

# SaronnoNews

## Oliveri: “Vi svelo il segreto del panettone”

· Friday, February 19th, 2016



Se qualcuno dovesse scrivere la storia del gusto, inevitabilmente si troverebbe a passare da **Laveno Mombello**. Qui ha sede un’azienda (ma forse sarebbe più appropriato chiamarlo laboratorio) che con i suoi aromi ha contribuito a formare il palato degli italiani.

Un esempio? **Provate a pensare al panettone**. Fatto? Se vi è tornato in mente il suo sapore, è anche merito di questa impresa nata 170 anni fa in un paese della Sicilia noto per la bontà dei suoi limoni.

*Signor Oliveri se pensiamo agli aromi viene in mente la chimica. Può raccontarci come si fabbricava un’essenza 170 anni fa, quando nacque la vostra azienda?*

«Era un procedimento molto lungo. **Gli agrumi coltivati nella tenuta del mio trisnonno a Galati Marina, in provincia di Messina**, venivano strofinati con delle spugne fino a imbibirle dei loro olii essenziali. Pensi che **per ogni litro di aroma servivano quasi 500 kg di agrumi**».

# Super Aroma Originale

Il vero aroma originale del panettone studiato nel 1949, dal Comm. Oliveri Francesco ed il Dott. Motta Angelo, che crearono la tradizione del panettone

**MANDARINO CEDRATO®**

*Un procedimento lungo che nel '900 suo nonno decide di industrializzare...*

«È così. **Nonno Francesco che poi divenne commendatore del Regno d'Italia, decise di trasferirsi a Milano nel 1926.** Qui iniziò a creare una piccola rete commerciale per vendere gli aromi di arancio, limone, cedro e mandarino prodotti nella tenuta di famiglia».

*A Milano chi furono i suoi primi clienti?*

«Erano per lo più artigiani e commercianti di dolciumi, tra questi il famoso Garbagnati, pasticciere noto per aver creato il panettone così come lo conosciamo oggi».

*Cioè?*

«Sembra che al garzone del Garbagnati, tale Toni, piacesse una ragazza che lavorava a servizio da una ricca famiglia del quartiere. Per conquistarla **il garzone creò un dolce con uvette, canditi e zucchero che piacque così tanto che in poco tempo per tutta Milano si diffuse la voce di un dolce sopraffino».**

*La storia di suo nonno si lega però a quella di Angelo Motta. Come si conoscono i due?*

«Pochi anni dopo l'episodio che lo ho raccontato, nel 1949, **Angelo Motta entra nel negozio del nonno e dice: "Oliveri, dato che questo dolcetto ha così successo con i panettieri, perché non proviamo a farlo a livello industriale?"**. Così Francesco inizia a studiare una ricetta adatta al dolce che aveva in mente Motta, il Panettone. Crea così una miscela di olii di agrumi e vaniglia che produciamo ancora oggi».



*Un indiscutibile successo. Che rapporto si instaura con Motta?*

**«I due diventano veri e propri amici e il nonno contribuì allo sviluppo di un altro prodotto di grande successo firmato Motta, la merendina Buondì».**

*E grazie a questi risultati si amplia la clientela...*

**«Sì. Iniziamo a lavorare con Lazzaroni, con Ambrosoli, con Perfetti, Bauli, Bonomelli, Branca e tanti altri.** Anche la rete commerciale si amplia in Italia e all'estero. Pensi che il nostro rappresentante in Svizzera è con la Oliveri da oltre 60 anni».

*Oggi chi vi fornisce la materia prima?*

**«La Oliveri compra gli olii essenziali da aziende italiane certificate che utilizzano solo agrumi coltivati in Italia:** in Calabria per le arance, in Sicilia per i limoni».

*La scelta dei fornitori è senz'altro importante, ma oltre a questo cos'hanno di diverso i vostri aromi rispetto alla concorrenza?*

**«Noi creiamo un'emulsione di agrumi simile a una pasta.** Questo perché la pasta oltre all'odore, dà proprio un sapore vero di agrumi al prodotto in cui viene miscelata».



*Come si è evoluto il settore degli aromi? E quanto è difficile rimanere competitivi su un mercato dominato dalle multinazionali?*

«È una cosa difficilissima. **I nostri concorrenti storici sono falliti o sono stati comprati da grandi marchi** e oggi i miei competitor sono grandi industrie farmaceutiche che vendono i loro aromi alle industrie alimentari in grandi quantità».

*Quindi oggi chi si rivolge a voi?*

«Soprattutto aziende dolciarie e liquoristiche che puntano su un prodotto finale di alta qualità e dal prezzo corretto. Inoltre **da me possono comprare quantità di prodotto proporzionato alle loro esigenze, mentre dai grandi gruppi industriali dovrebbero comprare enormi quantità**. È anche per questo che serviamo circa 2mila pasticcerie artigianali».

*Lei lavora tra Saronno e Laveno, perché?*

«Perché **a Saronno c'è la sede del mio principale partner, la Lazzaroni S.p.A.** per cui realizzo gli aromi di alcuni prodotti come quelli del Limoncello e del Maraschino che l'anno scorso hanno ricevuto premi importanti negli USA».

*La Oliveri ha mai brevettato?*

«**Sì abbiamo brevettato l'aroma Panettone**, che oltreconfine si chiama “Fiori di Sicilia” per via del fatto che la Sicilia piace molto oltreconfine».

*Ecco, parliamo di estero. Oggi si aromatizza di tutto, non crede che con la vostra tradizione e competenza potreste trovare mercati interessanti anche fuori dall'Italia?*

«Guardi se potessi mi espanderei alla grande, **quello che mi frena è il “sistema Italia”**. In Svizzera se assumi dipendenti hai delle agevolazioni, le tasse sono al 20 per cento e tutto è più semplice. Noi questo ce le sogniamo. **Io vorrei internazionalizzarmi, magari andare a prendere mercati interessanti come quello russo, ma non nascondo che è difficile».**

## LO SPECIALE IMPRESA DELLE MERA VIGLIE

---

Oliveri Sas  
Laveno Mombello (VA)  
via S.Fermo 10, 21014  
tel/fax 0332.669517  
e-mail: [info@oliveri-aroma.com](mailto:info@oliveri-aroma.com)  
[www.oliveri-aromi.com](http://www.oliveri-aromi.com)

This entry was posted on Friday, February 19th, 2016 at 10:39 am and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.