



Olio, impresa sociale, territorio: un legame inscindibile

Sostenibilità, inclusione sociale e valorizzazione delle eccellenze del territorio sono i principi che guidano tre realtà della provincia veronese: il frantoio Bonamini di Illasi, il ristorante La Cru a Romagnano e la Cooperativa Vale un Sogno di San Giovanni Lupatoto



L'ingresso dell'azienda Bonanni a Illasi, in provincia di Verona (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Gustoso, nutriente, salutare: l'olio extravergine di oliva è un vero toccasana, pur faticando a essere riconosciuto come alimento (e non un semplice condimento). Mission del **frantoio Bonamini** – azienda familiare sulle colline di Illasi (VR) – la cui produzione è radicata sul territorio, è “**dare il giusto valore all’olio extravergine di oliva**”, orientando i potenziali fruitori a un utilizzo “consapevole”.

Fiore all’occhiello dell’azienda è l’**extravergine Veneto Valpolicella DOP**, ottenuto esclusivamente con olive della **cultivar Grignano e Tavarol**, benchè anche gli altri olii rivelino gusto delicato e profumo intenso.



Alcune etichette dell'azienda Bonamini (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Frantoio Bonamini: dare il giusto valore all'olio extravergine di oliva

Laboratori, degustazioni, visite guidate: **Giancarlo Bonamini** e sua moglie **Sabrina Bonamini** testimoniano passione, ricerca e sostenibilità, ma è la partecipazione al bando della Regione Veneto, attraverso l'UE, a determinare l'avvio di un nuovo corso, orientato sull'efficienza energetica (4.0).

«Questo programma – spiega Sabrina – ci ha permesso di acquistare macchinari che fossero interconnessi e collegati da un tablet attraverso il quale il frantoiano può controllare ogni fase della lavorazione, utilizzando le informazioni rilasciate anche sotto il profilo energetico».

In merito al processo di raccolta e produzione, Giancarlo Bonamini aggiunge qualche dettaglio:

«L'oliva va raccolta e lavorata velocemente, a maggior ragione se la raccolta avviene con l'ausilio di scuotitori. Appena dopo la frangitura, la parte solida e liquida viene messa nelle gramole (dai 25 ai 35 minuti per far aggregare le particelle dell'olio) ad una temperatura inferiore ai 27 gradi. Dopo la gramolazione, le olive vanno nel decanter (separatore centrifugo a due fasi) in cui non c'è bisogno di aggiungere o

diluire acqua».



Da sn, Giacomo Sacchetto, Sabrina Bonamini e Linda Perlaska (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Ricerca scientifica e attenzione alla sostenibilità

Nel frantoio **Bonamini** la sostenibilità viene praticata in ogni fase del ciclo produttivo e anche successivamente al completamento dello stesso. Parliamo delle bottiglie, del packaging, delle etichette e anche nel **riutilizzo degli scarti di lavorazione**, fino all'80% dell'oliva.

«Da oltre vent'anni, – prosegue Bonamini – usiamo il nocciolo delle olive per riscaldarci (abitazioni, negozio, frantoio). Tuttavia, abbiamo pensato di andare oltre, grazie al **progetto OLIVARE** (olive valorizzazione, recupero), realizzato in collaborazione con l'Università di Padova e Verona, che supera il concetto di scarto, dando vita a sottoprodotti (estrarre principi attivi, che abbiano un interesse salutistico, cosmetico, farmaceutico)».



Gli ulivi dell'azienda gestita da Giacomo Sacchetto e Sabrina Bonamini (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Ristorante La Cru e la cucina sostenibile dello chef Giacomo Sacchetto

La medesima filosofia viene attuata da **Giacomo Sacchetto**, chef alla guida del **Ristorante La Cru** – 1 stella Michelin – (Villa Maffei Medici Balis Crema a Romagnano (VR), che ha fatto della sostenibilità il suo biglietto da visita.

«Reperiamo alimenti dal territorio (corniolo, frutta, tartufo), nel nostro orto usiamo macerati di ortica, sambuco, equisetolo. Proprio perchè intendo valorizzare produzioni locali, dallo scorso aprile utilizzo solamente pesce che arriva da Chioggia (VE) o dall'alta Italia, così come i formaggi provengono dalla Lessinia».

Tra le delizie dello chef, da segnalare, un cioccolatino (classico Do Mori ripieno di extravergine Veneto Valpolicella DOP Bonamini), ma anche creme e gelati.

«Il mio sostegno alla brigata e al personale del ristorante comporta maggior libertà (due giorni a settimana x riposare), viceversa la mia figura è ridimensionata – io sono uno di loro, faccio parte del gruppo, perchè il lavoro di squadra divide i compiti e moltiplica il successo. Abbiamo **14 pannelli solari per il recupero dell'energia** (dal 30 al 35%) e sto valutando l'ingresso di un macellaio che utilizzi materiali

biodegradabili per la carne».

Azioni concrete per i ragazzi con disabilità

«Anche per noi il territorio è fondamentale» – sostiene **Linda Perlaska** (responsabile progetti di impresa) – perchè la **Fondazione più di un Sogno**, ha una mission molto importante, occupandosi di ragazzi con disabilità e sindrome di Down».

Per aiutare i ragazzi ad inserirsi in un contesto lavorativo esterno, individuando competenze e abilità, è sorta la **Cooperativa Vale un Sogno** (Via Garibaldi. 5, San Giovanni Lupatoto. Tel. 045 2426071; info@valemour.it) ma, dal momento che non tutti sono autonomi, entrano in gioco le imprese sociali.

«Good Food, nata per includere i ragazzi all'interno di una cucina, fornisce un servizio alle aziende (il team guidato da uno chef prepara il cibo prima) rigoroso e puntuale».

Frantoio Bonamini Srl

Loc. S. Giustina, 9/A – 37031 Illasi (VR)

[Sito web](#)

Ristorante La Cru – Villa Balis Crema

Via Cortivi, 11 – Romagnano (VR)

[Sito web](#)

Data di creazione

07/10/2022

Autore

cinzia-dalbrolo