

<b>Testata</b>	ITALIA OGGI
<b>Data</b>	7 NOVEMBRE 2006

**FATTORIE SCALDASOLE**

## Natura a tutto tondo. Biologici dentro, ecologici fuori

**ANDREA TEDESCHI**

Una cultura del naturale promossa in tutto e per tutto. Ovvero con un prodotto biologico e una confezione che provoca il minor impatto ambientale possibile. Merito di Fattoria Scaldasole, che ha stretto un accordo di collaborazione produttiva e promozionale con Comieco, il Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica. Così i nuovi bicchieri da 400 e 500 grammi di yogurt e la confezione da 140 grammi di formaggio spalmabile dell'azienda alimentare lombarda sono composti da due parti: l'involucro interno in plastica, realizzato con la metà della plastica di un contenitore tradizionale e l'involucro esterno in carta riciclata. Le due componenti sono state studiate apposi-

tamente per essere avviate separatamente alla raccolta differenziata.

Un'iniziativa che rientra nel solco della filosofia di Fattoria Scaldasole, una delle aziende pioniere dell'alimentazione biologica in Italia. Attiva sul mercato da più di 20 anni, è stata una delle prime a intro-

durire nel nostro Paese il concetto di mangiare naturale. «La domanda di prodotti biologici era talmente bassa che dovevamo addirittura crearla», dice Renato Quaratesan, amministratore delegato di Fattoria Scaldasole - toccando e scoprendo desideri non del tutto manifesti di una certa percentuale di consumatori che sapevano attenti a certi valori. Per questo siamo stati sperimentatori anche nella comunicazione, visto che volevamo far uscire il biologico da quel settore di nicchia che occupava allora, e farlo arrivare sugli scaffali di super e ipermercati. C'era da superare un pregiudizio ideologico che l'alimentazione biologica sacrificasse il gusto sull'altare della genuinità, e infatti siamo stati tra i primi

a offrire prodotti biologici buoni».

La collaborazione con **Comieco** ha portato anche a un radicale cambio di impostazione dell'immagine. «Il nuovo packaging ci aiuta anche a svecchiare la visione un po' ghehettizzante dei nostri prodotti, che diventano più accattivanti», continua Quaratesan. Stampare sulla carta è infatti molto più semplice e ci lascia molta più libertà di azione. Vogliamo comunicare in modo alternativo, coniugando il marchio con i valori dell'ecologia e della genuinità, cercando nel nostro piccolo di fare del bene e di creare un circolo virtuoso senza comunicare solo il prodotto. Inoltre lavoriamo nella prospettiva di allargare la nostra produzione su altri generi di prodotti freschi, in generale convenzionali anche nell'interventistica, ma che possono veicolare bene il nostro modo di produrre naturale, ben rappresentato dal nostro complesso produttivo situato all'interno del parco naturale del fiume Lambro.



Le nuove confezioni degli yogurt di Fattoria Scaldasole, confezionati con il packaging di **Comieco**