

# PRODUZIONE

**IL SAPER FARE BONOMELLI**



# LA VISIONE DIVENTA METODO

L'esperienza e le competenze sviluppate **in oltre 100 anni** di storia permettono oggi a Bonomelli di vantare un elevato know how a partire dal proprio prodotto principale, la camomilla, e di seguire ogni fase del percorso "dal campo alla tazza".

Il **controllo della filiera** ha inizio dalla selezione dei terreni più adatti per la coltivazione della camomilla.

Prosegue poi con l'attenta **preparazione** dei campi e la loro corretta semina, e continua con tutte le fasi di raccolta, essiccazione, pulizia, blending e confezionamento.

Un **percorso garantito** dalla supervisione degli Specialisti Bonomelli, per ottenere sempre prodotti funzionali e dal gusto unico.



# LA FILIERA BONOMELLI





# I TERRENI NON SONO TUTTI UGUALI

L'impegno costante per la ricerca della qualità porta annualmente gli Agronomi di Bonomelli a visionare e **selezionare i terreni agricoli** più adatti sui quali coltivare la camomilla, in particolare nei campi situati **in Italia**, dove Bonomelli presidia completamente la filiera produttiva 'dal campo alla tazza'.

Ogni terreno è sottoposto a una serie di **analisi, test e verifiche** volte a stilare la carta d'identità di ogni campo, nel quale identificare:

- la storia delle coltivazioni precedenti
- l'acidità
- la densità
- la presenza di nutrimenti
- la permeabilità all'acqua

Ogni carta d'identità stilata è lo strumento con cui valutare l'idoneità e il rispetto dei parametri agli standard Bonomelli.

Ma non basta.

Per rispettare l'integrità organolettica e funzionale dei fiori di camomilla, ogni terreno coltivato deve trovarsi **entro un raggio di 20/25 Km dallo stabilimento** di essiccazione, così da avviare la lavorazione della materia prima entro 2 ore dalla raccolta.





# LA SAPIENTE PREPARAZIONE DEI TERRENI

I terreni devono essere preparati ad accogliere il nostro tesoro: il **seme di camomilla**. Per questo vengono lavorati seguendo le istruzioni degli Agronomi Bonomelli (arature non profonde, erpicature, fresature, livellature, rullature) per diventare **"lisci come tavoli da biliardo"**.





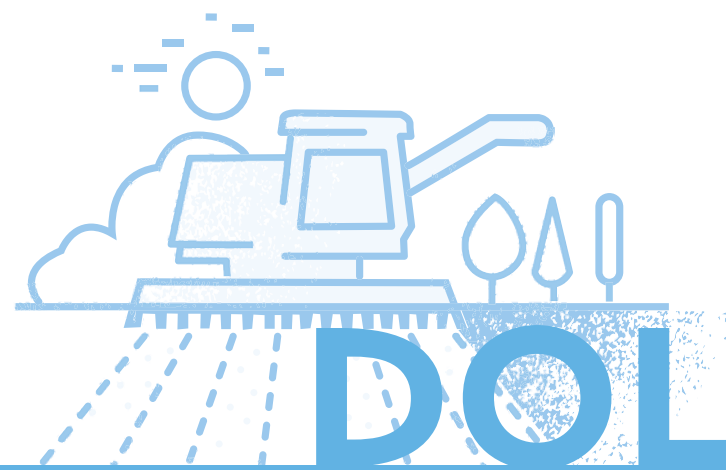
# IL SEME BONOMELLI

Dall'esperienza centenaria dei Ricercatori Bonomelli è stato individuato, grazie ad una selezione naturale, un **seme** dal quale si ottiene un fiore di camomilla della **varietà tetraploide**, dalle specificità organolettiche uniche.

Questo tipo di camomilla si contraddistingue infatti per una **dimensione maggiore** dei capolini, che sono quindi più **ricchi di oli essenziali** ed in grado di offrire una bevanda dal profumo intenso e dal sapore inconfondibile.

*Varietà  
Tetraploide*





# RACCOLTA DOLCE E RISPETTOSA

La salvaguardia del fiore di camomilla ha spinto gli Ingegneri Bonomelli a progettare dei **macchinari esclusivi** e protetti da segreto industriale.

Le “**pettinatrici**” Bonomelli sono macchine uniche, in grado di:

- raccogliere solo i fiori di camomilla integri per **preservarne i capolini, ricchi di oli essenziali**;
- **evitare di danneggiare le piante**, garantendo il loro naturale sviluppo per permettere che i fiori ancora non maturi possano essere raccolti in un secondo momento.


Per una raccolta dolce e rispettosa la pettinatrice procede molto lentamente ad una velocità massima di 3 Km/h, percorrendo 3 ettari al giorno





# ESSICCACIONE GENTILE

I fiori di camomilla appena raccolti nei campi situati nel **Tavoliere delle Puglie**, dove Bonomelli presidia la filiera produttiva 'dal campo alla tazza', giungono presso lo stabilimento di **Foggia**, dove vengono separati da tutte le parti estranee 'verdi' come il gambo e i residui di foglie. Questa è una fase fondamentale, perché nei suoi prodotti (Filtrofiore e Setacciata) Bonomelli offre tutte le parti del fiore di camomilla, senza gli altri elementi naturali della pianta.



La parte nobile del fiore viene poi accompagnata all'interno di un **forno a rullo continuo**, unico nel suo genere, ennesimo risultato della ricerca degli Ingegneri Bonomelli.

I fiori vengono essiccati grazie ad un flusso di aria continua e ad una temperatura rispettosa in grado di eliminare tutta la parte liquida dal fiore, mantenendo inalterate tutte le caratteristiche organolettiche e sensoriali.





# LA RICERCA DELLA QUALITÀ

Il fabbisogno di fiori di camomilla in tutti i mesi dell'anno ha portato alla nascita di un'intensa attività di ricerca e approvvigionamento.

Gli **Herbalist Bonomelli**, seguendo le stagioni di raccolta della camomilla, **visitano le coltivazioni** di selezionati partner per approvvigionarsi di una **materia prima sempre di altissima qualità e conforme agli standard Bonomelli**.

Bonomelli si è assicurata così nel tempo contratti di fornitura in esclusiva, fornendo ai propri partner il giusto know-how per garantire sempre il rispetto della qualità desiderata.





# LA RICETTA BONOMELLI

Tutti i fiori lavorati ed essiccati arrivano presso lo stabilimento di **Dolzago**, in provincia di **Lecco**, dove ogni singolo lotto, distinto per origine e tipologia, è custodito in camere in ambiente controllato.

Un team di esperti seleziona ed analizza tutte le forniture di camomilla per verificare che possiedano i profili organolettici definiti da Bonomelli.

Il percorso continua all'interno del **laboratorio erboristico Bonomelli**, dove i Master Blender selezionano, compongono e definiscono la corretta miscela delle diverse ricette per garantire il gusto da sempre apprezzato dai consumatori, frutto dell'equilibrio tra le note dolci e floreali e le note più amare e funzionali.





# IL RISULTATO IN BUSTINA

Il lungo percorso si conclude nella fase di **confezionamento**, dove la miscela è pronta ad essere inserita all'interno dei filtri.

Questa fase si contraddistingue per una particolare attenzione nel preservare le qualità organolettiche di ogni singolo prodotto.

Tutto il 'saper fare' sviluppato in anni di esperienza sulla camomilla si estende oggi anche alle **tisane e agli infusi**, esprimendosi nell'accurata selezione delle migliori materie prime e nello sviluppo di prodotti contraddistinti dall'unione di **gusto e funzionalità**.

