7 Maggio 2010
pag. 16

Il Sole 24 ORE AGRISOLE
settimanale del sistema agroindustriale

DANTE
Oleifici Mataluni

RICERCA

Il centro del Gruppo oleario campano Mataluni è stato inserito nell'albo delle strutture riconosciute dal Miur

Criol tra i laboratori d'eccellenza

Partnership con università e imprese per puntare sull'innovazione di processo e sul packaging

Criol, il laboratorio del Gruppo Mataluni è fra i primi a essere inclusi nell'albo dei centri di ricerca riconosciuti dal ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca (Miur). Il comitato tecnico scientifico nominato dallo stesso ministero ha valutato parametri come le risorse strumentali, la qualificazione del personale, il volume di attività di ricerca negli ultimi anni e il numero di pubblicazioni scientifiche realizzate dal laboratorio del gruppo oleario di Montesarchio (Benevento) e ha espresso parere favorevole all'ingresso del Criol nell'albo ministeriale.

Dell'albo fanno parte strutture di ricerca pubblica e privata altamente qualificate presenti sul territorio nazionale, impegnate in attività di ricerca, sviluppo e trasferimento tecnologico. Con il riconoscimento l'azienda potrà svolgere ricerca pubblica e mettere a disposizione il centro e i laboratori delle Università a esso collegati, ai giovani ricercatori, enti pubblici e aziende.

Il laboratorio Criol, si inserisce nell'ambito del progetto «Controllo qualità e innovazione tecnologica nell'industria olearia» (Dm 593 del 8/08/2000, Protocollo Miur 1866 del 18/02/2002). È nato dalle esigenze di innovazione, ricerca e sviluppo dell'industria olearia sannita e dalla collaborazione con il Dipartimento di scienza degli alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e opera da oltre dieci anni nel settore della caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale degli oli vegetali, dell'innovazione di processo e di prodotto, dell'innovazione nel packaging alimentare, della valorizzazione dei sottoprodotti attraverso il recupero di frazioni ad attività biologica e la produzione di energia.

Il centro di ricerche si pone come obiettivi quello di concentrare competenze specifiche nel settore della ricerca applicata al settore oleario e di formare giovani ricercatori nel settore della chimica e tecnologia degli oli, grassi e derivati, anche in partnership con altre aziende olearie nazionali, università e laboratori di ricerca. «Il riconoscimento del ministero premia il lavoro di oltre dieci anni e gli investimenti in attività di ricerca e sviluppo – afferma il presidente del Gruppo, Biagio Mataluni –. Un traguardo importante raggiunto grazie a sinergie importanti come quella con la Facoltà di Agraria di Portici della Federico II ma è anche il frutto del lavoro di decine di giovani impegnati presso Criol».

Il Gruppo Mataluni, con 150 dipendenti, rafforza così la propria presenza sul mercato. Con uno stabilimento che si estende su una superficie di oltre 150mila metri quadrati, produce per oltre 200 marchi fra private label di aziende della Grande distribuzione italiana ed europea e marchi di proprietà Dante, Topazio, Oio, Alit, Gico, Vero, Minerva, Lupi, Lupi nuova agricoltura, Contea. Con un fatturato 2009 pari a 280 milioni, ed una crescita del 30% rispetto all'anno precedente, punta a raggiungere nel 2010 i 300 milioni. Nel 2009 i volumi di produzione sono stati pari a 130 milioni litri olio. Le vendite sono canalizzate per il 65% nella Gdo mentre il 40% del prodotto è esportato soprattutto in Germania, Stati Uniti, Australia e Giappone. •

BRUNELLA GIUGLIANO

L'AZIENDA

Semi vitaminizzati col marchio Dante

Si amplia la gamma dell'olio Dante, il prodotto italiano al 100% con la storica etichetta che ripropone l'effige di Dante Alighieri. Il gruppo Mataluni Oleifici lancia la nuova linea «Semi vitaminizzati» che si aggiunge alle tradizionali referenze extravergine e oliva, rendendo il marchio unico nel settore oleario per la più completa gamma di oli alimentari. La nuova linea Dante Semi propone cinque prodotti: l'Olio di semi di arachide, l'Olio di semi di girasoli, l'Olio di semi di mais, l'Olio di semi di soia e l'Olio di semi vari, tutti vitaminizzati e cioè arricchiti da vitamine che ne integrano e migliorano le qualità nutrizionali. In particolare, il marchio Dante rappresenta da solo circa il 15% del mercato nazionale dell'olio d'oliva, con 10 milioni di litri prodotti ogni anno. È ritornato in Italia ad aprile 2009 dopo 25 anni grazie all'iniziativa dell'industriale campano Biagio Mataluni, che lo ha rilevato dagli spagnoli del Gruppo Sos-Cuetara portandolo a Montesarchio (Benevento), dove oggi è prodotto. L'imbottigliamento avviene nel reparto confezionamento dello stabilimento dove ci sono 20 linee completamente automatizzate, di cui tre dedicate interamente a Olio extravergine di oliva e Olio di oliva Dante. Queste consentono il confezionamento di oltre un milione di litri d'olio al giorno. Sulle linee di confezionamento viene effettuato anche il controllo qualità. Il prodotto, poi, viene etichettato e predisposto per l'invio nei centri di distribuzione. •

B.GIU.

© RIPRODUZIONE RISERVATA