

Superintensivo e qualità dell'olio, la scommessa vincente di Bonolio



coltivati d
convivon
Una scelt
imprendit
produttivi
Oggi l'ole
produttivo
Abbiamo
dei fratelli

Bono, ci desc



Sugli
oltre
300
ha
ia di Agrigento,

ire una storia
vestire in modelli
qualità dell'olio.
con una capacità

ele Bono, uno

Michele Bono

Attualmente Bono Aziende Agricole, gestita da Bonolio srl, come già detto, gestisce oltre 300 ha di oliveti, dei quali circa 250 sono allevati con sistema superintensivo, mentre la restante superficie è costituita da oliveti tradizionali con sesto d'impianto 6 × 6 m. Una realtà produttiva nella quale convivono due modelli differenti, ciascuno con specifiche caratteristiche agronomiche e gestionali.

La vostra è una delle famiglie storiche dell'olivicoltura siciliana. Come si inserisce questa evoluzione produttiva nel percorso di Bonolio?

La nostra storia affonda le radici nel 1934, quando nostro nonno Michele iniziò l'attività a Sciacca, nel comprensorio della Val di Mazara. Successivamente nostro padre Vincenzo trasformò quella tradizione familiare in un progetto imprenditoriale strutturato, ponendo le basi per la crescita futura dell'azienda.

Oggi continuiamo questo percorso cercando di mantenere vivo il patrimonio di valori ricevuto, ma con uno sguardo rivolto all'innovazione. L'introduzione degli impianti superintensivi va letta proprio in quest'ottica.

Quali motivazioni vi hanno spinto a investire nel modello superintensivo?

Per anni abbiamo osservato con attenzione l'evoluzione dell'olivicoltura spagnola e i risultati ottenuti dalle aziende che avevano adottato questo sistema.

Parallelamente abbiamo avuto modo di degustare oli extravergini ottenuti da impianti superintensivi e siamo rimasti positivamente sorpresi dalla loro qualità.

A quel punto abbiamo iniziato a valutare la possibilità di sviluppare un progetto analogo in Sicilia. Dopo una lunga ricerca abbiamo individuato nel Trapanese un vasto appezzamento abbandonato da oltre dieci anni.

Si è trattato di un intervento importante, che ha richiesto opere di bonifica e

recupero del terreno.

La presenza di sorgenti naturali e di un bacino aziendale di accumulo delle acque ci ha fornito inoltre una disponibilità idrica essenziale per sostenere questo modello colturale.

Quali vantaggi presenta il superintensivo dal punto di vista agronomico?

I vantaggi sono diversi. Innanzitutto la rapidità di entrata in produzione: gli impianti superintensivi iniziano a produrre già dal secondo anno, consentendo un ritorno economico molto più veloce rispetto agli impianti tradizionali.

Dal punto di vista della gestione agronomica, la chioma viene organizzata in una parete vegetativa continua e ben illuminata, caratteristica che favorisce sia l'efficienza produttiva sia la raccolta meccanizzata.

A ciò si aggiungono costi di raccolta più contenuti e una gestione complessivamente più efficiente dell'oliveto.

E per quanto riguarda la qualità dell'olio?

Anche sotto questo profilo i risultati sono molto soddisfacenti. Uno degli aspetti più importanti è la rapidità delle operazioni di raccolta e il successivo trasferimento delle olive al frantoio. Ridurre i tempi tra raccolta e molitura è un fattore determinante per preservare le caratteristiche qualitative dell'olio extravergine.

Quali sono invece le criticità che richiedono una maggiore attenzione?

Il fattore fondamentale è certamente l'acqua. Gli oliveti superintensivi richiedono irrigazioni regolari durante tutto il periodo vegeto-produttivo e quindi devono essere realizzati in aree dove la disponibilità idrica sia adeguata.

Per il resto riteniamo che il clima siciliano sia particolarmente favorevole a questa tipologia di coltivazione, purché venga gestita con criteri agronomici corretti.

Quanto incide oggi la meccanizzazione nella gestione dell'oliveto?

Incide in modo determinante. La meccanizzazione è ormai indispensabile sia nelle operazioni di raccolta sia nella gestione ordinaria degli impianti. Consente di ottimizzare i costi, migliorare l'organizzazione del lavoro e affrontare con maggiore efficacia le difficoltà legate alla disponibilità di manodopera specializzata.

Bonolio rappresenta oggi una realtà di riferimento per l'intera filiera olivicola siciliana. Quali dimensioni ha raggiunto il gruppo?

Oggi possiamo contare sul più grande frantoio della Sicilia, con una capacità produttiva di 5 tonnellate di olio extra vergine all'ora, quattro linee di imbottigliamento e una capacità di stoccaggio pari a 8.000 tonnellate di prodotto. Collaboriamo inoltre con oltre 300 aziende agricole certificate e più di 100 frantoi

certificati, coinvolgendo complessivamente circa 3.000 operatori della filiera.



Linea di imbottigliamento dell'olio evo «Bonolio»

I vostri oli raggiungono ormai molti mercati internazionali. Quanto pesa l'export?

È un elemento sempre più importante della nostra attività. Grazie alla forza della filiera e alla capacità produttiva raggiunta, i nostri oli vengono esportati in numerosi Paesi europei, oltre che negli Stati Uniti, in Canada e nei mercati asiatici. Per noi significa portare nel mondo non soltanto un prodotto, ma anche l'identità e la cultura della Sicilia.

Guardando al futuro, prevedete di ampliare ulteriormente le superfici superintensive?

Sì, senza dubbio. Riteniamo che questo modello rappresenti una risposta concreta alle esigenze di competitività dell'olivicoltura moderna. Continueremo quindi a investire in questa direzione, sempre con l'obiettivo di coniugare efficienza produttiva, sostenibilità economica e qualità finale dell'olio.

Qual è la sfida più importante che attende oggi la famiglia Bono?

Continuare a innovare senza perdere il legame con le nostre radici. La nostra forza nasce da una storia familiare lunga quasi un secolo, da un profondo rapporto con il territorio e dalla convinzione che qualità e passione debbano restare al centro di ogni scelta.

di Giovanni Benini

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE