

«Dante», l'olio che parla beneventano

Eccellenze Gli Oleifici Mataluni sviluppano l'intera filiera produttiva a Montesarchio
 Raggruppano 23 brand esportando in tutto in mondo etichette storiche del made in Italy

Gli Oleifici Mataluni, nati nel 1934 a Montesarchio da un piccolo frantolo a dimensione artigianale, rappresentano uno tra i più grandi complessi agroindustriali oleari del mondo. Al loro interno sviluppano l'intero processo produttivo secondo l'antica tradizione olearia, dando vita alla più innovativa filiera italiana: frantolo; raffinazione; imbottigliamento in confezioni di vetro, Pet e latta; produzione di bottiglie in Pet, tappi, imballaggi ed etichette.

Dal 1980 l'industria è guidata dal Presidente Biagio Mataluni che - insieme alla moglie Elvira, ai fratelli Fabio, Vincenzo e Domenico, al figlio Biagio Flavio e al cognato Gaetano Avino - ha rilanciato l'attività intrapresa dal nonno, specializzandosi nel private label e nei prodotti a marchio della Grande Distribuzione italiana ed estera.

A partire dal 2006, gli Oleifici Mataluni avviano un notevole piano strategico che porterà all'acquisizione dei marchi Topazio ed Oio, oltre ad etichette minori originariamente di proprietà delle aziende Chiari & Forti Spa, determinando un accorciamento della filiera a beneficio dei consumatori e del mondo agricolo. Quindi, acquistano dalla



Montesarchio Lo stabilimento Mataluni. A destra: Enzo Mataluni

Carapelli Spa altri 11 marchi di oli di oliva, tra cui Lupi e Minerva, appartenuti alla famosa azienda ligure Minerva Agricola Alimentare. Nel 2009 rilevano il brand Olio Dante dal gruppo spagnolo Sos-Cuetara, riportando dopo 24 anni in Italia la storica etichetta del Sommo Poeta, creata da Giacomo Costa a Genova nel 1854, e dando un nuovo importante impulso al Made in Italy. Infine, ad ottobre 2011, definiscono il passaggio di Olita dalla Star, con la quale avviano anche una collaborazione sul canale food service. E non solo. Insieme ad Unaprol, il più grande con-

sorzio olivicolo italiano che riunisce 550mila produttori agricoli, nel 2010 gli Oleifici Mataluni costituiscono il Consorzio Evolio. Un grande progetto di filiera che unisce olivicoltori e produttori oleari con l'obiettivo comune di valorizzare solo il meglio delle produzioni italiane. L'Olio Lupi con il marchio I.O.O.% Qualità Italiana, proviene da una filiera certificata e interamente italiana che consente anche ai piccoli produttori di affacciarsi sul mercato con un prodotto che nasce negli uliveti e arriva direttamente a tavola.

Nel 2011 siglano uno storico accordo



con la Nippon Food, uno dei più grandi canali giapponesi di distribuzione, per la commercializzazione dei marchi in esclusiva per il Giappone, che si aggiunge così agli altri mercati esteri dalla Germania, alla Danimarca, Olanda, e Inghilterra, dalla Polonia, agli Stati Uniti e Australia.

Oggi, con un fatturato di 240 milioni di euro, circa 200 dipendenti (età media 29 anni), un moderno stabilimento che si estende su una superficie di 160mila mq con impianto di trigenerazione e fotovoltaico, un laboratorio specializzato per il Controllo Qualità ed il Criol - Centro di ricerca per lo sviluppo di materie olearie e packaging innovativo (riconosciuto nel 2010 dal Miur), si collocano tra i principali produttori di oli alimentari nello scenario internazionale.

Proprio grazie agli investimenti in Ricerca e Sviluppo, a partire dal 1998 i ricercatori degli Oleifici Mataluni introducono il Pet nel mercato oleario, ideando e producendo una bottiglia completamente riciclabile anche per gli oli di qualità, e nel 2011 presentano il progetto Re-Waste per lo smaltimento e la valorizzazione delle acque di vegetazione.