Speciale Welcome to Sciacca

Olio Bono, capolavoro di Sicilia famoso nel mondo

L'Igp evo biologico è l'unico di origine italiana menzionato negli Stati Uniti tra i migliori prodotti a scaffale

Bono Sicilia Igp biologico siciliano Extra Vergine di Oliva si inserisce a pieno titolo tra i migliori prodotti nei supermercati statunitensi.

Lo stabilisce l'indagine che è ststa avviata da Wirecutter, sito web di proprietà di The New York Times Company, specializzato nelle recensioni di prodotti. Un riconoscimento di grande valore perché sviluppato da una testata di prestigio, riconosciuta a livello internazionale, sulla base di una ricerca con rigidi canoni di valutazione.

L'analisi, infatti, traccia una panoramica seria e dettagliata delle migliori produzioni sugli scaffali della ggrande distribuzione organizzata americana, un mercato di grande importanza per l'industria italiana.

«A differenza di molti altri oli che abbiamo assaggiato, il Bono Sicilia Igp biologico siciliano Extra Vergine di Oliva era fruttato e floreale» scrive Wirecutter sottolineandone anche le molteplici modalità di utilizzo in cucina. Un riconoscimento importante per l'azienda siciliana, con sede a Sciacca (Agrigento), punto di riferimento diretto di oltre 477 aziende agricole certificate (Dop Val di Mazara/Igp Sicilia) per la molitura delle olive prodotte dalle loro terre (Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola), e di oltre 100 frantoi certificati.

«Questo sistema produttivo ci consente di esportare i nostri oli superiori non solo in Europa, ma anche negli Stati Uniti, in Canada e in Asia. Così l'antica tradizione olearia della famiglia Bono ha attraversato anni, generazioni e continenti per arrivare sulla tavola dei consumatori e offrire il gusto autentico della vera Sicilia, una terra di sapori e profumi unici, genuini e indimenticabili» sottolinea Salvatore Bono, general manager packaged division di Bonolio.

L'esperienza olearia di Bonolio ha 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, divenne fornitore di olio siciliano sfuso delle principali aziende olearie italiane. Oggi, l'azienda è gestita dai figli Michele, 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.

«L'export ha un peso importante per l'azienda e il mercato americano è certamente il più proficuo per noi - afferma Carmelo Zagarrì, direttore commerciale e marketing Bonolio 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».

Questo riconoscimento va ad aggiungersi alle recenti affermazioni del marchio. Bono si è infatti distinto per il valore della progettazione, entrando nella cerchia dei finalisti della sezione packaging, in occasione del contest Mediastars, un premio pubblicitario italiano, promosso da Media Star Editore, che si tiene ogni anno a Milano.

Ma non è tutto: Bono si distingue per la migliore immagine anche in occasione del Premio Morgantìnon, organizzato dall'Esa, Ente di Sviluppo Agricolo, con la collaborazione del Libero Consorzio Comunale di Enna e del Comune di Aidone, dedicato alle eccellenze siciliane dell'extravergine di oliva, quest'anno alla sua undicesima edizione.

«A colpire più di tutto – si legge nella motivazione - è la pulizia dei tratti e l'essenzialità, come pure l'elemento estetico nel suo insieme, tutto molto ben curato, con un occhio di riguardo alla qualità dei materiali utilizzati, dalla bottiglia personalizzata, ergonomica e funzionale, alla carta dell'etichetta e perfino alla capsula copri tappo, originale nella sua veste grafica e senza dubbio fuori dai consueti canoni, soprattutto nell'individuazione di colori vivaci e discontinui rispetto ai classici giallo e verde. In questa linea commerciale denominata Capolavoro di Sicilia, ispirata alle gesta dei paladini dell'epopea epico- cavalleresca del ciclo carolingio, cantate nell'Opera dei pupi, a imporsi è il concetto di "sicilianità" visto e interpretato in una chiave di lettura contemporanea, senza la minima concessione al didascalico e al folcloristico.

Infine, altra nota di merito, il codice di tracciabilità posto sulla retro-etichetta, attraverso cui è possibile risalire alle piante da cui provengono le olive».

L'importanza del gruppo si traduce in numeri: 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 per un totale del 46%.