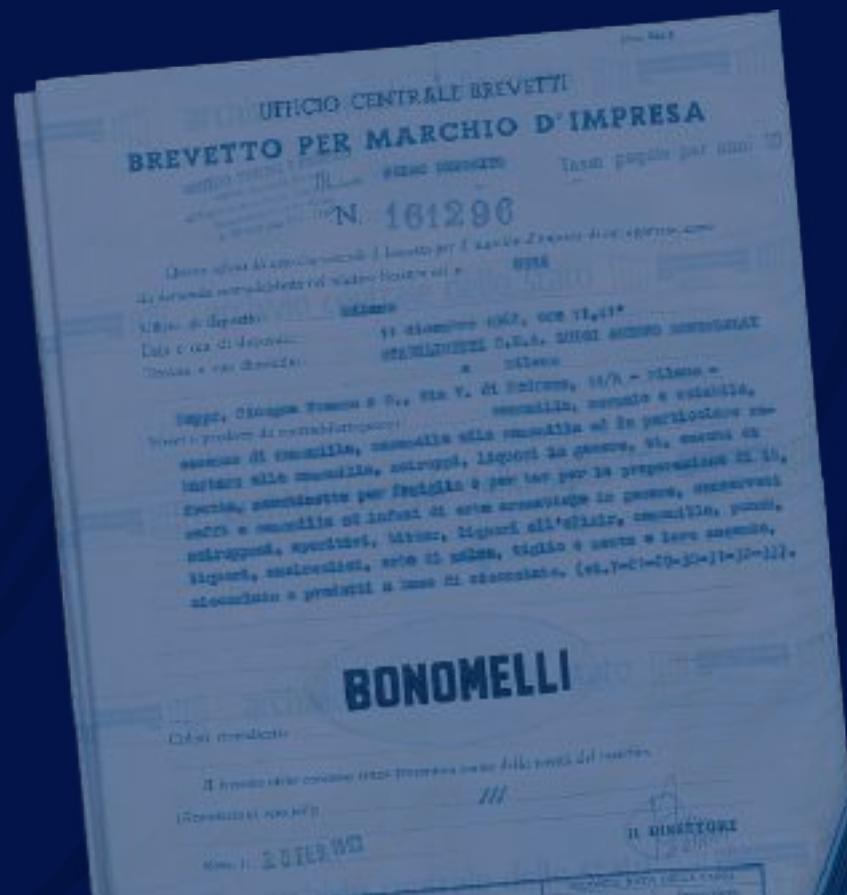


STORIA



UN'AVVENTURA ITALIANA

MILANO 1908

Nel pieno fervore e slancio della città, a seguito del successo mondiale dell'Esposizione Universale, il giovane imprenditore **Luigi Amedeo Bonomelli** inaugura la sua farmacia erboristica, specializzata nella produzione di liquori e sciroppi. Inizia così un'avventura imprenditoriale che ha attraversato tutta la storia del '900 per arrivare fino ai giorni nostri.

Luigi Amedeo Bonomelli



I PRIMI SUCCESSI

Passione, creatività e conoscenza della tradizione e della cultura erboristica guidano Luigi Amedeo Bonomelli verso un'instancabile ricerca di prodotti sempre nuovi che oltre ad essere funzionali siano anche buoni.

L'attenzione all'aspetto del gusto, unita all'evoluzione delle abitudini dell'epoca, portano il fondatore a ideare nuovi prodotti, anche più concessivi come il bitter e il vermouth (1920).

In questa fase di fermento creativo nascono una serie di **ricette speciali** che arricchiscono l'offerta originaria di erbe medicinali. È in questi anni, nel 1926, che nasce la famosa **Camomilla Bonomelli**.



LA RICERCA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME

Animato dalla passione e da una fervida curiosità, Luigi Amedeo Bonomelli intraprende continui viaggi lungo l'intera penisola italiana per approfondire le **tradizioni popolari** legate all'utilizzo delle **erbe officinali**. Nel nord della Puglia ha modo di entrare in contatto con i "terrazzani", gente del luogo che per vivere raccoglieva le erbe spontanee rifornendo i mercati della città.

Affascinato dalla tradizione e dalla ricchezza naturale del territorio, nel 1939 decide di avviare, nei dintorni di **Foggia**, uno **stabilimento di lavorazione delle materie prime**, con forte specializzazione nella camomilla.

Ancora oggi lo stabilimento di Foggia è uno dei centri all'avanguardia nella selezione di semi, nella coltivazione e nell'essiccazione dei fiori di camomilla.



LA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA

La **varietà tipica** del territorio è una camomilla spontanea, rustica e tenace, che cresce rigogliosa nel Tavoliere delle Puglie, ed è caratterizzata da forti profumi e virtù tradizionalmente riconosciute.

Valorizzando le caratteristiche naturali di questi luoghi, Luigi Amedeo Bonomelli dà vita a una vera e propria **filiera di produzione**, assicurandosi nel tempo contratti di coltivazione in esclusiva con gli agricoltori del territorio.

Ne nasce un'intensa attività di ricerca, con l'obiettivo di migliorare le qualità specifiche del prodotto e creare una filiera virtuosa volta alla valorizzazione delle eccellenze locali.



← *Matricaria Chamomilla*



UNA NUOVA PARTENZA

Durante il secondo conflitto mondiale, nell'agosto del 1943, la sede ed il laboratorio milanese dell'azienda vengono semidistrutti. Bonomelli decide allora di spostare l'attività a **Dolzago**, nei dintorni di Lecco, dove viene creato uno stabilimento di confezionamento all'avanguardia che contribuirà allo sviluppo economico e sociale della zona.

Il trasferimento della produzione da Milano a Dolzago, unito al continuo approvvigionamento da Foggia, segna la nascita di un polo produttivo con una forte vocazione sociale, definendo il rapporto tra azienda e territorio per il futuro.



AD OGNI TEMPO IL SUO PRODOTTO

La ripresa dei consumi del secondo Dopoguerra darà nuovo impulso allo sviluppo dell'innovazione. L'offerta Bonomelli si arricchirà di **nuovi prodotti** che segneranno la cultura e le abitudini alimentari degli italiani. Nel 1950 viene rilanciata la Camomilla Espresso, la prima camomilla istantanea per il bar, ideale per il consumo fuori casa.



Negli anni '70 nasce **Filtrofiore**, la camomilla con tutte le parti del fiore, destinata a diventare il prodotto icona Bonomelli. Nel decennio successivo vengono lanciate le Camomille **Setacciata** e **Solubile**. Negli anni '90 Bonomelli riscopre la sua vocazione erboristica con il lancio di **Tisane e Infusi**. Nel 2016/17 la Camomilla e le Tisane sposano l'innovativo formato in **capsule**.

