformazione e tre magazzini per la lavorazione e lo stoccaggio del prodotto. L'azienda appare attiva soprattutto sul mercato nazionale, con un fatturato di oltre 1.200 milioni di lire.

Il 75% del fatturato viene realizzato con succhi e confetture; in particolare quest'ultime hanno raggiunto quasi 1/2 miliardo di vendita. Oltre al negozio al dettaglio di Paesana, l'azienda rifornisce una trentina di erboristerie e negozi specializzati del pinerolese. Le consegne vengono effettuate direttamente in Piemonte ed in Liguria, mentre nel resto della penisola la commercializzazione si realizza tramite l'intermediazione di vari grossisti.

I mercati di sbocco di maggior interesse risultano essere l'Emilia Romagna, la città di Roma, il Veneto e la Lombardia. Nel 1991 sono state realizzate consegne anche in Svizzera ed ora, sfruttando la svalutazione della nostra moneta, si sono intraprese azioni commerciali volte alla penetrazione sul mercato tedesco. In tal senso deve essere interpretata la partecipazione alla fiera di Stoccarda, nello stand in collaborazione con l'AIAB.

«Il maggior limite all'espansione



*Nel negozio solo prodotti naturali.*

delle vendite - ci dice il signor Bossa - è rappresentato dalla scarsità della materia prima. Per quest'anno, ad esempio, abbiamo grossi problemi a trovare fragole, soprattutto perché si sono mossi grandi produttori di yoghurt interessati a produzioni biologiche, che hanno rastrellato gran parte di quanto disponibile sul mercato. E c'è poi il problema dei costi. E' merce cara, soprattutto la frutta che nelle coltivazioni biologiche ha rese molto inferiori a quelle

tradizionali. Si lavora con prodotti che partono con costi maggiori del 30-50%, talvolta perfino del 100%. Poi bisogna considerare che lavoriamo solo frutta e verdura fresca, quindi in pochi mesi ci carichiamo i magazzini per tutto l'anno, con i costi che ne conseguono».

Oltre ai due soci, Marina Fiorina e Bruno Bossa, l'azienda montana impiega sei dipendenti: tre nel reparto di produzione e confezionatura dei prodotti, un addetto per consegne e trasporti, una commessa per l'erboristeria di Paesana ed una segretaria.

L'azienda si dimostra dunque vitale, piena di energia, tant'è che nella scorsa primavera gli sforzi sono stati coronati da un prestigioso riconoscimento: la «Targa d'oro quota 600», conferita da vari Istituti e dall'Ente Fiere di Parma. Il premio, quale «contributo allo sviluppo dell'industria della trasformazione dei prodotti agricoli tipici», è stato conquistato per la peculiarità dell'aceto di mele, ottenuto da frutti spontanei locali, prima macinati, poi trasformati in sidro ed infine in aceto.

Concludiamo qui la nostra intervista al signor Bossa che - tra un fax ed una telefonata - elenca la lunga serie di spalmabili, succhi e varie ghiottonerie di prossima realizzazione. A presto, dunque, e buona fortuna per questa coraggiosa scommessa: far della natura... una risorsa naturale! □

*La «catena» dei succhi di frutta.*

