



FRANCESCO BARDUCA s.r.l.

Via Piovega, 41/C - 35010 BORGORICCO (Pd)  
Tel. 049.9338070 - Fax. 049.9335590  
www.barduca.it e-mail: info@barduca.it  
Reg. Impr. PD - C.F. e P.IVA IT00747970283  
R.E.A. PD n.266104 - Cap. Soc. € 99.000.00 i.v.

## La “Francesco Barduca” vince la sfida dell'agricoltura bio

*L'azienda di Borgoricco (Padova), attiva da 25 anni nel confezionamento di ortaggi pronti al consumo (quarta gamma), raddoppia lo stabilimento, incrementa il mercato, soprattutto in Europa, e chiude il 2014 con oltre 4 milioni di euro di fatturato (+10%). Dalla Germania alla Finlandia alla Grecia si mangiano insalate fresche made in Padova. Ed in azienda entra la nuova generazione.*

Borgoricco (Padova), 12 dicembre 2014 - “Allora fu una scommessa quella di investire sul biologico. Oggi si dimostra la scelta vincente – sottolinea Francesco Barduca - insieme a quella di avere creato in Europa per i nostri ortaggi freschi un mercato che assorbe l'80% del nostro fatturato, che a fine anno toccherà i 4 milioni di euro (+10% sul 2013).”

Francesco Barduca, a capo di un'azienda familiare che produce e confeziona insalata, rucola, valeriana, lattuga, spinaci, cappucci, radicchi (circa 50 quintali al giorno), e li esporta in tutta Europa, sostiene da sempre che chi semina raccoglie.

“E noi abbiamo seminato molto, a partire dal 1977, quando siamo nati; e solo dal 2008 ad oggi, in piena crisi economica, **abbiamo investito ben 10 milioni di euro.**” I risultati si vedono: lo stabilimento di Borgoricco sta per essere raddoppiato, fino a 5.000 metri quadri di coperto con 2 linee di lavaggio e 4 linee di confezionamento di prodotti freschi, che poi viaggiano di notte per raggiungere, già al mattino presto, le catene alimentari in Germania, Austria, Finlandia, Danimarca, Inghilterra e, più recentemente, anche Grecia. “Da Atene, ad esempio, ci hanno cercato, perché la qualità paga ed il passaparola, anche nel nostro settore, è la migliore pubblicità.”

E' nel 1988 che Francesco Barduca (che è anche vicepresidente della sezione alimentari di Confindustria Padova) decide di proporre al cliente un **prodotto pronto all'uso, lavato e confezionato**, anticipando una tendenza che è ormai divenuta abitudine consolidata sulle nostre tavole. I prodotti sono lavati in ampie vasche d'acqua e poi asciugati mediante un innovativo sistema brevettato dall'azienda. Successivamente, nelle linee dotate di *metal detector*, vengono confezionati in vaschette (*flow pack*) o in buste, sempre in locali a temperatura controllata.

Il fatturato non si è mai fermato e nemmeno la sfida, che è poi quella di dimostrare che un'azienda tipicamente familiare può crescere anche nel settore dell'agricoltura, spesso considerato a torto una cenerentola della nostra economia. “Trenta anni fa – prosegue Barduca - non c'era alcun motivo per rifiutare un più 'comodo' lavoro in fabbrica, io invece ho scelto la tradizione di famiglia. **Ed ho sempre lavorato, con l'apporto determinante di mia moglie Annamaria, per migliorare il nostro prodotto**, investendo in serre tecnologiche regolate dal computer, in celle refrigerate ed in tecnologia d'avanguardia; e per creare un mercato sempre più ampio. Perché senza l'Europa oggi non sarei qui.”

Azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2000





**FRANCESCO BARDUCA s.r.l.**

Via Piovega, 41/C - 35010 BORGORICCO (Pd)  
Tel. 049.9338070 - Fax. 049.9335590  
www.barduca.it e-mail: info@barduca.it  
Reg. Impr. PD - C.F. e P.IVA IT00747970283  
R.E.A. PD n.266104 - Cap. Soc. € 99.000.00 i.v.

Tutto ha avuto inizio a partire dai campi che erano stati del nonno e del padre, ed oggi la “Francesco Barduca” rappresenta dunque la storia di **una famiglia che si è fatta impresa**. Dove lavorano (e fanno tutti parte del Consiglio di Amministrazione) la moglie Annamaria Rossi, le figlie Alessia (32 anni che si occupa dell'amministrazione), Laura (26 anni, neo-laureata in Scienze Agrarie) ed il figlio Fabio (21 anni).

L'azienda conta un'estensione di circa 50 ettari, di cui parte in tunnel/serre: 40 ettari a Borgoricco producono, da agricoltura biologica, ortaggi e seminativi; i rimanenti 10 ettari, in provincia di Treviso, producono seminativi convenzionali. Si è specializzata nella cosiddetta '**quarta gamma**' (ovvero in prodotti lavati, confezionati e pronti all'uso), lavora principalmente sul mercato europeo e punta sul **prodotto biologico come core business**, oltre che come stile di conduzione aziendale. Grande attenzione, quindi, a tutto il processo produttivo; ad iniziare dalle rotazioni che sono essenziali per il biologico, con la coltivazione di cereali e di leguminose che favoriscono poi la produzione di ortaggi di qualità. Per proseguire poi con imballaggi eco-compatibili.

“Quest'anno abbiamo installato anche una nuova caldaia a biomassa legnosa da 2 milioni e mezzo di calorie, con l'obiettivo di privilegiare fonti rinnovabili alternative a quelle derivanti dal petrolio.”

Inoltre, da più di 15 anni l'azienda ha creduto nell'importanza delle certificazioni ed ha creato (ricevendo importanti riconoscimenti) brevetti innovativi; come il **sistema di asciugatura del prodotto in tunnel d'aria tiepida** e la busta che, grazie ad una valvola di sfiato, permette di cuocere gli spinaci direttamente in microonde, senza sprecare acqua o sporcare pentole.

“La nostra è e vuole essere un'azienda integrata nel territorio, per far convivere sia la produzione che la trasformazione con il rispetto dell'ambiente. **L'approccio al biologico** deriva certo da una nostra particolare sensibilità per il territorio, ma **ci ha anche consentito di inserirci in una nicchia di mercato in costante crescita**. Una scelta che si è dimostrata lungimirante, anche dal punto di vista commerciale, soprattutto nel Nord Europa.”

Così le insalate e gli altri prodotti di Barduca che vengono lavorati e confezionati oggi a Borgoricco, sono già in tavola domani a Berlino, Norimberga o Monaco di Baviera.

Il segreto? “Essere affidabili, perché **la reputazione è importante. È l'unico biglietto da visita che conta ormai**.” Fra i clienti in Italia anche Conad, Seven, Cadoro, Vega, Lando e numerosi negozi specializzati Bio.

Per crescere è fondamentale anche il rapporto positivo con le banche. “Ma quando hai un *rating* buono, sono loro che ti cercano. Reperire i fondi – sottolinea Francesco Barduca - per noi non è mai stato un problema, anche perché gli utili li abbiamo sempre reinvestiti in azienda.”

I progetti per il futuro sono numerosi: l'azienda agricola è stata di recente potenziata con l'acquisto di nuovi terreni; numerosi fornitori hanno seguito la strada segnata da Barduca e hanno sposato la filosofia della produzione biologica; il sito agroalimentare di trasformazione e commercializzazione verrà raddoppiato entro il primo trimestre del 2015 per essere più funzionale e ottimizzare la produzione.

Ed ora la volontà dei fondatori è di dare continuità, con l'inserimento dei tre figli.



**FRANCESCO BARDUCA s.r.l.**

Via Piovega, 41/C - 35010 BORGORICCO (Pd)  
Tel. 049.9338070 - Fax. 049.9335590  
[www.barduca.it](http://www.barduca.it) e-mail: [info@barduca.it](mailto:info@barduca.it)  
Reg. Impr. PD - C.F. e P.IVA IT00747970283  
R.E.A. PD n.266104 - Cap. Soc. € 99.000.00 i.v.

«Io ripeto sempre - conclude Francesco Barduca - che per parlare di innovazione si deve partire dalla tradizione, dalle nostre origini. La nostra famiglia è radicata su questo territorio da molte generazioni e qui vogliamo restare, crescendo grazie alla qualità dei nostri prodotti.»

Info: [www.barduca.it](http://www.barduca.it)

Stefano Vietina (Arco – Strategie di comunicazione): 334 6962488



Azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2000

