

IL PERSONAGGIO

Diplomato in agraria, Bruno Francescon lavora da oltre vent'anni nell'azienda agricola di famiglia. È l'amministratore dell'organizzazione di produttori

I PROGETTI

Un nuovo prodotto di alta qualità



L'avventura imprenditoriale dei Francescon inizia nel 1951, quando Antonio (il nonno degli attuali titolari dell'azienda agricola), lascia le campagne del Vicentino per trasferirsi a Rodigo e aprire un allevamento di bovini da latte. "La mia famiglia, in realtà, non aveva un'autentica vocazione per la zootecnia - spiega il nipote Bruno - perciò, 17 anni dopo, mio padre Carlo decise di chiudere le stalle e cominciò a produrre meloni". Era il 1968. Per festeggiare il 50mo anniversario dell'azienda ortofrutticola, quest'estate i Francescon lanceranno sul mercato un prodotto celebrativo, ossia una linea premium di meloni Igp d'altissima qualità. Il 2018, però, non sarà solo l'anno delle commemorazioni, ma anche l'inizio di una nuova sfida, nel segno della cultura. Di recente, infatti, Daniele e Mauro Francescon, insieme agli amici Stefano Morbio e Matteo Bacchi, hanno acquistato palazzo Cavriani con l'obiettivo di restaurarlo e riportarlo al suo antico splendore. (r.l.)



LA SCHEDE

7

Bruno Francescon è nato a Bozzolo nel 1975, ma vive da sempre a Rodigo. Diplomato in agraria, lavora da oltre vent'anni nell'azienda agricola di famiglia. È l'amministratore dell'organizzazione di produttori Francescon, leader nella produzione di meloni Igp. È sposato con Paola Marinello e ha tre figli: Lorenzo (11 anni), Alessia (8) e Gaia (3). "I miei bambini giocano, studiano e crescono insieme ai figli dei nostri dipendenti stranieri - racconta - siamo una sorta di grande famiglia multietnica, dove le culture diverse convivono in armonia e si rispettano reciprocamente". (r.l.)

BRUNO FRANCESCON

Meloni, affari e solidarietà

Un'azienda che non conosce la crisi. «Dobbiamo tutto agli immigrati»

“Nessun successo professionale, neppure il più eclatante, può eguagliare la gioia di veder realizzato un progetto di sostegno sociale”.

Parola di Bruno Francescon, amministratore di un'organizzazione formata da 27 produttori, che esportano meloni in tutto il mondo e coltivano un modello economico in cui il business commina a braccetto con la solidarietà. Bruno vive da sempre a Rodigo. Ha trascorso l'infanzia tra le distese di ortaggi coltivati dal nonno Antonio, fondatore dell'azienda, dal padre Carlo (scomparso nel 2005 in un incidente stradale) e dallo zio Roberto, ancora molto attivo professionalmente.

Fin da piccolo ha imparato ad amare la terra e negli anni Novanta, subito dopo aver conseguito il diploma di perito agrario, ha cominciato a lavorare nell'azienda di famiglia, insieme al fratello Daniele e ai cugini Mauro e Andrea.

Oggi, con oltre 1.100 ettari di terreni coltivati, la Francescon

“Gli italiani non vogliono lavorare nei campi e non accettano impieghi stagionali”

Op è la più grande società italiana del settore e da sola produce quasi il 50% dei meloni cresciuti sul suolo mantovano.

