



Frantoio Valsanterno di Imola, lo spirito giovane di un mestiere antico

Da diversi anni, l'olivicoltura sta crescendo in tutta l'Emilia-Romagna e in particolare nel Bolognese, dove alcuni imprenditori iniziano ad investire nel settore. È il caso del Frantoio Valsanterno di Imola, nato nel 2021 quando Valter Marcolini, Vanni Angeli e Matteo Gentili acquistarono l'unico frantoio della provincia di Bologna

Quando si parla di extravergine di oliva si pensa a Puglia, Toscana, Umbria, Calabria, sempre di più alla Sicilia, insomma al Centro Sud del Paese, oltre che al Garda o alla Liguria a Nord. Se dici Emilia-Romagna ti osservano con uno sguardo che rasenta la compassione. Come dire: «*ma che ne sapete voi di olio?*».

A parte che **la prima Dop in Italia è stata quella di Brisighella**, ed è una signora Dop, l'olivicoltura da diversi anni ormai sta crescendo in tutta la regione e, in particolare nel Bolognese, dove si attende la tanto agognata certificazione Igp. Se non ci fossero state annate particolarmente fredde e, soprattutto, intense gelate intorno al '700 a distruggere la maggior parte degli oliveti, oggi sarebbe una fiorente coltura.

La rinascita dell'olivicoltura in Emilia-Romagna

È stato grazie al lavoro del **Cnr di Bologna**, che è andato a recuperare le varietà autoctone sopravvissute, e all'**Università** del capoluogo che l'**olivicoltura è rifiorita** e l'interesse per l'olivo e per l'olio è andato aumentando. Così come gli imprenditori che investono in questo settore: è il caso del **Frantoio Valsanterno di Imola**.



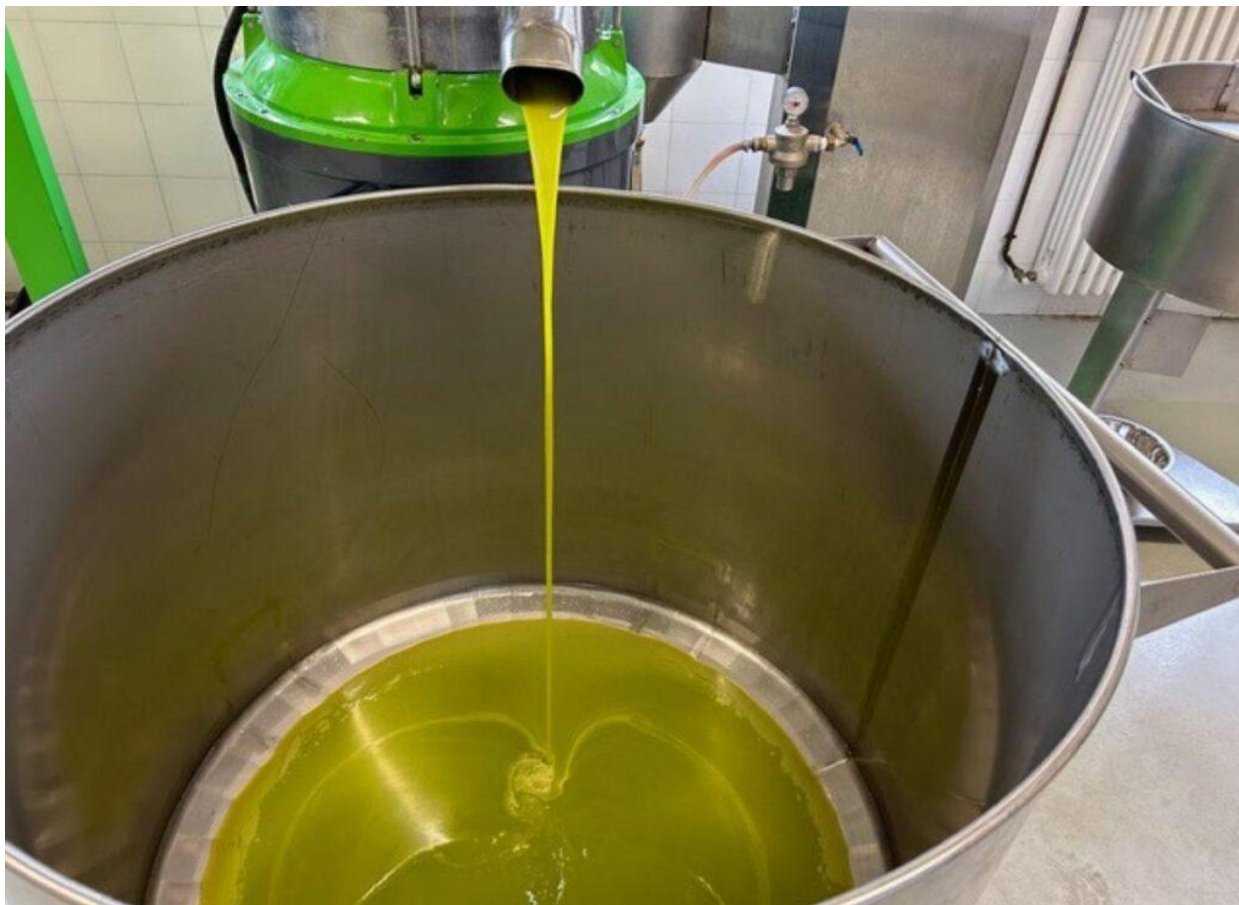
Gli uliveti del frantoio imolese (Foto © Daniela Utili).

