

MENA ALOIA – AGRICOLA ALOIA

L'azienda Aloia è ubicata nell'agro di Colletorto a 508 mslm. Si compone di 20 ettari di oliveti e 140 ettari di seminativi coltivati prevalentemente a cereali. Gli olivi sono secolari e comprendono due varietà autoctone "Oliva nera" e "Cazzarella" di Colletorto ed altre varietà tipiche regionali quali la "Cellina di Rotello", la "Gentile di Larino", la "Provenzale", la "Rosciola" ed il "Leccino". L'azienda, inoltre, è dotata di un frantoio per la molitura delle olive con impianto tradizionale.



Particolarità dell'Idea ed elementi di novità

Mena è subentrata in azienda dopo la morte del papà. Insieme con il fratello, giovanissimo, avviano un lento ma graduale ammodernamento del frantoio con l'introduzione di nuovi impianti di estrazione pur mantenendo attive ancora le vecchie presse. Allo stesso tempo cercano di approfondire le loro conoscenze sul mondo dell'olio cercando di migliorare la qualità del prodotto. Con il tempo diventano sempre più padroni della materia dando una vera e propria impronta di rinnovamento al frantoio che diventa il luogo di sperimentazioni continue sempre nell'ottica di ottenere prodotti di alta qualità e diversi rinnovandosi di anno in anno. Le novità maggiori sono nel frantoio nel quale sono state introdotte delle linee di lavorazione a ciclo continuo con il controllo della temperatura e questo per poter lavorare le olive senza riscaldare la pasta. Per tale motivo sono state progettate dal fratello diverse soluzioni di molitura delle olive inserendo nella linea due varianti di frangitori uno a martello ed uno conico *"decido di volta in volta, vedendo lo stato e la qualità delle olive che arrivano per la molitura, se utilizzare il frangitore a martelli oppure la variante conica che si presta meglio per olive dalla pasta più morbida"*. Inoltre la conservazione dell'olio avviene con azoto al fine di salvaguardarne la qualità eliminando i fenomeni di ossidazione. Inoltre, viene effettuata una selezione maniacale delle olive in entrata che solo quando sono prive di difetti entrano nella linea dedicata all'alta qualità. Il frantoio poi esegue da sempre la molitura per conto terzi e per questo è rimasta attiva la linea tradizionale, preferita dai clienti a quella a ciclo continuo. La selezione delle proprie olive avviene direttamente in campo dove è deciso il momento per effettuare la raccolta al giusto grado di maturazione. La raccolta è effettuata a mano con operai fidelizzati negli anni. Il frantoio e l'azienda sono storiche dell'area.

Un'altra novità è rappresentata dalla modalità di vendita che resta prevalentemente quella diretta in azienda, ma con modifiche importanti sia alle tipologie di confezione,

sia di immagine. Sono stati completamente ridisegnati il logo e l'immagine aziendale, sono state cambiate le tipologie di confezione la linea di imbottigliamento ed è stato creato un sito web adatto anche alla commercializzazione on-line.

Le ultime novità sono:

1. l'introduzione di un'innovazione tecnologica progettata dal fratello con i fornitori della tecnologia di estrazione che permette di evitare completamente il riscaldamento della pasta senza ridurre il livello di estrazione dell'olio. Una sperimentazione, oggetto di finanziamento da parte della regione nell'ambito delle misure di supporto delle innovazioni previste nel programma di sviluppo rurale regionale, che potrebbe stravolgere completamente le tecnologie estrattive dell'olio.
2. l'apertura di una bottega dell'olio nel centro cittadino del capoluogo molisano, Campobasso.



I passi effettuati

La conoscenza e le relazioni

Mena ed il fratello hanno ricevuto dal papà la passione per l'olivicoltura, ed in particolare per il lavoro del frantoiano. Sebbene l'azienda sia di grandi dimensioni, oltre 160 ettari, i due giovani agricoltori non sembrano spaventati anzi. Si dedicano all'azienda a tempo pieno cercando di adattarla sempre di più alla loro visione. I primi cambiamenti sono avvenuti nel settore dell'olivicoltura e dell'olio, dove il cambiamento è già molto avanzato ed il segno della loro impronta è molto marcato. Stessa sorte toccherà nel prossimo futuro anche alla parte predominante dell'azienda oggi utilizzata per la produzione di cereali. La conoscenza e gli approfondimenti necessari per cambiare il modo di molire le olive in frantoio sono stati il risultato di un'intensa attività di studio e di ricerca su internet e su riviste specializzate e della partecipazione a corsi di specializzazione sulla qualità dell'olio. Un ruolo importante hanno giocato anche i tecnici delle tecnologie di estrazione installate coinvolti nella sperimentazione innovativa. Inoltre, Mena ha avviato un'intensa attività di ricostruzione delle relazioni sia con gli agricoltori dell'area, sia con i consumatori che raggiunge direttamente tramite internet ed attraverso il nuovo negozio cittadino.

Gli investimenti e le attività

Gli investimenti hanno riguardato prevalentemente la riorganizzazione e l'ammodernamento del frantoio dove la gestione della qualità è diventato un aspetto quasi maniacale. L'olio viene prodotto all'interno di un sistema continuo in cui è ridotto al minimo il contatto con l'aria. Poi viene stoccato in tank di acciaio con sistema di ozono per la conservazione. La linea di imbottigliamento è nuova e tecnologicamente avanzata per assicurare rapidità e sicurezza. Tutto l'impianto però mantiene una forte caratteristica artigianale. I due fratelli hanno ancora una forte dominanza sulle scelte strategiche di come selezionare e miscelare le olive, quali processi di molitura e quali tecnologie utilizzare, sui tempi e sulle modalità di stoccaggio, ed altro ancora.



Il lavoro

Il lavoro è prevalentemente familiare. Ai due fratelli si aggiunge la mamma che nei momenti di bisogno è sempre disponibile dall'imbottigliamento dell'olio alla ricezione delle olive. Ai componenti della famiglia poi si aggiungono anche degli operai stagionali per il frantoio e quelli per l'azienda agricola in particolare per le fasi di raccolta e potatura dei vigneti.

La commercializzazione

La commercializzazione avviene in azienda, nel punto vendita cittadino aperto nel periodo invernale e attraverso internet. I mercati principali sono quelli locali e nazionali, anche se il prodotto arriva anche in Paesi lontani quali il Giappone e gli Stati Uniti.

I prodotti

Il prodotto aziendale principale è rappresentato dall'olio venduto confezionato in diversi formati dalle bottiglie fino alle lattine da 5 litri. Inoltre, l'azienda produce e commercializza diverse varietà di cereali dal grano duro, all'orzo, all'avena ed effettua servizi di conto terzi per la molitura delle olive.



Considerazioni economiche

L'attività svolta da Mena e da suo fratello è stata indirizzata a tre elementi principali:

1. creare un'immagine nuova dell'azienda centrata sulla qualità e sulla sostenibilità dei processi produttivi;
2. diversificare il prodotto ampliando la gamma;
3. migliorare la qualità.

Questi tre elementi hanno consentito di esplorare segmenti di mercato diversi e più remunerativi. La ricerca continua di nuovi clienti e nuove modalità di vendita unita al lavoro sulla qualità ed all'impegno dei due fratelli permette all'azienda di avere una buona stabilità nei ricavi e delle buone performance economiche in termini di reddito.

SITO WEB: www.olioaloia.it