

Frantoi Cutrera, produrre valore legando i prodotti al territorio



I Frantoi Cutrera rappresentano un esempio emblematico di come la tradizione familiare possa trasformarsi in un modello di impresa moderna e competitiva. La storia ha origine nei primi del Novecento a Chiaramonte Gulfi (RG), nel cuore dei Monti Iblei, area da secoli vocata all'olivicoltura. La famiglia, inizialmente dedita alla coltivazione e alla gestione di un palmento per la trasformazione delle uve, ha

intrapreso negli anni Trenta l'attività olivicola, fino all'apertura del primo frantoio di proprietà nel 1979 per volontà di Giovanni Cutrera.

Da allora l'evoluzione è stata continua, con l'ingresso dei figli e, più recentemente, della sesta generazione.

L'impresa coltiva direttamente circa 90 ettari di uliveti e ha costruito una rete di fornitori fidelizzati, con cui stipula contratti di acquisto del frutto pendente e che segue in tutte le fasi agronomiche.

Le cultivar autoctone – Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Nocellara del Belice e Biancolilla – rappresentano il cuore produttivo, valorizzato dalle certificazioni IGP Sicilia, DOP Monti Iblei e Biologico. Accanto all'olio extravergine, simbolo identitario, l'azienda ha avviato la linea di conserve «Segreti di Sicilia» e, più recentemente, il progetto vitivinicolo Akrille in collaborazione con Joe Bastianich, chiudendo simbolicamente il cerchio con le origini legate al palmento.

Innovazione tecnologica, sostenibilità e Pac

La crescita dei Frantoi Cutrera si fonda su un approccio tecnico avanzato che integra agricoltura di precisione e innovazione di processo. In campo vengono applicate agrotecniche moderne e sistemi di difesa integrata, calibrati sulle esigenze delle cultivar locali per preservarne l'identità.

In frantoio il continuo rinnovamento tecnologico è stato realizzato grazie alla collaborazione con produttori di impianti oleari di eccellenza e con il supporto tecnico di specialisti di processi di estrazione affermati e riconosciuti, che hanno consentito all'azienda di sviluppare un modello innovativo di trasformazione. Le linee di estrazione ipertecnologiche consentono il controllo puntuale di parametri critici quali tempi di gramolatura, temperatura e ossidazione, garantendo la massima espressione aromatica e un elevato contenuto di composti fenolici, indicatori di qualità nutraceutica.

L'impulso all'innovazione è stato favorito anche dai bandi Psr e dagli strumenti di agricoltura 4.0. Gli aiuti Pac sono stati un sostegno agli investimenti ma oggi, proprio grazie a questi progetti innovativi, l'incidenza dei contributi Pac sul bilancio resta marginale, a conferma di un modello economico basato sul valore intrinseco del prodotto e sulla capacità di posizionarsi nei mercati premium. Parallelamente, l'impresa ha investito sulle energie rinnovabili, sul recupero degli scarti (nocciolino di sansa, acque di vegetazione, polpa) e sull'uso agronomico del residuo di lavorazione, riducendo gli input esterni e applicando un concreto principio di economia circolare. Questo approccio coniuga competitività, tutela del territorio e responsabilità ambientale.

Strategie competitive e prospettive internazionali

Il modello competitivo dei Frantoi Cutrera dimostra come una filiera olivicola possa rafforzare la propria posizione attraverso l'integrazione di più leve strategiche. La crescita è stata sostenuta dalla combinazione di certificazioni di processo (brc, ifs) e di prodotto (dop, igp, biologico), che hanno garantito standard elevati e tracciabilità, elementi indispensabili per costruire rapporti di fiducia con la grande distribuzione internazionale.

Parallelamente, l'impresa ha investito nello sviluppo del marchio proprio, differenziandosi con soluzioni di packaging tecnico-funzionali capaci di preservare la qualità dell'olio (protezione da luce e ossigeno) e, al tempo stesso, di comunicare identità territoriale.

Un'altra direttrice rilevante è la diversificazione dell'offerta: oli monocultivar e blend di pregio, conserve vegetali e vini, che consentono di presidiare segmenti diversi di mercato, riducendo il rischio legato alla stagionalità e alle fluttuazioni della domanda. A livello organizzativo, il tema del cambio generazionale è stato affrontato con una progressiva professionalizzazione della struttura, che oggi integra competenze agronomiche, tecnologiche e manageriali in circa quaranta collaboratori suddivisi per area funzionale.

Il metodo adottato – basato su valorizzazione del territorio, internazionalizzazione selettiva, innovazione di processo e di prodotto, e sostenibilità ambientale ed economica – rappresenta una strategia replicabile anche in altri contesti agricoli. La capacità di integrare questi fattori in un disegno coerente consente di posizionarsi nei mercati premium, ridurre la dipendenza dai contributi pubblici e costruire un vantaggio competitivo duraturo a livello internazionale.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 11/2026

Produrre valore legando i prodotti al territorio

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*