

Dalle montagne veronesi al mondo, con dolcezza e attenzione alla sostenibilità

Forno Bonomi: un viaggio lungo 175 anni, tra savoiardi, tradizione e impegno ambientale per l'azienda ambasciatrice della pasticceria italiana nel mondo

“Con orgoglio, dalla Lessinia” recita la confezione. E davvero, appena si arriva allo stabilimento di Forno Bonomi, immerso tra le verdi montagne della provincia di Verona, è come se quelle parole prendessero forma: il profumo di biscotti invade l'aria e rende ancora più dolce il paesaggio. Siamo a Roverè, cuore produttivo di un'azienda che da 175 anni - e da 50 nello stabilimento attuale - è ambasciatrice della pasticceria italiana nel mondo.

Nata da un piccolo forno a Velo Veronese, la storia di Forno Bonomi attraversa quattro generazioni. Dopo un ritorno alle origini, nel 1944, in pieno conflitto mondiale, l'attività riprese vigore proprio là dove tutto era cominciato, per poi trovare casa definitiva a Roverè Veronese nel 1975, in un laboratorio di 2.000 metri quadri destinato a ospitare la produzione di dolci della tradizione, fra cui le sfogliatine.

Ma è nel 1982 che arriva la svolta: “Quando decidemmo di differenziarci puntando sui savoiardi”, racconta Fausto Bonomi, legale rappresentante dell'Azienda. “Nasce così la prima linea dedicata, con una capacità produttiva di 400 chilogrammi all'ora. Inizia anche l'avventura nei mercati esteri: il primo cliente è svizzero, poi arrivano ordini importanti dalla Germania e, con essi, la necessità di crescere. Così nel 2001 si aggiunge una seconda linea, nel 2010 la terza e nell'autunno 2025 è attesa la quarta”.

Attualmente, nello stabilimento Bonomi si producono circa 4.800 chilogrammi all'ora di savoiardi, con 120 ore produttive a settimana, per un totale di quasi 600 tonnellate. Sono savoiardi che vengono scelti ogni giorno dai consumatori e dai principali produttori di tiramisù nel mondo. Merito di un prodotto stabile che mantiene perfettamente le sue caratteristiche. Il segreto? Non solo nella ricetta, che rispetta il disciplinare italiano con almeno il 26% di uova, ma anche nelle impastatrici e dosatrici, progettate

su misura grazie a una collaborazione continua tra ricerca e sviluppo e fornitori specializzati. L'universo Bonomi non si esaurisce con i savoiardi. Le sfogliatine, leggere e friabili, riscuotono grande successo soprattutto nel Far East, mentre la Tortafrolla, già sponsor dell'Opera Festival all'Arena di Verona, si candida a diventare simbolo della città scaligera. E poi, ancora, altre tipologie di biscotti e le recenti sfogliatine salate. Un altro punto di forza è il radicamento sul territorio. “L'aria di qui dà un gusto in più ai nostri prodotti”, dice sorridendo l'amministratore delegato, Renato Bonomi. “Abbiamo scelto consapevolmente di restare in montagna - prosegue - anche se non è stato sempre facile. Oggi il 70% dei nostri 220 collaboratori proviene dalla zona, lo stabilimento ha raggiunto i 25 mila metri quadrati e ha generato un indotto significativo.

Da sx l'amministratore delegato Renato Bonomi con Fausto Bonomi, legale rappresentante



In passato, qui lavoravano intere famiglie”. “Siamo cresciuti rimanendo fedeli alla nostra identità - racconta ancora Renato - la montagna ci ha insegnato a essere concreti, ad avere rispetto per il lavoro e per l'ambiente. Per questo, ogni passo avanti lo abbiamo sempre fatto cercando di restituire qualcosa al territorio che ci ospita”. Un impegno che si riflette anche nella lunga e concreta attenzione alla sostenibilità, che da oltre vent'anni accompagna lo sviluppo aziendale: il calore dei forni viene recuperato per riscaldare uffici e laboratori; la climatizzazione è gestita con un sistema a circuito chiuso; un impianto fotovoltaico da 1 megawatt è già attivo e un secondo, da 650 kW, verrà installato nei prossimi mesi sopra l'area parcheggio. Dal 2015 viene utilizzato Gnl, il gas più pulito disponibile per il riscaldamento dei forni, e tutta l'energia impiegata, anche quella acquistata, proviene da fonti rinnovabili. Gli imballaggi sono al 100% riciclabili ed entro la fine dell'anno verrà pubblicato anche il primo bilancio di sostenibilità. Un'impresa di montagna che ha fatto del suo saper fare una dolce eccellenza globale. Con orgoglio, dalla Lessinia. ■

UNA SFIDA DI GUSTO: DALLA TRADIZIONE DOLCIARIA ALLE SFOGLIATINE SALATE

Forno Bonomi ha aperto la sua produzione a una linea di sfogliatine salate, aromatizzate in tre varianti: al formaggio, al rosmarino e pepe, al pomodoro e origano, a cui se ne aggiungerà una quarta in autunno. “Dopo tanti anni dedicati esclusivamente al dolce, era il momento di sperimentare qualcosa di nuovo” spiega Fausto Bonomi, legale rappresentante dell'azienda. “Si tratta di uno snack da forno, pensato per l'aperitivo: un canale nuovo, ricettivo, che lascia intravedere sviluppi interessanti”.