

## Intesa Unaprol-Mataluni , una scommessa sull'olio

Scritto da [Redazione Olive Oil 24](#)

[Share](#) |



Nasce la filiera corta dell'olio pugliese con un contratto che prevede la gestione esclusiva del marchio Lupi e una maggiore tutela da truffe e sofisticazioni.

L'accordo tanto atteso è stato raggiunto. Lo scopo è quello di rilanciare sui mercati di tutto il mondo l'originale olio extra vergine d'oliva di qualità italiana. Nasce la filiera corta di un olio extra-vergine d'oliva tutto italiano, con un contratto che prevede la gestione esclusiva del marchio Lupi, di proprietà di Mataluni. Gli istituti interessati sono la Coldiretti di Puglia, l'Unaprol (Unione Nazionale fra Produttori di

Olive) e gli Oleifici Mataluni di Montesarchio (Benevento). Si prevede la creazione del consorzio Evolio, progetto per mettere insieme il mondo dell'industria e della produzione. Ne dà notizia l'Unaprol. L'industria si impegna ad acquistare dai produttori italiani olio extra vergine di oliva e a pagarlo e commercializzarlo secondo un prezzo congruo per le caratteristiche analitiche e sensoriali di alta qualità. La società 100% qualità italiana di Unaprol si impegnerà a garantire che il prodotto acquistato sia di alta qualità e organizzerà la promozione del prodotto; l'industria nel contempo parteciperà come partner cofinanziatore secondo le percentuali previste dai progetti comunitari e nazionali di promozione nel mercato interno e nei Paesi terzi della UE.

"Nei mesi scorsi il Gruppo Mataluni, proprietario di storici marchi, tra i quali Olio Dante, Lupi e Minerva, ha acquistato 6mila quintali di olio pugliese – ha dichiarato Pietro Salcuni, presidente di Coldiretti di Puglia – Il programma attuale si concretizza nell'acquisto di ulteriori 40mila quintali che cresceranno in maniera esponenziale nel tempo".

Tale accordo è necessario per la ripresa dei consumi di olio, che per l'Ismea (Istituto Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) registrerà un +2% nei primi nove mesi del 2010 sul 2009. Si cerca dunque di equilibrare il segmento agroalimentare, se la produzione lorda vendibile è pari al 20% dell'intera produzione lorda vendibile del settore agricolo (quasi 600 Milioni di euro), mentre il settore olivicolo-oleario rappresenta il 3% del prodotto interno lordo pugliese.

"Il marchio d'eccellenza Lupi, sviluppato dagli Oleifici Mataluni, in collaborazione con Coldiretti e Unaprol – spiega Biagio Mataluni, presidente dell'omonimo oleificio – Nasce dall'idea di portare un prodotto premium italiano nella grande distribuzione". La grande distribuzione dell'olio extra-vergine d'oliva potrà imprimere un'accelerazione ai processi produttivi, di marketing e di commercializzazione: l'olio che non raggiunge il mercato, sarà etichettato con il marchio Lupi e godere di una corsia preferenziale con questo patto di filiera. Vogliamo un mercato che si segmenti verso l'alto, un rapporto di fiducia stabile e con impegni precisi lungo la filiera per offrire al consumatore il prodotto di qualità che cerca".

Per Massimo Gargano, presidente dell'Unaprol si tratta di un accordo innovativo "L'industria s'impegna a acquistare dai produttori italiani olio extra vergine di oliva – ha spiegato – A pagarlo e commercializzarlo secondo un prezzo congruo per le caratteristiche analitiche e sensoriali di alta qualità".

"Il valore inestimabile della produzione olivicolo-olearia va tutelato da frodi, sofisticazioni e etichette poco trasparenti – l'invito del direttore di Coldiretti di Puglia, Antonio De Concilio – Sugli scaffali dei supermercati è straniero l'olio di oliva contenuto in una bottiglia su due, ma i consumatori non hanno la possibilità di verificarlo, perché sulle etichette non è ancora obbligatorio indicare l'origine delle olive".

Uno dei più colpiti da frodi e sofisticazioni, il settore olivicolo-oleario pugliese, nonostante il riconoscimento comunitario per 5 Dop (Denominazione d'origine protetta) e una produzione pari a 11 Milioni di quintali di olive e oltre 2,2 Milioni di quintali di olio. Più di 160 Milioni di litri di olio di oliva importati ogni anno, per essere miscelati con quello pugliese.