



AZIENDA OROVERDE LUCANO

UN IMPIANTO DI ESTRAZIONE CON SISTEMA SINOLEA CHE CONSENTE DI OTTENERE OLTRE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI ALTA QUALITÀ ANCHE L'OLIO FIORE, QUELLO, CIOÈ, DERIVANTE DALLA PRIMA SPREMITURA A FREDDO E CHE È PARTICOLARMENTE INDICATO PER L'ALIMENTAZIONE DEI BAMBINI.

FILIPPO OLIVIERI
FOTO DI ANTONELLO DI GENNARO

“Se una bottiglia da 750 ml. di olio extravergine di oliva ha un costo inferiore a sei-sette euro, allora significa che il processo di lavorazione non ha rispettato tutti i canoni imposti dalla qualità. In sintesi, possiamo dire che si tratta di concorrenza sleale”. È la dichiarazione perentoria e sicura di chi conosce bene ogni fase del processo di lavorazione che porta al confezionamento di una bottiglia di olio di qualità certificata.

A rilasciarla è **Dina Tantulli**, titolare, insieme alla sorella, di “**Oroverde Lucano srl**”, un'azienda olearia dai connotati fortemente innovativi, dove sono stati messi a frutto gli insegnamenti ed i valori familiari del fare impresa.

L'azienda “Oroverde Lucano” è nata nel 2003 ed ha sede nell'area industriale di **Ferrandina**, in quella fetta di **Basilicata** dove crescono oliveti secolari che regalano la “Maiatica”, un'oliva a duplice attitudine, quella di essere lavorata come oliva da olio e quella di essere degustata a mensa.

“L'oliva infomata - dice la Tantulli - è il nostro fiore all'occhiello, in quanto ha ottenuto il “presidio Slow Food”. Al **Salone del Gusto di Torino** è stata qualificata come una delle biodiversità. In una sola parola, significa che l'oliva infomata di Ferrandina è davvero unica”.

Nonostante le insidie della concorrenza sleale, “Oroverde Lucano” vince le sfide del mercato, puntando tutto sulla qualità. “Cerchiamo di portare a valore i doni della nostra terra. Le qualità della maiatica ci consentono di produrre un olio extravergine monovarietale,

proprio come raccomandano le più importanti testate enogastronomiche. Se poi si considera che la maiatica cresce solo in uno spicchio di Basilicata racchiuso tra **Ferrandina, Aliano, San Mauro Forte** e **Stigliano**, allora è facile comprendere quale sia il valore di un olio monovarietale di maiatica”.

Provare per credere: l'olio di maiatica ha un gusto fruttato, che sa di pomodoro fresco ed erba appena tranciata. All'olfatto produce sensazioni piacevoli e delicate, che incontrano il favore anche di chi non viene da una tradizione culturale olivicola. “Oroverde Lucano” produce anche “**La Lacrima**”, ossia ciò che deriva dalla prima spremitura delle olive. Le qualità di quest'olio sono particolarmente indicate per chi segue un regime alimentare dietetico ed è consigliato anche per l'alimentazione dei bambini e dei neonati.

“Il nostro mercato - afferma la titolare - apprezza molto le linee di produzione olivicola particolarmente ricercate, come “La Lacrima”. Oltretutto, è nostra intenzione ampliare ulteriormente la gamma attraverso la riscoperta di antiche ricette della tradizione gastronomica lucana, come le olive in salamoia, le olive con la cenere, le olive sottosale. Cerchiamo di guardare al futuro con ottimismo, forti dell'eredità culturale della nostra terra di origine, che siamo fieri di rappresentare nelle più importanti fiere di settore”.

La quantità di olive molite nel frantoio “Oroverde Lucano” si attesta attorno ai 18 mila quintali, ○





○ con una dotazione tecnologica che permetterebbe la molitura di 25 mila quintali di olive. Tradotto in litri, nel 2006 sono stati prodotti complessivamente circa 50mila litri di olio.

Le sorelle Tantulli si avvalgono del lavoro di circa 10 collaboratori stagionali, oltre che del contributo di alcuni agenti che supportano l'azienda nella commercializzazione del prodotto, attualmente venduto attraverso contatti *one to one* e successivo recapito a domicilio. "Abbiamo scelto di non essere presenti sugli scaffali della grande distribuzione organizzata, perché le quantità di olio prodotte ci consentono di coltivare un mercato di nicchia, che guarda prima alla qualità e poi al prezzo".

"Oroverde Lucano" guarda piuttosto ad un futuro che valorizzi tutti i possibili impieghi del prodotto. "È vero, il nostro sogno nel cassetto - dice Dina Tantulli - è quello di realizzare una linea di cosmetici che valorizzi le proprietà delle nostre olive, ricche di polifenoli, una sostanza antiradicale che è presente in molti prodotti che prevengono l'invecchiamento della pelle. Del resto,

anche in questo caso la tradizione insegna: le nostre nonne utilizzavano l'olio per rendere morbidi i capelli, per idratare la pelle, per curare il corpo. Oggi noi vogliamo coniugare il valore della tradizione con le conoscenze più moderne. Speriamo che questo sogno nel cassetto possa presto concretizzarsi".

Intanto, l'azienda di Ferrandina punta molto sulla formazione per assicurare una continuità di saperi che altrimenti rischia di perdersi per strada. "Abbiamo molto apprezzato l'opportunità offerta dalla Regione Basilicata tesa a formare "operatori tecnici di frantoio". L'iniziativa ci ha permesso di offrire a otto giovani disoccupati un corso che unisce teoria e pratica, con uno stage in azienda su tutte le fasi del processo produttivo. L'auspicio è quello di poter assumere qualche risorsa al termine di questo corso di formazione".

"Oroverde Lucano", un'azienda "in rosa" che guarda al futuro con ottimismo e che si apre al territorio. Le titolari sono convinte che bisogna puntare prima di tutto sulla qualità del prodotto, ma grandi passi bisogna muoverli an-

che nella direzione della promozione. Il frantoio, infatti, è segnalato su alcuni cataloghi, è a portata di mouse, con un sito pubblicato su internet ed è visitabile "virtualmente" grazie ad un cd che le sorelle Tanutulli hanno fatto realizzare in questi giorni e che sarà inviato ai clienti che risiedono all'estero. L'intento è quello di offrire un'immagine moderna e rinnovata di "Oroverde Lucano" che presto potrà contare sul raddoppio della linea produttiva.

Una buona capacità imprenditoriale quella della signora Dina, la quale, prima di congedarci, sceglie "**Mondo Basilicata**" per lanciare un appello ai ristoranti lucani.

"Riscopriamo quel sano senso di appartenenza e di identità. Facciamo in modo che sulle tavole dei ristoranti lucani, almeno quelli di qualità, possa trovare posto una bottiglia di olio extravergine monovarietale lucano. Sarebbe il modo migliore per valorizzare le pietanze della tradizione culinaria regionale, ma soprattutto renderebbe il giusto merito alla generosità della nostra terra".

Il gusto dell'orgoglio lucano. ●

'If a 750 ml bottle of extra-virgin olive oil costs less than 6-7 Euros, we can infer that the extraction process has not been implemented according to quality standards. In brief, it is disloyal competition'. Needless to say, this statements shows know-how of the olive oil production process up to the last step, i.e. the packaging of a quality certified bottle. Indeed, it comes from Dina Tantulli, manager of 'OROVERDE LUCANO srl', an innovative olive oil company belonging to the Tantulli family. The Tantulli sisters have been able to re-direct the entrepreneurial skills and values characterising their family - building contractors - to olive oil production.

Established in 2003, Oroverde Lucano is situated in an industrial area near Ferrandina home to the 'maiatica', a special type of table olive also suitable for oil extraction. "Our 'baked olive', says Ms Tantulli, 'is our pride and it has been acknowledged as 'slow food'. At the Turin Salone del Gusto it was classified as a specimen of biodiversity. In brief, it is unique". Despite being challenged in 'disloyal competition', OROVERDE Lucano has won the market thanks to the high quality of its products. 'We've been trying to make our land and its values worth. The characteristics of the 'maiatica' olive are such as to produce a mono-variety oil, as it is recommended by the experts.' Another Oroverde product has been labelled as Lacrima, tear, that is the result of the first olive pressing, a light and delicate oil suitable for new-borns, children and special dieting needs.

The quantity of olives ground at the Oroverde Lucano olive mill is about 1,800 tons, whereas the processing capacity is up to 2,500 tons. In 2006 this amounted to 50 thousand litre production. The Tantulli sisters can rely on ten seasonal employees, beside sales agents who are responsible for selling the product 'one to one' delivering it directly to the purchaser.

"We decided not to enter the network of organised distribution. Our production is best suitable for a niche market where the customers look for quality, rather than for low price". Oroverde Lucano is looking ahead, planning to take advantage of the versatility of the product'. "Yes, it's true, our dream is to create makeup and cosmetic lines exploiting the polyphenols of our olives. Polyphenols are anti-oxidant chemical substances which can prevent skin ageing. Again, we're looking back to the tradition of our country, where our grandmothers would use olive oil to treat their hair, skin and body. Today we're aiming at mixing tradition and modernity, trying to make this dream come true."

In the meantime, the Ferrandina company is investing in training in order to build up and save know-how. 'We've really appreciated the chance given by the Regione Basilicata of training 'qualified olive mill operators' through training programmes (financed by ROP European Funds 2000-2006, Axis 3, Human Resources). Thanks to this, eight unemployed young people have been attending a theoretical and practical course followed up by a short stay in the company in order to show them the whole production process. We do hope that at the end of the training some of the young trainees will get a permanent job'.

