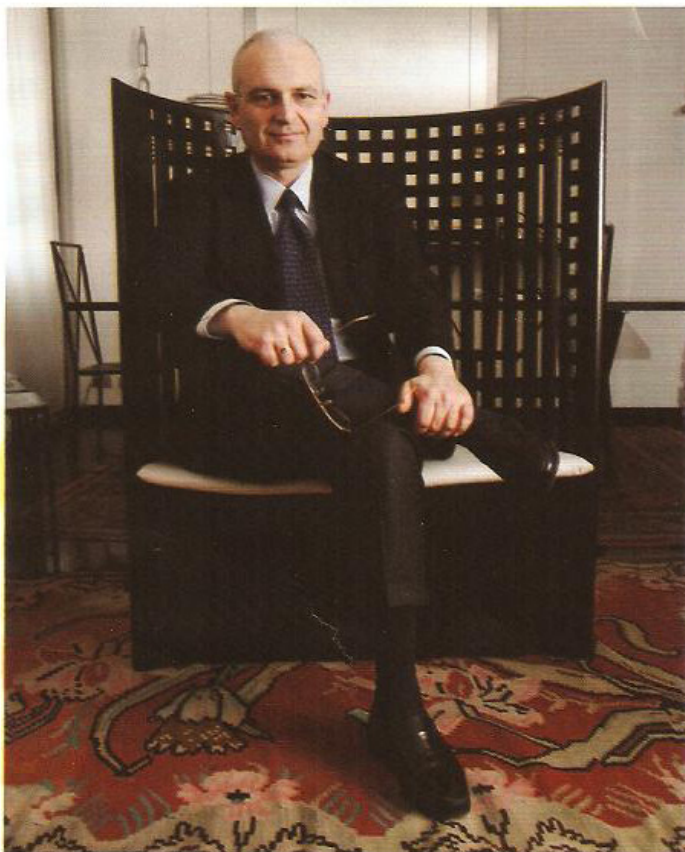


Prezioso come l'oro

È alla base della dieta mediterranea ma, nel tempo, ha dimostrato la sua versatilità in ogni tipo di cucina: è l'olio extravergine di oliva. Tutto italiano.



A sinistra, Biagio Mataluni, presidente dell'omonimo gruppo. Sopra, bottiglie di olio con l'effigie di Dante.

È la star della cucina mediterranea. Ma non gli basta. Vuole entrare nelle cucine cinesi, indiane, americane. Perché l'olio d'oliva è un prodigio di gusto e versatilità. E la sua arma in più, in epoca di lotta all'obesità, è l'assenza di grassi animali. «Non è un caso che il 40% delle vendite del nostro olio siano sul mercato estero, soprattutto statunitense», sostiene Biagio Mataluni, presidente di Mataluni oleifici, uno dei primi tre gruppi al mondo nel settore che controlla marchi come Topazio, Oio e lo

storico olio Dante: un profilo inconfondibile, quello sull'etichetta, con il naso adunco del Sommo Poeta. È l'effigie che cercavano sulle bottiglie gli emigranti italiani a Buenos Aires, New York o San Paolo. «L'intuizione del suo creatore, il genovese Giacomo Costa», spiega Mataluni, «fu proprio di chiamare il prodotto come il padre della lingua italiana, in modo da renderlo immediatamente riconoscibile». Invece il suo nome, Costa, l'avrebbe dato alle navi da carico usate per trasportare il prodotto, gettando le basi di

quella che sarebbe un giorno diventata la Costa Crociere.

E se il Dante poeta non riuscì mai a tornare nella sua Firenze, l'olio Dante è invece stato riportato in patria, in Italia, alla fine di un "esilio" durato 25 anni. Ad aprile 2009 infatti lo storico marchio è stato acquistato da Mataluni, che lo ha rilevato dal gruppo spagnolo Sos Cuetara per circa 30 milioni di euro.

La produzione avviene interamente nello stabilimento di Montesarchio, in provincia di Benevento. «Una vera e propria cittadella dell'olio, in cui operano le aziende della Mataluni Spa. Su una superficie di 152mila metri quadri, con l'impiego di 150 persone, si sviluppa il ciclo completo per la produzione di oli alimentari, di ogni tipo: dall'extravergine di oliva ai cinque diversi tipi di oli di semi», continua Mataluni.

Tutto fatto in casa ma con un occhio all'innovazione, come spiega il presidente: «Da 10 anni abbiamo il laboratorio di ricerca Criol per ottimizzare prodotto e lavorazione, in collaborazione con l'Università di Portici. E ne andiamo orgogliosi, perché è l'unico in Italia nell'industria olearia ad aver ottenuto un riconoscimento ministeriale». ♦

Emanuele Rossi