



Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato a Rigoni di Asiago S.r.l., nel 100° anniversario della fondazione





Poste Italiane comunica che il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ha emesso, il giorno 24 maggio 2023, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato a Rigoni di Asiago S.r.l., nel 100° anniversario della fondazione, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente;

grammatura: 90 g/mq;

supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq;

adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco);

formato carta e formato stampa: 40 x 30 mm;

formato tracciatura: 46 x 37 mm;

dentellatura: 11 effettuata con fustellatura;

colori: sei;

tiratura: duecentocinquantamilaventi esemplari;

foglio: quarantacinque francobolli.

La vignetta raffigura i prodotti più rappresentativi di Rigoni di Asiago, Fiordifrutta, Mielbio e Nocciolata che, con i loro caratteristici vasetti, sveltano in un prato di fiori di tarassaco dell'Altopiano di Asiago.

In alto a sinistra, è riprodotto il logo dell'azienda realizzato in occasione del centenario.

Completano il francobollo la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

Bozzettista: Claudia Giusto.

Roma, 24 maggio 2023.

Corporate Affairs - Filatelia

Giovanni Machetti



Rigoni di Asiago: Una storia di famiglia lunga un secolo

“La natura nel cuore”, è questa l’identità che contraddistingue Rigoni di Asiago da cent’anni. Un’azienda di famiglia, con una tradizione lunga un secolo, che parla di passione per le cose buone e di rispetto per il territorio.

La sua storia inizia nel 1923, sull’Altopiano di Asiago, grazie allo spirito imprenditoriale di nonna Elisa Antonini che, con lungimirante energia, trasforma l’attività di apicoltrice, svolta fino ad allora a livello amatoriale, in un vero e proprio lavoro, coinvolgendo tutta la famiglia.

Oggi, sono i suoi nipoti, Andrea e Luigi Rigoni, a guidare il timone, con lo stesso entusiasmo e la stessa dedizione. Nata con un’impronta tipicamente familiare, nel tempo Rigoni di Asiago si è trasformata in una realtà riconosciuta a livello internazionale, alla base della quale continuano a convivere tradizione e innovazione.

Da sempre l’Azienda dell’Altopiano di Asiago ha sposato il biologico, una scelta etica che incarna valori profondi quali il rispetto per il pianeta e il benessere dei consumatori. In questi cento anni di attività ha fatto della sostenibilità il suo tratto distintivo, promuovendo una responsabilità d’impresa che pone al centro l’attenzione per l’ambiente e per le persone.

Da questa filosofia e dalla selezione delle migliori materie prime, lavorate con cura per rispettarne le caratteristiche nutritive e organolettiche, nascono i prodotti Rigoni di Asiago, che oggi sono apprezzati da milioni di consumatori di tutto il mondo. Come Fiordifrutta e Natù, le confetture ottenute dalla migliore frutta biologica, raccolta a perfetta maturazione; Mielbio, il miele bio, esclusivamente italiano e Nocciolata, la gamma di creme spalmabili bio al cacao e nocciole.

In occasione del centenario della sua fondazione, Rigoni di Asiago rinnova anche per il futuro il suo impegno a operare in maniera giusta, lungo tutta la filiera produttiva, creando valore per le comunità e generando la vera sostenibilità: quella che dura nel tempo.

Andrea Rigoni
Presidente Rigoni di Asiago

