

# AgraNews

N. 6 **Giugno 2017** Periodico di informazione sulla filiera agroalimentare

## Trasformazione & industria

I23115

### MADAMA OLIVA LANCIA OLIVE FRESCHE E LUPINI BIO IN CONFEZIONI SNACK

**Quattro referenze per la nuova linea biologica che apre un segmento di mercato nel canale retail**

(AGRA) - Madama Oliva apre un nuovo segmento di mercato, quello delle olive fresche biologiche, e lancia quattro nuove referenze nel canale retail. Confezioni pratiche da utilizzare e grammatura adatta al fuori pasto sono le principali caratteristiche delle olive fresche in confezioni Bio Snack.

La gamma comprende le olive denocciate Lecino Bio, le olive denocciate di Castelvetrano Bio (entrambe in packaging da 60 grammi), le olive di Cerignola Bio intere (in confezione da 70 grammi) e i Lupini biologici (in confezione da 80 grammi).

“Tutte le produzioni - spiega Sabrina Mancini, marketing manager di Madama Oliva - sia delle olive che dei lupini, avvengono in Italia e provengono da coltivazioni biologiche. Una nuova proposta che punta ad ampliare la già vasta platea dei consumatori attenti ai cibi salutari e naturali anche fuori dai pasti principali”.

Madama Oliva conta numerose partnership con produttori qualificati per il conferimento di materia prima Dop da diverse regioni. La gamma è composta da: “linea Frutto”, che comprende olive fresche in vaschetta e olive Dop, declinate in base alla provenienza del prodotto in “Frutto d'Italia” (provenienza Italia) e “Frutto del Mediterraneo” (provenienza Grecia); “I Freschissimi”, olive fresche in vendita al banco gastronomia; “I Pestati”, prodotti spalmabili a base di olive di alta qualità e ortaggi freschi. I prodotti confezionati da Madama Oliva sono presenti sul mercato nei segmenti retail ed horeca e diversi sono messi a punto su specifica richiesta del cliente.

“L'azienda - aggiunge Sabrina Mancini - ha sviluppato linee produttive diversificate, che le consentono di offrire una vasta gamma di referenze: sicure dal punto di vista igienico/sanitario, perché controllate in ogni fase della lavorazione; sane, perché prive di conservanti, coloranti e additivi di sintesi chimica; appetibili, perché realizzate seguendo ricette tipiche della tradizione italiana con elevato contenuto di servizio; attraenti, perché presentati con un packaging sempre diverso e innovativo. Memore della tradizione contadina, nei metodi di lavorazione Madama Oliva lascia coesistere tradizione e genuinità con le attuali esigenze di qualità e sicurezza alimentare”.

Nata nel 1989 a Carsoli, in provincia dell'Aquila, dalla fusione di alcune piccole realtà che opera-

vano in ambito regionale nella lavorazione delle olive da tavola sin dal 1921, oggi Madama Oliva è ai vertici in Italia nel settore delle olive fresche confezionate, con un fatturato di circa 30 milioni di euro nel 2016 (+18,8% rispetto al 2015) e una quota export del 34% con 40 Paesi di destinazione. Con oltre 400 referenze in portafoglio e 35 cultivar diverse, Madama Oliva produce circa 5 milioni di kg di olive fresche l'anno (oltre a pestati di olive ai vari gusti, lupini e altri prodotti), per un totale di 13 milioni di confezioni in uno stabilimento con 15 linee produttive che impiega 60 dipendenti diretti.

(riproduzione riservata)