Frantoio Valsanterno di Imola: da profani a produttori di olio

Nella “vita precedente” avevano una loro azienda di imballaggi in cui erano soci, e tali sono rimasti ma condividendo un'altra avventura. Un'**opportunità arrivata nel 2021**, quando l'unico frantoio della provincia di Bologna, gestito dal 2004 dalla famiglia Rossi di Imola, fu messo sulla piazza. **Valter Marcolini, Vanni Angeli e Matteo Gentili** fecero alcune considerazioni, tra cui la crescita dell'olivicoltura nel territorio, due conti *et voilà*.

Installato un nuovo impianto di ultima generazione, che attualmente ha una capacità di molitura di 25 q.li/h, oggi il Frantoio Valsanterno ha un proprio brand e commercializza l'extravergine che deriva, in parte, da una decina di ettari di oliveti biologici di proprietà e, in parte, dalla selezione di olive da conferitori al frantoio. Le varietà sono **Ghiacciola, Nostrana, Leccino, Frantoio**. Poi ci

sono quelle dell'uliveto sperimentale, **Leccio del Corno**, **Picholine** e **Don Carlo** scelte per verificare quanto si possano adattare a questo territorio.



La produzione dell'olio nuovo (Foto © Daniela Utili).

Lo spirito giovane di un mestiere antico

Nessuna eredità e tradizione familiare. E anche lo staff (che si occupa dal campo all'imbottigliamento passando per la frangitura, dalla promozione alla commercializzazione del prodotto) è un team dall'età media di 35/37 anni a maggioranza femminile. Il loro slogan è «***lo spirito giovane di un mestiere antico***».

«La nostra idea è proprio questa, – spiega **Marika Zaganti**, responsabile del marketing e dei prodotti – rinnovare un mestiere antico soprattutto nella presentazione del prodotto, rinnovarlo perché ci sono dentro dei giovani, indispensabili per idee nuove. Poi è chiaro che c'è sempre un affiancamento di qualche esperto, in una perfetta sinergia: noi ci mettiamo la verve e la freschezza, però ci sono altri, esperti e consulenti, che ci stanno passando il mestiere, non nell'ambito familiare ma c'è comunque uno scambio da una generazione all'altra in cui ognuno dà il meglio di sé».



Un dettaglio del punto vendita aziendale (Foto © Daniela Utili).

Molitura e consulenza per gli olivicoltori

Il **Frantoio Valsanterno** oggi, oltre alla **molitura convenzionale e biologica**, offre agli olivicoltori un **servizio di consulenza a tutto tondo** e sta diventando sempre più un loro punto di riferimento. Lo staff operativo è entrato pienamente nel mondo dell'extravergine imparando da chi il mestiere lo conosceva già, fino a conseguire il titolo di **tecnici assaggiatori** per poter diffondere la cultura dell'olio sul territorio e oltre: **visite e degustazioni sono richiestissime**.



Visite e degustazioni sono richiestissime al Frantoio Santerno (Foto © Frantoio Valsanterno).

Anche gli attuali proprietari sono assaggiatori. Cosa è scattato per occuparsi di un settore tanto diverso da quello precedente?

«Se siamo venuti qua è “colpa” di **Ermanno Rocca**, mio vicino di casa, bravissimo olivicoltore e produttore di extravergine di qualità. Gli avevo già chiesto di vendermi un po’ di terra. – racconta il **presidente Valter Marcolini** – Lui non l’ha mai fatto, poi un giorno mi ha parlato dell’opportunità di rilevare il frantoio con un po’ di terra. Così ho coinvolto gli altri due soci. All’epoca il quarto era Ermanno che, conoscendo bene questo mondo, ci ha indicato le linee guida contribuendo alla buona riuscita del progetto. Poi è uscito dalla società, è voluto rimanere come cliente, ma anche come supporto. Per me è sempre il mio vicino di casa al quale mi rivolgo ogni volta che ho bisogno di buoni consigli, il mentore, il coach».



Valter Marcolini, socio e presidente del Frantoio Valsanterno (Foto © Daniela Utili).

In quattro anni sono stati fatti grandi passi e i progetti continuano ad essere ambiziosi: **aumentare la produzione e portare il prodotto oltre il territorio.**

«Oggi siamo su Imola e Bologna – spiega **Marcolini** – l'obiettivo è di coprire l'Emilia-Romagna in tempi brevi. Per l'estero abbiamo già qualche cliente con una collaborazione appena attivata con la Germania, contatti con Usa, Cina, Danimarca e Santo Domingo. Prevediamo l'espansione della struttura produttiva, sia per stoccaggio e imbottigliamento, sia con un ampliamento del frantoio».



Un momento della raccolta (Foto © Frantoio Valsanterno).

La struttura è sempre stata percepita come il piccolo frantoio della zona. Non è più tale e lo sarà sempre meno.

«Manterremo la produzione artigianale con le olive del territorio, ma con una spinta importante in termini di qualità: la fascia è medio-alta, anche l'olio da cucina deve essere di buon livello. Nell'olio buono ho sempre creduto e l'ho sempre usato – conclude Marcolini – l'olivo è un albero che mi dà fiducia e speranza. L'ho sempre visto come un pianta molto radicata, robusta, forte, mi dà un senso della vita e di sostegno in un percorso che possa portare un messaggio per il futuro».

Le etichette di Frantoio Valsanterno

Quattro le **etichette Frantoio Valsanterno**: Monte di Nola, Terre di Rocche, Gentile e Classico. Mentre il primo è prodotto con olive di proprietà dell'azienda, gli altri tre vengono da olive selezionate dai conferitori.

Frantoio Valsanterno

Frantoio e punto vendita: Via di Nola 1/L – Imola (BO)

Telefono +39 351 7471074 – E-mail: info@frantoiovalsanterno.it

www.frantoiovalsanterno.it

Data di creazione

29/10/2024

Autore

daniela-utili