

# Il successo ha il profumo del miele in barrique

Due arnie, **innovazione** e tanti piani B. Così un trentenne destinato all'azienda di famiglia, è arrivato fino a New York

di **Alessandro Rimassa**

«**L**a crisi per me è stata una botta di fortuna assurda, mi ha permesso di non rispettare il programma che mio padre aveva fatto per me: l'università, il lavoro fisso, il tempo libero da dedicare all'azienda di famiglia». Giorgio Poeta è certo di quel che dice: se l'economia fosse andata bene non avrebbe inventato il miele in barrique. Già, perché la sua non è semplicemente – si fa per dire – la storia di un giovane che fa impresa in Italia, ma quella di un ragazzo che, a 30 anni, ha inventato un prodotto che prima non esisteva. «Due arnie mi hanno cambiato la vita: è stato il regalo per il diploma, da lì in avanti ho visto nelle api il mio futuro». Sono passati più di dieci anni, dopo la laurea specialistica in agraria ha preso un piccolo laboratorio di 20 metri quadrati e ha rischiato: alla fine del primo anno aveva fatturato 12.000 euro in tutto. Di momenti duri ce ne sono stati parecchi, di soldi pochi perché tutti quelli che guadagnava li investiva nel comprare api e macchinari. Oggi produce 80 quintali di miele all'anno, al classico barattolo da un chilo ha preferito le monodose da 28 grammi e i barattolini da 250, in totale vende quasi 60.000 pezzi e col miele in barrique tiene un prezzo medio di oltre 50 euro al chilo. La strada di Poeta parte dal valore aggiunto che a suo avviso l'agricoltura negli anni ha trasferito dai coltivatori alle grandi marche: «Molti agricoltori coltivano cose che vendono a 15 centesimi al chilo, poi qualcun altro le imbusta e al supermercato le trovi a 4 euro». Ecco perché nella sua Fabriano, provincia di Ancona, ha scelto di puntare sulla disintermediazione, creando un proprio marchio ([giorgiopoeta.com](http://giorgiopoeta.com)). «Ho sempre avuto un piano B, mai pensare che ce la farai con la tua prima idea. Sono partito con il miele di stachys, oggi ne produco cinque tipi diversi» spiega, ripetendo più volte piano B: «I negozi non capiscono il tuo prodotto? Ho



## Il primato

Giorgio Poeta, in alto vicino alle sue cassette per le api e nel tondo mentre le pulisce, è stato il primo a realizzare il miele in barrique. La sua produzione oggi si aggira intorno agli 80 quintali l'anno.

chiamato Eataly, gli ho fatto la corte per un anno e ci sono entrato. Ma dato che non ero sicuro di riuscirci, allo stesso tempo provavo a piazzare il mio miele all'estero, è così che sono arrivato in tutta Europa, a New York, in Canada e Australia. E da gennaio provo col mercato brasiliano!».

Ma il vero successo di Giorgio Poeta si chiama innovazione: «Quando ho iniziato a invecchiare questo miele ho riscontrato poca credibilità, anche mio padre non ci credeva. Mi diceva: "Se si potesse fare, qualcuno lo avrebbe già fatto"». E invece un innovatore nel mondo del miele mancava, così Giorgio ha inventato il miele in barrique. Oggi non se la prende col padre, anzi: «Sfidarlo è stata la mia molla, mi ha permesso di raggiungere l'obiettivo, tirare fuori un prodotto nuovo». Così, quando gli chiedi come vede il futuro, ti stupisce ancora: ogni giorno, a fine lavoro, scrive su Internet "miele invecchiato in barrique" in tutte le lingue del mondo. Pochi mesi fa ha scoperto che in America lo stavano copiando, è corso a casa a dirlo alla moglie, lei si è impaurita. E lui? «Mi imitano, sono sulla strada giusta».

4 - continua

© RIPRODUZIONE RISERVATA