Il cuore dell'organizzazione pulsa a Rodigo, dove convergono tutti i frutti coltivati dai soci del gruppo, per essere confezionati e distribuiti nei supermercati. “Non abbiamo mai conosciuto gli effetti della crisi economica - sottolinea Bruno - poiché dal 2000 ad oggi il nostro fatturato ha continuato a crescere”. Nel 2012 la Francescon Op ha cominciato a produrre anche in Senegal, su un terreno di 170 ettari di cui 130 coltivati a melone e 40 a zucca. “Abbiamo seminato in Africa il nostro melone mantovano, per offrire ai consumatori un prodotto di qualità anche nei mesi

invernali. Nel villaggio di Tassette, dove ci siamo insediati, abbiamo assunto 250 persone, sia uomini che donne. La delocalizzazione ha prodotto un incremento dei posti di lavoro anche a Rodigo, dove avviene il confezionamento. Per trasportare in Italia i frutti raccolti in Senegal utilizziamo le navi: è un mezzo costoso, ma è in assoluto quello con un minor impatto sull'ambiente”. Francescon si è avvicinato all'Africa con un approccio solidale. “Quando siamo arrivati, abbiamo trovato una situazione di estrema povertà - prosegue - perciò abbiamo deciso di rinunciare a una quota dei profitti per offrire alla comunità i servizi essenziali. Per ogni chilo di melone senegalese venduto, 10 centesimi vengono devoluti a favore di progetti sociali (5 centesimi sono detratti dai nostri guadagni e altri 5 da quelli di Coop, che ci sostiene in questa iniziativa)”.

Con questo sistema Francescon riesce a investire ogni anno circa 50mila euro in opere di

sviluppo. “Siamo partiti nel 2014, acquistando un'ambulanza e allestendo un centro medico, con pronto soccorso, sale attrezzate, due ecografi e otto posti letto - spiega - adesso stiamo costruendo una scuola, che potrà ospitare 300 bambini. L'anno scorso sono andato in vacanza in Senegal con la mia famiglia. Quando siamo arrivati a Tassette, dinanzi al nostro centro medico c'erano circa duecento donne che facevano la coda per far vaccinare i loro bimbi. Vedendole mi si è aperto il cuore e ho pianto di gioia. Nessun successo lavorativo mi ha mai fatto sentire così bene”.

L'impegno di Francescon a favore degli altri si manifesta anche a Rodigo, dove la sua azienda sta finanziando dei corsi di alfabetizzazione per stranieri, organizzati in collaborazione con l'Istituto comprensivo e l'Arco Le Betulle, che ha messo a disposizione gli spazi del proprio circolo.

“Nel Mantovano vivono molte famiglie indiane e africane. Il

primo passo per favorire la loro integrazione è aiutarle ad imparare l'italiano. I nostri corsi sono aperti a tutti, ma in particolare alle donne, che hanno minori occasioni di apprendere la nostra lingua, perché, mentre i mariti vanno al lavoro e i figli a scuola, loro stanno in casa”. Ma non finisce qui. “Ospitiamo gratuitamente alcuni dei nostri dipendenti stranieri in tre grandi dimore di campagna, completamente ristrutturate. Abbiamo cominciato vent'anni fa, quando gli immigrati facevano fatica a trovare casa. Oggi, per fortuna, le cose sono cambiate. A Rodigo le famiglie extracomunitarie sono sempre più integrate. Peccato che la burocrazia italiana le metta in croce: se potessi, farei io stesso le procedure per il rinnovo dei permessi di soggiorno dei nostri dipendenti, ma non mi è consentito”. A chi sostiene che gli immigrati sottraggano posti di lavoro alla popolazione locale, Francescon replica: “La verità è che gli italiani non vogliono lavorare nei campi, né tanto meno accettano impieghi stagionali. Quasi tutti i nostri operai sono stranieri. Alcuni sono al nostro fianco da vent'anni. Dobbiamo tutto agli immigrati. Senza di loro la Francescon Op non sarebbe mai diventata una grande azienda”.

Rita Lafelli

**MENU CERIMONIE
30 € TUTTO INCLUSO**

Ristorante - Pizzeria
A' Risacca
di Luigi Siciliano

**PIZZA ALTAMENTE
DIGERIBILE**
Lievitazione naturale di almeno 72 ore

**SPECIALITÀ
PESCE DI MARE
DI QUALITÀ**

Qualità * Passione * Fantasia

Via Parma, 56 - Pietole di Virgilio (Mn) - Tel. 0376 448367 - e-mail: ristorante.a.risacca@gmail.com