

# UN «LABORATOLIO» NELLE SCUOLE ITALIANE

*Iniziativa degli oleifici Mataluni,  
marchio leader, reso celebre  
da Peppino De Filippo in carosello*

**L** nome è già tutto un programma. Si chiama «LaboratOlio del gusto» e mira ad insegnare ai ragazzi a distinguere le caratteristiche di un buon olio extravergine di oliva attraverso prove olfattive e gustative. Insomma, un viaggio tra storia, cultura e curiosità dell'extravergine di oliva italiano. Il tutto per riscoprire la sensorialità come strumento di conoscenza e per creare dei futuri consumatori consapevoli. Mossi dalla certezza che «La sfida della qualità nell'agroalimentare passa per la corretta informazione e l'educazione dei consumatori», gli Oleifici Mataluni di Montesarchio, in provincia di Benevento, hanno infatti promosso questo bel progetto, presentato in occasione dell'ottava edizione del Festival della Scienza, e sviluppato dal Criol, (il Centro di Ricerche per l'industria Olearia degli Oleifici Mataluni). Una vera e propria esperienza sensoriale che sarà portata in tutte le scuole italiane che ne faranno richiesta. Tra i leader del settore, il Criol è il primo laboratorio oleario italiano privato ad essere stato riconosciuto di interesse nazionale dal Miur.

Ed è anche sulla scorta di questo riconoscimento che si colloca il «LaboratOlio del Gusto» di Olio Dante, tra le azioni messe in campo dagli Oleifici Mataluni per la promozione del consumo di olio extravergine italiano. La maggioranza di consumatori, infatti, non è a conoscenza che la gran parte degli oli sono prodotti con olive comu-

nitarie o provenienti dal Bacino del Mediterraneo. Olio Dante oggi è uno dei pochi oli 100 per cento italiano destinato ai consumi di massa.

Il marchio, reso famoso da Peppino De Filippo nei caroselli degli anni '60 è prodotto interamente nello stabilimento di Montesarchio, nel Sannio, uno dei più grandi complessi agroindustriali del mondo. L'unico, in Italia, che consente di realizzare il ciclo completo e integrato per la produzione di olio (dalla ricerca e sviluppo, alla distribuzione, passando per la lavorazione della materia prima con uno dei più grandi frantoi oleari d'Italia, una raffineria (per oliva e semi) con una capacità produttiva di 1 milione di litri al giorno, la produzione di imballaggi, l'imbottigliamento). Inoltre, entro la fine del 2010 l'azienda sarà a impatto ambientale zero, grazie ad un impianto per il recupero e la trasformazione delle acque di lavorazione ed un moderno impianto di trigenerazione di energia.

«Ho comprato Olio Dante, sicuramente per fare un'operazione di business ma ancor di più per lavorare ad un progetto dell'olio italiano — dice il presidente Biagio Mataluni che parla — La scelta di puntare sul 100 per cento italiano non è casuale. È stata dettata proprio dalla volontà di costruire o meglio di restituire dignità al sistema produttivo dell'olio italiano attraverso il coinvolgimento diretto dei diversi attori di filiera. Cosa cui stiamo lavorando attraverso una stretta collaborazio-

ne con Coldiretti e Unaprol, che punta alla valorizzazione e utilizzazione delle produzioni italiane. Il passo successivo — continua Mataluni — sarà quello di valorizzare le tipicità locali, e mi piacerebbe cominciare proprio dalla Campania, dove opera la nostra Azienda, mettendo a disposizione dei produttori locali il marchio Dante. L'idea, che mi piacerebbe sviluppare con gli Assessorati allo Sviluppo Economico ed all'Agricoltura della Regione Campania, con gli Assessori Vito Amendolara e Sergio Vetrella è quella di lavorare ad un progetto integrato di filiera portando le Dop campane sugli scaffali della grande distribuzione italiana ed estera. Ed è molto positivo il bilancio del primo anno dall'acquisizione (stando all'ultima rilevazione Nielsen che ci attribuisce un aumento di quota di mercato del 5,7 per cento). I consumatori — conclude Mataluni — hanno apprezzato l'operazione 100 per cento italiano che abbiamo avviato con l'acquisto del marchio nell'aprile 2009 e l'inizio della produzione in Italia, nel nostro complesso agroindustriale di Montesarchio, dove Olio Dante è prodotto solo con olive italiane. La Gdo sta dimostrando interesse per le nostre politiche e ci sta aiutando a riposizionare un prodotto che è legato ai ricordi familiari di milioni di italiani».

**Raffaele Nespoli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA