Cesena **Due negozi di vendita al dettaglio, lo stand al mercato ortofrutticolo, il magazzino e l'azienda agricola. La "Biondi Giulio" è "custode della qualità" da tre generazioni**

Radici profonde 75 anni

TRE COMMESSE DEL PUNTO VENDITA "BIONDI GIULIO" IN CORSO CAVOUR, DAVANTI ALLA BARRIERA (CESENA) SOTTO, TITOLARI E DIPENDENTI

Patate, rape rosse, cipolle, mele e pere che non mancano mai. E le castagne secche a richiamare alla mente i 'cuciarul' che scaldano le serate invernali, a sacchi. Sono numerosi i bancali di cassette e *plateaux* di frutta e verdura, in un brillare di freschi colori, smistati dagli addetti, stretti nel giacchetto verde e veloci sui muletti. Affacciarsi nel magazzino della "Biondi Giulio" in via Minghetti, nella zona industriale di Pievesestina, in una tarda mattina di novembre, è come entrare in un grande mercato del fresco. Qui tutto è ordinato e pulito, pronto per la commercializzazione e, forte di una filiera corta, valorizzato sulle tavole dalle *azdore* romagnole. "Custodi della qualità dal 1945" è il richiamo sottolineato nel logo dell'azienda che festeggia quest'anno 75 anni di fondazione. L'evento è stato celebrato a fine settembre, con la partecipazione del sindaco Enzo Lattuca, la consigliera regionale Lia Montalti e i vertici della Confcommercio cesenate.

Una storia di dedizione al lavoro, impegno e valori, quella della "Biondi Giulio", azienda condotta oggi dai fratelli Rosanna e Gabriele a cui da tre anni si è affiancato il nipote Gianluca (figlio del primogenito Mauro, deceduto nel 2006), per un ricambio generazionale all'insegna della continuità. Spalle larghe scolpite dallo sport e una laurea in Scienze motorie nel cassetto, Gianluca si è inserito nella dinamica dell'azienda "orgoglioso della storia di passione, lavoro e sacrificio che i miei nonni, i miei genitori e i miei zii hanno portato avanti in tutti questi anni - dice con immediatezza -. Guardando a quanto fatto finora sono tanti i risultati raggiunti che, passo dopo passo, sto ereditando. A cui corrisponde altrettanta responsabilità".

"Da ragazzo, andavo in azienda solo per dare un aiuto come manovalanza - ricorda Gianluca -. Crescendo, pur avendo orientato i miei studi in un altro settore, ho iniziato a interessarmi alle dinamiche aziendali fino a quando ho detto il mio 'ok, ci sto'. La forza di volontà non mi manca". Un percorso di inserimento in azienda, quello del trentenne Gianluca, coadiuvato dal direttore Matteo Evangelisti. "Non sono della famiglia, ma mi sento parte del sistema di valori da essa custoditi. Ringrazio la 'Biondi Giulio' per la fiducia che ogni giorno mi viene accordata", sottolinea Evangelisti che corre veloce con i ricordi più cari. Ricorda quando, bambino di 5 anni, la nonna lo portava all'alba al mercato ortofrutticolo, "dove lei andava per vendere 4-5 padelle di albicocche. La sveglia alle 4, la luna, il giorno che si apriva, la socialità che si respirava, mi hanno affascinato e conquistato. Queste esperienze mi fanno sentire oggi un millennial testimone di una storia importante di cui fare tesoro". Sono mille i prodotti commercializzati tra frutta e verdura, legumi e spezie provenienti da 400 fornitori che vanno dalla Sicilia al Trentino: una vasta rete che garantisce una varietà di prodotti di qualità. Almeno 500 i clienti tra piccoli grossisti, negozianti e ambulanti, ristoranti, catering e hotel che ogni giorno si riforniscono dai Biondi. Quindici i milioni di euro il fatturato dello scorso anno; quarantacinque i dipendenti, frutto anche questo di un notevole ricambio generazionale. In tempo di pandemia, con ristoranti, negozi e mercati chiusi, la "Biondi Giulio" ha saputo adeguarsi a una necessità tanto primaria quanto complicata: quella di fare la spesa. "Grazie al desiderio di fornire un servizio di prossimità - sottolinea Gianluca - abbiamo in breve messo in campo il servizio di consegna a domicilio. Tanto apprezzato dai clienti vecchi e da quelli nuovi. Dall'esperienza cerchiamo sempre di trarre buoni frutti".

Sabrina Lucchi

Dalla Sicilia al Trentino 400 fornitori garantiscono varietà di frutta, verdura e spezie. Almeno 500 i clienti tra piccoli grossisti, catering e ristoranti

L'azienda

Il meglio del territorio. La vetrina del negozio di frutta e verdura "Biondi Giulio", storicamente conosciuto come "Lucio", all'angolo tra corso Cavour e viale Carducci, a Cesena di fronte alla Barriera, è uno spaccato di quanto la famiglia Biondi ha consolidato in 75 anni di attività.

L'azienda corrisponde alla storia della famiglia Biondi. Quello di fronte alla Barriera è stato il primo punto vendita avviato nel 1945 dal fondatore Giulio con la sorella Olga e la moglie Elsa. La presenza forte e rassicurante della signora Elsa, deceduta nel 2016 a 97 anni, che per oltre settant'anni ha accolto i clienti nel negozio, è nei ricordi di tanti clienti che frequentano da generazioni il negozio, nato nel primo dopoguerra e cresciuto con la città.

Il cambio di passo dell'attività risale al 1960 con la costruzione del magazzino in via Madonna dello Schioppo, dove venne aperto il secondo punto vendita al dettaglio. Lì, a due passi dall'allora mercato ortofrutticolo, strategica piazza di smercio per i commercianti ortofrutticoli, lo stand ancora oggi è tra quelli che movimentano più merci, anche nel mercato che da vent'anni è stato trasferito a Pievesestina.

Negli anni '70-80 entrano in azienda i tre figli di Giulio ed Elsa: Mauro (deceduto nel 2006), Rosanna e Gabriele. "La nostra forza - sottolinea Gabriele - è stato proprio di essere tutti e tre inseriti in azienda. Avevamo davanti l'esempio di dedizione al lavoro dei nostri genitori e della zia. Abbiamo visto cambiare il mercato e il mondo del commercio. Come allora, comunque, puntiamo sempre su affidabilità e qualità".

Qualità e freschezza sono garantiti dalla produzione a chilometro zero che la stessa "Biondi Giulio" può garantire con la vendita di quanto prodotto nelle aziende agricole di proprietà, a Lizzano e a Rio Marano: 2.700 quintali di frutta e verdura prodotti in 30 ettari di terreno.

Sa.L.

QUALITÀ ESTERNA
Twin Vision – Hyper Spectral
• Danni meccanici
• Danni alla polpa • Grandine
• Ruggine (per le varietà dove non è ammessa)
• Marciumi • Puntura del picciolo
• Alternaria • Ticchiolatura
• Scottatura da sole
• Ammaccature

AWETA
World of Sorting Technology

QUALITÀ INTERNA
InScan Pulse
Maturità •
Grado Brix •
Imbrunimento interno •
Marciume interno •

AWETA S.P.A.
Via A. Olivetti,79 - 47522 - Cesena (FC) Italy - Tel +39 0547 316900 - awetasistemi@aweta.it - aweta.com