

4. L'azienda "Oleifici Mataluni" di Montesarchio

Una delle più grandi realtà economiche del territorio della provincia di Benevento è l'azienda Mataluni situata a Montesarchio che si contraddistingue per la produzione dell'olio che forinisce il prodotto ai seguenti marchi Dante, topazio, oio, olita, ecc.. Fra questi preminente è **il marchio Dante che nasce nel 1860**, dalla formidabile inventiva della famiglia Costa che si occupava del trasporto dell'olio e di prodotti tessili oltre oceano in un periodo di forte immigrazione verso gli Stati Uniti (seconda metà dell'Ottocento) , lo stesso nome lo vediamo collegato anche alla nascita del complesso Costa Crociera. Questa famiglia , per cercare di ricordare il luogo di provenienza decise di utilizzare un marchio che rispecchiasse l'Italia: quale miglior scelta se non Dante, il padre della lingua italiana?



Nel 1934 Biagio Mataluni emigrato in America ,torna a Montesarchio e **dà vita a un piccolo frantoio** con lo scopo di far studiare i figli, dal quale nascerà , col tempo e con grande cura da parte di tre generazioni della medesima famiglia, l'imponente complesso industriale che oggi rappresenta il primo in Italia come gruppo oleario e il secondo al mondo. Fino al 1990 gli elementi di forte espansione dell'edificio sono stati : **commercio con l'estero**, specialmente con il mercato ucraino e giapponese; **il lavoro per conto terzi**, e l'introduzione del PET(=polietilentereftalato: bottiglie per bevande realizzate con materiali sintetici e riciclabili) a partire dal 1995 quando Biagio Mataluni recatosi a Taiwan prende spunto da una fiera per creare **una produzione di packaging** (bottiglie di plastica) attualmente utilizzata solo per il commercio con il mercato giapponese. L'innovativa bottiglia in PET presenta, rispetto a quella in vetro, una maggiore praticità di utilizzo (è leggera, infrangibile e può essere schiacciata perché occupi meno spazio nei contenitori della raccolta differenziata) e **diversi aspetti positivi in termini di sostenibilità ambientale** (l'estrema leggerezza del packaging comporta una significativa riduzione delle emissioni di anidride carbonica durante la fase di trasporto che purtroppo in Italia avvengono per la maggior parte su gomma). I vantaggi ambientali sono legati anche a diversi altri fattori: l'imballaggio in PET è prodotto nello stesso stabilimento industriale dove avviene il confezionamento (**minor trasporto di imballaggi vuoti**); **l'imballaggio è interamente riciclabile** (compresi tappo ed etichetta); **bottiglia ed etichetta sono realizzate nello stesso materiale (PET) per facilitare il riciclaggio**. Arrivati nel 2005 il complesso aziendale si rese conto di non poter più andare avanti a lavorare su commissione quindi si avvertì il bisogno di acquistare dei marchi. Inizia così l'acquisto del marchio Topazio nel 2007 a cui seguono altri marchi (Oio, Ginestra, Cigo). **Il salto di qualità si ha però con l'introduzione del marchio Dante avvenuto fra il 2008-2009 per 34 milioni di euro**, la cui storia è stata già ricordata, soprattutto sottolineando il valore che questo nome riveste, un grande senso di appartenenza alla propria patria.

L'impianto oggi si presenta come un grande complesso brulicante di giovani neolaureati e neodiplomati che si impegnano a mantenere un clima tranquillo e familiare e che mantengono forti rapporti con i proprietari testimoniati dalla festa che viene organizzata ogni anno (Dante Family day) dove l'azienda apre le sue porte alle famiglie di tutti i dipendenti. **Questa forte responsabilità sociale** costituisce il punto di forza di una così grande realtà che conta 200 dipendenti con un'età media di 29 anni. Offre infatti a chiunque voglia entrare a far parte di essa dei tirocini formativi per poi firmare contratti che sono per la maggior parte a tempo determinato. Capiamo dunque che alla Mataluni di Montesarchio piace configurarsi come la prima esperienza di lavoro dei giovani che si affacciano su questo difficile mondo.



. Da un punto di vista organizzativo, andando a visitare l'impianto industriale , si può ammirare come tutto ciò che occorre per la produzione dell'olio sia competenza della stessa azienda. Essa è infatti fornita di **un laboratorio chimico** dove vengono svolti test e ricerche sull'imballaggio che hanno appunto portato alla formazione del prodotto in "PET" Il progetto "made in Sannio", **capace di valorizzare gli effluenti oleari e di convertire un refluo inquinante e di difficile smaltimento in una preziosa fonte di energia, è stato premiato da Legambiente nell'ambito dell'edizione 2010 del Premio all'Innovazione amica dell'ambiente, intitolato "Green Life, dai territori la costruzione dell'economia del futuro"; il progetto pet** riguarda solo l'olio di semi; continuano intanto le ricerche per migliorare la qualità

produttiva; è stata ad esempio, avviata la realizzazione di una nuova tipologia di olio extravergine di oliva arricchito di vitamina D e portata avanti con la collaborazione del reparto di endocrinologia della Università Federico II di Napoli.

L'impianto è inoltre dotato **di un capannone aggiunto al complesso preesistente per fare le tipografie, le etichette e i cartoni**. Il prodotto, così realizzato e finito, parte nelle autobotti che arrivano a contenere 300 quintali d'olio. E' infine importante ricordare che il complesso lavora poco direttamente le olive e che si affida a determinati fornitori, le zone di provenienza sono però facilmente individuabili infatti per la maggior parte è olio pugliese e una minima parte è di provenienza campana.

Questa filiera corta ci suggerisce la possibilità di ampliare la coltivazione dell'olivo nelle nostre campagne in attività aziendali affidate ai giovani ; ciò comporterebbe

innanzitutto il controllo e la difesa di un territorio troppo spesso coinvolto in situazioni geologiche di frane, e quindi l'ampliamento di attività lavorative per molti giovani che pur dotati di spirito imprenditoriale non riescono a pensare ad una imprenditoria moderna e avveniristica anche applicata alla terra. Non da ultimo, la produzione di olio biologico(che normalmente viene prodotto all'interno del nostro territorio sannita da parte di piccoli proprietari, ma non ha il riconoscimento DOP) porterebbe ricchezza sostenibile al nostro territorio.

Ancora oggi nel territorio beneventano il lavoro del contadino è considerato di serie "B" perché "sporco", "da poveri" e assolutamente non in linea con le aspettative di tanti giovani diplomati che hanno visto nello studio l'affrancamento da una umiliante realtà sociale, quella della campagna.





Questo potrebbe essere il futuro di tanti giovani beneventani, che diventerebbero imprenditori di moderne e meccanizzate aziende agricole.



