Bonolio, amore lavoro e passione per il territorio

L'artista siciliana Alice Valenti si è formata nel laboratorio artigianale del maestro Domenico Di Mauro, dove ha appreso la tecnica delle decorazioni dei carretti siciliani. Una tradizione importante e fortemente distintiva della storia e della leggenda siciliane. Questa antica arte ha trovato un nuovo spazio di espressione attraverso un progetto artistico promosso dall'azienda Bonolio srl, con sede a Sciacca, che ha voluto valorizzare sia la Sicilia che il suo olio. La pittrice, infatti, è stata scelta per l'operazione di rebranding delle referenze di olio di tutto il portfolio Bono, sia per il retail che per l'horeca, biologico compreso. Ed ecco che lo straordinario patrimonio storico e artistico siciliano veicola importanti concetti di valore come qualità, artigianalità e produttività.

"Ogni olio un Paladino. Ogni Paladino un carattere. Ogni carattere un gusto. Le cromie richiamano in maniera evidente i colori caratteristici dell'Isola e dell'Opera dei Pupi e i tratti di ogni singolo personaggio si associano alle peculiarità dell'olio corrispondente" spiega l'artista che ha accoppiato i paladini a ogni singola referenza differenziando anche i colori. "Alla base di questo progetto c'è la volontà di sottolineare il forte legame con la Sicilia, con il territorio e con la tradizione siciliana - spiega Carmelo Zagarrì, direttore commerciale e marketing della società Bonolio srl -. Le nuove etichette non lasciano dubbi: il consumatore identificherà il nostro olio con la sua terra di origine, ossia la Sicilia. Vogliamo che le nostre nuove confezioni portino gioia e colore sugli scaffali della grande distribuzione, che siano immediatamente riconoscibili e identificabili". In questo modo i nostri paladini fanno breccia nel cuore degli italiani distinguendosi sugli scaffali dei supermercati e sulle tavole delle famiglie italiane ed estere.

La saggia e cortese regina Galerana è stata scelta per l'equilibrato Val di Mazara Dop; il forte e astuto re di Saragozza Marsilio per il moderato Valle del Belice Dop; la bella e valorosa guerriera Bradamante per l'amabile Igp Sicilia; il nobile e generoso imperatore Carlo Magno per l'armonioso olio extravergine l'Italiano Filtrato e Non Filtrato; il puro e audace guerriero Ideo per il fresco olio extravergine Novello Non Filtrato; il coraggioso e sincero Orlando per il vigoroso olio extravergine Selezione Bono.

"L'olio è il frutto dell'impegno, della passione e dell'amore di chi lo produce - spiega Salvatore Bono, General Manager Packaged Division di Bonolio -. Lavoriamo con lo stesso impegno che ci è stato tramandato cercando di trovare un giusto connubio tra passato e presente, tra tradizione e innovazione avendo sempre in mente un concetto specifico: L'olio è il frutto dell'impegno, della passione e dell'amore di chi lo produce. Solo così il suo sapore potrà essere veramente unico, autentico ed indimenticabile". Lo scriveva il padre, Vincenzo Bono, tramandando questo concetto agli eredi che ne hanno fatto il focus della filosofia aziendale.

L'esperienza olearia di Bonolio ha, infatti, una storia antica che risale al 1934, avviata da Michele Bono. Nel 1960 il figlio Vincenzo sviluppò la distribuzione dell'olio in Sicilia e, negli anni Settanta, diventò fornitore di olio siciliano sfuso delle principali aziende olearie italiane. Oggi, l'azienda è gestita dai figli Michele, Damiano, Giuseppe e Salvatore. Negli anni, ha sviluppato il suo raggio di azione sul territorio nazionale e internazionale, esportando le eccellenze del territorio e il buon prodotto made in Italy e soprattutto made in Sicily. "Il nostro olio ha un'anima fortemente siciliana - prosegue Salvatore Bono- perché ci affidiamo molto a cultivar locali e questo è un elemento a noi molto caro". Per questo motivo, l'azienda ha creato il brand Qitterra dedicato esclusivamente all'olio comunitario ed europeo. "Qitterra nasce per non creare confusione nella mente del consumatore -evidenzia Carmelo Zagarrì-. Se compri Bono, infatti, sei certo di acquistare olio italiano e siciliano mentre se compri Qitterra avrai un olio comunitario. In ogni caso la qualità è garantita".

Il mercato estero rappresenta una cospicua fetta di mercato per Bonolio. "L'export ha un peso importante per l'azienda e il mercato americano è certamente il più proficuo per noi -aggiunge Zagarrì-. Il 55% del nostro fatturato proviene dall'estero mentre il restante 45% dall'Italia dove contiamo di crescere nei prossimi anni. Negli Stati Uniti d'America, in modo particolare, abbiamo effettuato importanti investimenti risultati premianti che ci permettono di crescere ogni anno a doppia cifra".

Oggi le 15.000 tonnellate di olive siciliane molite fanno di Bonolio il primo frantoio oleario siciliano e le 26.800 tonnellate di olio Evo di cui 15.000 di italiano (20% bio) e 10.000 di mediterraneo e 1.800 di siciliano Dop e Igp lo portano ad essere il primo oleifico in Sicilia per vendita di olio extra vergine di oliva. Inoltre, la società è leader nella produzione e nella vendita di oli certificati siciliani con il 16% della Igp, più del 90% della Dop per un totale del 46%. Bonolio opera con quattro frantoi, dieci linee di molitura, due depositi da 8.300 tonnellate, 28 cisterne interrate, uno stabilimento con quattro linee e 18.000 bottiglie imbottigliate all'ora per una superficie totale di 4.500 metri quadrati di cui 3.000 coperta.

Non meno importante l'indotto: sono infatti 9.000 le aziende agricole coinvolte, 1.346 aziende agricole convenzionali e 477 certificate. Sono, invece, 90 i frantoi per l'olio 100% italiano, 23 per l'olio Dop Val di Mazara e 15 per l'olio Igp.