

**PERSONAGGI.** L'imprenditrice legnaghese Furiani ha vinto la scommessa ed ora guida il Consorzio per la tutela dell'Igp

# Cristiana, signora del radicchio

La manager a capo della Geofur era stata la prima cinque anni fa a certificare i cespi di «oro rosso» Ora il riconoscimento ministeriale

Stefano Nicoli

Colore rosso scuro intenso con ampie nervature bianche, forma ad ovale allungato, sapore leggermente amarognolo e consistenza croccante. Che sia stato ribattezzato l'«oro rosso» delle campagne veronesi, per le sue indiscusse qualità e caratteristiche organolettiche, è ormai risaputo da decenni. Ora, il Radicchio di Verona Igp è destinato a diventare a pieno titolo sul piano promozionale e commerciale, e quindi del reddito per le numerose aziende che lo coltivano in una vasta area racchiusa tra le province di Verona, Padova e Vicenza dove è possibile ottenere la certificazione concessa nel 2008 dalla Comunità europea. Con la possibilità così di compiere quel balzo sul mercato italiano ed estero inseguito da diversi anni nella Bassa e in grado di farlo competere con i «cugini» di Chioggia e Treviso.

Tutto ciò grazie al neonato Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona Igp: la prima ed unica organizzazione riconosciuta lo scorso 28 novembre dal mi-

nistero delle Politiche agricole ed ambientali (Mipab) con funzioni di tutela, valorizzazione e vigilanza sul corretto uso del marchio, che conta già tra i propri aderenti una ventina di aziende certificate con un potenziale produttivo di 1600 tonnellate di cespi Igp. Un bel traguardo, non c'è che dire, dietro al quale c'è un'imprenditrice legnaghese determinata e lungimirante, che ha risvegliato l'interesse del comparto e ha smosso mari e monti per giungere all'ambito riconoscimento ministeriale: Cristiana Furiani, 43 anni, responsabile commerciale della «Op Geofur», la società agricola cooperativa fondata dal padre Rodolfo nel 1970 e diventata nel tempo una delle maggiori aziende venete per produzione, lavorazione e commercializzazione dell'«oro rosso», con un centinaio di addetti, un fatturato di 14 milioni di euro e 16 milioni di chili venduti ogni anno alla grande distribuzione interna ed europea.

È stata infatti «lady radicchio» - titolo che le compete di diritto tanto più dopo aver assunto la presidenza del neonato Consorzio - a muovere le varie pedine, in un cavilloso iter



Da sinistra, Rodolfo Furiani, la figlia Cristiana e suo marito Dario Azzolini con il Radicchio di Verona Igp

burocratico dove è stata supportata dal marito Dario Azzolini e da Confcooperative, per centrare un bersaglio a cui mirava da cinque anni. «Vale a dire», racconta l'imprenditrice, che gestisce lo stabilimento inaugurato nel 1986 a San Vito con i genitori e il fratello Stefano, «dal 2008, quando, dopo il via libera dell'Unione Europea, Geofur ha seguito i vari passaggi che ci hanno permesso di avviare la produzione, unica azienda veronese, di fregiarci dell'Indicazione geografica protetta. L'anno successivo abbiamo iniziato a distribuire radicchio di Verona Igp sia in Italia che all'estero, riscontrando negli anni un aumento dei quantitativi richiesti e un crescente interesse soprattutto da parte della grande distribuzione».

Ma Cristiana Furiani, mamma di due bambini, non si è accontentata del successo ottenuto dalla sua azienda, che conta una ventina di agricoltori associati e due filiali a Bergantino (Rovigo) e Codigoro (Ferrara). «L'anno scorso», prosegue l'imprenditrice, «vedendo che nessun'altra impresa si certificava sprecando un'opportunità d'oro, ho promosso una campagna di sensibilizzazione, con incontri e comunicati, tra i colleghi per convincerli a richiedere l'Igp. E il messaggio è stato recepito tanto che siamo passati da 20 ettari certificati ai 130 di questa campagna». L'unione, si sa, fa la forza, e ora si è arrivati a tagliare il nastro di un Consorzio impegnato a radicarsi e ad allargare le adesioni nel nome

di Verona. «Ritengo importante», sottolinea Furiani, «legare il territorio ai suoi prodotti tipici e la nostra missione sarà perciò quella di far sì che i turisti lascino Verona ricordandosi non solo dei suoi monumenti, di Glieita e Romeo, della *pearà* o del pandoro. Ma anche del prodotto tipico per eccellenza: il radicchio Igp».

Intanto «lady radicchio» si gode la sua meritata vittoria: «Sono soddisfatta per aver attirato l'interesse della filiera su un prodotto presente nelle nostre zone sin dal 1700, che stava però morendo. Ma sono anche consapevole che la strada è tutta in salita e che il cammino per poter monetizzare la grande chance concessa dal ministero è solo all'inizio». ●

di stefano nicoli