



## ECCELLENZE

Una rivoluzione  
con le barricate



## AMARCORD

Il completamento  
di viale dell'Industria

Associazione Amici della Zona Industriale • galleria Spagna, 35 - 35127 Padova • +39 049 8991811 – info@amicidellazip.it



speciale n.2/2012

# AMICI DELLA ZIP



## FONDAZIONE FENICE PROMUOVE LE "RETI DI IMPRESA"

Al fine di migliorare la competitività nel settore della green economy, Fondazione Fenice onlus sta organizzando un workshop informativo sul tema delle "reti di imprese". L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto Labtreenergy promosso dalla Camera di commercio di Padova.

La crisi economica ha spinto molte aziende a guardare con grande interesse l'opportunità di aggregarsi per essere più forti sul mercato continuando però ad operare in parziale autonomia imprenditoriale. Le imprese in rete hanno infatti la possibilità di allargare l'offerta di prodotti e servizi, senza modificare le proprie caratteristiche e il proprio core business, di effettuare insieme investimenti che non sarebbero possibili alla singola impresa, di sfruttare in maniera efficace la capacità produttiva in eccesso, di aumentare il loro potere di negoziazione sul mercato nonché il know-how aziendale e di condividere i costi dei servizi trasversali. Si tenga conto inoltre del fatto che la manovra economica ha previsto una serie di disposizioni, volte ad incentivare la creazione di "reti di impresa", come la possibilità di stipulare convenzioni con l'Abi e una misura fiscale agevolativa.

Nata dalla volontà del Consorzio Zip e del Corpo nazionale giovani esploratori italiani (Cngei), Fondazione Fenice onlus – con il supporto della Regione Veneto e della Fondazione Cariparo – si propone di favorire l'uso corretto del territorio a tutela della natura e della salute. A tale scopo ha creato e sta sviluppando in seno all'alveo paleoveneto del fiume Roncajette, nell'isola di Terranegra [vedi foto d'apertura], un centro di formazione ambientale denominato Parco delle energie rinnovabili. L'iniziativa comprende una serie di aule e di impianti dimostrativi per la produzione di energia da pale eoliche, pannelli fotovoltaici e pannelli per il solare termico. Inutile dire che si tratta di fabbricati in classe A che utilizzano a titolo dimostrativo tutte le tecnologie per il risparmio energetico: coibentazione, natural cooling, produzione di caldo e freddo da geotermia e caldaia a cippato per l'utilizzo della biomassa.

Il Parco Fenice punta a diventare centro di eccellenza sia per la promozione e l'informazione di questi temi tra le aziende del settore sia nel supportare le imprese della Zip in trasformazioni verso modelli produttivi compatibili.

## DALL'ANALCOLICO AL SUPERALCOLICO

San Gabriele e Bonollo,  
due eccellenze padovane di  
Trebaseleghe e Mestrino  
premiare dagli  
Amici della Zip per  
l'imprenditoria  
giovanile e  
l'innovazione.



## I leader del succo d'uva

Dal punto di vista operativo il passaggio di testimone è già avvenuto da tempo. Tanto è vero che lo scorso novembre – su proposta di Confindustria Padova – in occasione della

*I fratelli Matteo e Gabriele Tombacco  
detengono la maggioranza societaria di San  
Gabriele spa insieme alla sorella Michela.*



In [www.amicidellazip.it](http://www.amicidellazip.it)

Tutte le pubblicazioni  
dell'Associazione in .pdf

## AMICI DELLA ZIP

Consiglio Direttivo: Cristina de' Stefani (presidente), Angelo Boschetti, Francesco Canella, Paolo Franzoso, Francesco Magarotto, Paolo Stimamiglio, Steffen Zügel.  
Organizzazione: Vera Mazzocato, Giuseppe Burlini  
Comunicazione: Alberto Salvagno



## editoriale

### 118 LE AZIENDE FINORA PREMIATE

La maggioranza di esse appartiene al settore produttivo



Il Premio Amici della Zip è senz'altro la principale iniziativa della nostra Associazione. E' stato creato nel 2004

per celebrare le mille eccellenze imprenditoriali padovane che si distinguono nei settori dell'innovazione, dell'imprenditoria giovanile o femminile, dell'impegno sociale o ambientale. Da due anni – per espressa richiesta delle Associazioni professionali e dei Sindaci – il Premio è esteso a tutte le imprese insediate nella nostra Provincia. Finora è stato conferito a 118 aziende la maggioranza delle quali appartiene al settore produttivo, confermando la vocazione imprenditoriale veneta che privilegia l'incontro tra capitale e lavoro e non il reddito proveniente solo dal rischio. Tra queste imprese spiccano anche alcuni spin off universitari promossi dal Parco Scientifico e Tecnologico Galileo.

