

La "Nicola Pantaleo SPA" al Cibus di Parma: ecco il QR-Code che traccia l'olio dalla pianta alla bottiglia

Un investimento di circa 7 milioni di euro per un'innovazione senza precedenti sul mercato

FASANO - Tra le prime imprese industriali del settore oleario in Italia a curare tutta la filiera produttiva, la Nicola Pantaleo Spa - azienda nata a Fasano nel 1890 e impegnata nella produzione e commercializzazione di olio d'oliva - oggi garantisce l'origine e le caratteristiche di due extravergine ottenuti dalla filiera con l'innovativo QR-Code in etichetta, che traccia il prodotto dalla pianta alla bottiglia: il 'Biologico' per il mercato USA e quello 'Young' per i canali ho.re.ca. e retail.

La principale novità presentata dall'azienda pugliese al Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione di Parma, è proprio 'Pantaleo Young', extravergine biologico dal sapore erbaceo e corposo, con una bassa acidità e ricco di polifenoli dalle proprietà antiossidanti, salutari per gli adulti ma anche per i bambini. La bottiglia da 250 millilitri si caratterizza per le dodici differenti etichette disegnate da vignettisti e artisti italiani (tra i quali Valerio Marini, Paolo Ruta e Giuditta Parisi), colorabili e collezionabili dai bambini; il QR-Code che Pantaleo ha inserito in etichetta consente al consumatore di conoscere dati analitici e proprietà organolettiche dell'olio e anche, tra i primi oleifici italiani a permetterlo, di tracciare la bottiglia fino alla localizzazione geografica dell'area da cui provengono le olive.

Al salone Pantaleo ha proposto anche il suo top di gamma, l'olio extravergine d'oliva 100% italiano 'Selezione oro', blend degli oli pugliesi considerati migliori durante la campagna olearia (quest'anno derivante dalle varietà 'Coratina' e 'Ogliarola') e destinato al canale gda e horeca. Quest'olio, dal sapore intenso e netto, è indicato per l'utilizzo a crudo su verdure, legumi, carni, pesce o crostacei o per condire insalate. Le raffinate bottiglie da 500 e 250 millilitri, dotata di tappo anti-rabbocco per evitare sprechi, saranno arricchite dal QR-Code a partire dal 2019.

«Attraverso il QR-Code consultabile da smartphone - ha spiegato Nicola Pantaleo, direttore generale della Nicola Pantaleo Spa - il consumatore potrà conoscere, in qualsiasi momento e in qualsiasi luogo, tutte le caratteristiche del prodotto, ripercorrere la filiera e tracciare il percorso dell'olio, dal campo alla bottiglia. L'uso di questo strumento, utile a garantire la qualità dell'olio, fa parte di un piano di sviluppo che ci rende davvero competitivi su una fascia di mercato più alta, potendo produrre direttamente un olio da olive coltivate esclusivamente in Puglia».

Per curare l'intero processo, dalla pianta alla bottiglia, la Nicola Pantaleo Spa ha infatti realizzato un piano di sviluppo - per un investimento complessivo di oltre sette milioni di euro - che ha comportato l'acquisto e la messa in coltura di quasi 150 ettari di terreno in agro di Fasano, alcuni dei quali in stato di abbandono, la costruzione di un frantoio continuo di ultima generazione e l'acquisto di attrezzature e macchinari. Con l'obiettivo di coniugare la tradizione (derivante dai quasi 130 anni di storia) e l'innovazione, nei 150 ettari di terreno sono già coltivati circa 2mila olivi secolari della cultivar tipicamente pugliese 'Ogliarola' e 13.200 piante con coltivazioni intensive di differenti cultivar preesistenti quali 'Coratina', 'Peranzana', 'Cima di Melfi', 'Leccino', 'Frantoio', 'Picholine' mentre, entro la fine del 2018, andranno in coltivazione super-intensiva 160mila piante di 'Ogliana' e 'Arbosana'. Una volta a pieno regime (previsto per la campagna 2019/2020), la filiera 'Pantaleo' lavorerà 3.000 tonnellate di olive proprie per oltre 650.000 litri di olio extra-vergine biologico all'anno (oggi 800 tonnellate di olive per 144.000 litri, quasi tutti venduti sul mercato asiatico) ottenuto esclusivamente da olive coltivate in agro di Fasano.

L'investimento ha consentito l'assunzione a tempo indeterminato di 10 persone portando l'occupazione totale, tra la Pantaleo Nicola Spa e la Pantaleo Agricoltura Srl (che si occupa di coltivazione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli tra cui il pomodoro Regina, entrato tra i prodotti protetti dai Presidi Slow Food), a 41 persone.

La Nicola Pantaleo Spa ha chiuso il 2017 con un fatturato di circa 62 milioni di euro, in linea con le performance del 2016. L'azienda è presente sul mercato nazionale (in numerose insegne della distribuzione moderna) e, soprattutto, su quello internazionale, sia comunitario che extra-UE; l'export supera il 75% del fatturato e si concentra in una decina di Paesi tra cui Giappone, India, Stati Uniti, Oman, Qatar e UE.

Tempo di lettura stimato: 2'

09/05/2018 05:50