Cristina de' Stefani  
Presidente Associazione

“Amici della Zona Industriale”

*Cristina de' Stefani*

ottava edizione del Premio Amici della Zip,

San Gabriele spa è stata segnalata “per l'imprenditoria giovanile” [news e video in [www.amicidellazip.it](http://www.amicidellazip.it)].

Dal punto di vista societario è stato invece proprio a inizio d'anno che un'importante quota dell'azienda è stata trasferita da papà Adriano Tombacco e mamma Leda Casarin ai figli Michela, Gabriele e Matteo. Un impegno di tutto rispetto: 60 addetti e 50 mila mq interamente occupati da serbatoi, capannoni, uffici, tettoie e parcheggi.

Adriano la fondò nel paese natio, a Trebaseleghe, nel 1972, dopo che per varie vicissitudini (famiglia di 11 fratelli!) decise di staccarsi dall'azienda vinicola gestita da suo padre Gianbattista. Si inserì fin da subito nel segmento della vendita di vino all'ingrosso per mezzo di cisterne dirette prevalentemente in Germania. Il primo grande step lo compì agli inizi degli anni 80 quando cominciò a trattare anche il mosto concentrato rettificato (mcr). Un liquido trasparente, ricavato dal mosto d'uva, che nel settore vinicolo viene normalmente utilizzato per gli arricchimenti, cioè per aumentare il grado alcolico del prodotto fermentato. Lo stesso prodotto se viene utilizzato per la preparazione di bevande analcoliche si chiama invece “succo concentrato deionizzato”. E' il prodotto che San Gabriele ha iniziato a commercializzare nei primi anni 90. Nel settore del beverage il succo d'uva concentrato viene chiamato anche filler, cioè riempitivo, in quanto visto il suo costo medio-basso e le sue buone caratteristiche dal punto di vista salustico lo si usa come base nei succhi di

**A Trebaseleghe San Gabriele dispone di una capacità di stoccaggio in silos d'acciaio di 700 mila ettolitri.**

frutta. Una linea che l'azienda sta sempre più sviluppando è infine quella dei mosti biologici tutti provenienti da colture certificate.

«Il nostro fatturato si aggira sui 65 milioni di euro – dichiarano i fratelli Tombacco – sui quali il tradizionale vino in cisterna, che comunque continuiamo a commercializzare, incide solo per il 10%».

San Gabriele spa lavora ogni anno circa 2 milioni di ettolitri di mosto. Con la sua capacità di stoccaggio in silos d'acciaio per 700 mila ettolitri, in un mercato europeo che consuma circa 2 milioni e 300 mila ettolitri di succo d'uva all'anno (principalmente Germania e paesi nordici) non c'è ombra di dubbio che San Gabriele risulti leader assoluta del settore potendo vantare un export del 90%. (as)

## Una rivoluzione con le barricate



“Purtroppo 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

In [www.amicidellazip.it](http://www.amicidellazip.it)  
come iscriversi all'Associazione



## eccellenze imprenditoriali



*Quarta generazione della famiglia Bonollo.*

*Da sinistra: Giorgio, Filippo, Elvio e Luigi. La famiglia Bonollo iniziò a far grappa già nell'Ottocento a Farra, sulle Prealpi vicentine.*

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 caldaie a vapore fluente e un alambicco continuo, che assicura elevate produzioni giornaliere. Il tutto 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. 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 pure dalla produzione di altri liquori prodotti qui a Mestrino, anche per conto terzi».

Al top dei top resta comunque la Grappa Of Amara Barrique lan-

ciata 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. 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 loro bravi creativi ideando un lussuoso packaging e campagne pubblicitarie ambientate in atmosfere esclusive che una volta erano riservate solo ai brandy e ai whisky. Il fatturato annuo dell'azienda 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. Presentata da Confindustria Padova, a Bonollo spa gli Amici della Zip hanno conferito il Premio 2011 per l'innovazione di processo. [news e video in [www.amicedellazip.it](http://www.amicedellazip.it)]. (as)



## amarcord

### VERSO IL COMPLETAMENTO DI VIALE DELL'INDUSTRIA

La foto dell'archivio storico del Consorzio Zip non riporta nessuna data, possiamo solo arguire dal raffronto con altre immagini che forse siamo nell'autunno del 1959. Ritrae lo

sterrato relativo all'ultimo tratto di viale dell'Industria verso il confine con il Comune di Noventa Padovana. In pratica finisce qui l'arteria lunga circa 2 km che parte da via Venezia. I lavori, che comprendevano anche alcune strade laterali, vennero appaltati alla fine dell'anno precedente all'impresa f.lli Gallo e collaudati nel 1961. Costo dell'opera: 800 milioni di lire, senza tener conto del costo delle espropriazioni che iniziarono nell'estate del 1958, con



gravi difficoltà operative da parte dei proprietari degli immobili, boicottati dagli anti Tav di allora.