

L'olio dei nonni dalle valli sannite alla Casa Bianca

Goffredo Locatelli

Lasciate che vi racconti come ho scoperto la sorgente di un immenso fiume giallo, un personaggio che vi nuota dentro e una cittadella introvabile sulle mappe, dove si produce il “cibo degli dei”. Nella valle Caudina troneggia solitario il Taburno, le cui basse falde sono vestite di ulivi che da duemila anni producono un olio assai particolare, commendato da Virgilio nelle sue Georgiche. Lungo la statale numero 7 per Benevento, nei pressi dell'antica Caudium citata nelle storie di Tito Livio, è sorta la capitale europea dell'olio, abitata da uomini e macchine, manager e operai, chimici, biologi e tecnologi alimentari.

Il borgomastro di questa cittadella è Biagio Mataluni, 50 anni, semisconosciuto ai più. Lo vedo, prima che in carne e ossa, in una fotografia appesa alla parete, fianco a fianco con Hillary Clinton. Ma chi è questo sannita schivo fotografato alla Casa Bianca? Mentre in testa mi rigiro la domanda, eccolo che sbuca al trotto da un corridoio di cento metri su cui s'affaccia un ettometro di uffici invetriati, trasparenti, inondati di luce. Si siede di fronte, ha uno sguardo intenso pieno di interrogativi, lo osservo. Porta gli occhiali, una camicia Brooks Brothers con i bottoncini sulle punte del colletto, cravatta blu a pois di Marinella e l'orologio da polso infilato nel passante dei pantaloni. Negli anni trenta del '900 un altro Biagio Mataluni, il nonno, faceva il frantoiano e produceva piccole quantità di olio. Il nipote ha imparato così bene il mestiere che ha realizzato il più grande stabilimento oleario d'Italia, dal quale esce un vero e proprio fiume giallo che dilaga per il mondo: 100 milioni di bottiglie d'olio da un litro all'anno. Come si fa a rimanere acquattati in un minuscolo paese del beneventano con questi risultati da capogiro? Mistero. Un mistero buffo, perché il Biagio di Montesarchio è finito sotto i riflettori solo da pochi mesi, da quando ha acquistato per 30 milioni di euro due parole: Olio Dante. Lo stesso brand che Paolo Panelli e Bice Valori reclamizzavano a Carosello mezzo secolo fa.

“A me piace essere, non apparire. – esordisce - Ho atteso trent'anni prima di apparire. Vede, io sono figlio di un avvocato e per me era già deciso, avrei dovuto imitare mio padre. Ma io dissi di no. Mi attraeva l'attività del nonno, era lui il mio modello di vita, non mio padre. Così a 20 anni studiavo e correvo a osservare la raccolta delle olive, la frangitura, la spremitura. Vedere uscire dal frantoio l'olio è la straordinaria emozione di creare qualcosa che costa fatica. Sì, l'olio del nonno è stata la mia prima meravigliosa scoperta. Lui aveva fatto l'emigrante, di sera non accendeva la luce per risparmiare qualche soldo. Aveva un sogno: fare un figlio avvocato. E ci riuscì”.

Biagio parla come un ragazzino innamorato. E' un tipo estroverso, gioviale, fuma quattro Marlboro al giorno e beve orzo anziché caffè. Racconta che si sposò a 23 anni con Elvira Schioppi, una napoletana che ne aveva 21. Conciliando il lavoro con lo studio, a 34 anni e con un figlio grande, si laureò persino in sociologia a Urbino. Ma era attratto dal fascino di intraprendere e realizzare, una passione innata. "Ho preso in mano l'azienda nel 1980. Cominciai ad investire in tecnologie innovative, associando agli antichi metodi di lavorazione delle olive una moderna filosofia di produzione industriale. E fu la svolta. E' il rapporto tra la fatica e il risultato a dar valore alle cose".

Occorre scoprire quel che si cela dietro la facciata, smascherare le pose, fare all'intervistato le domande che non vorrebbe farsi fare. Scusi, lei ha un gran cervello o è fortunato? Messo alle strette, Biagio non sbanda: "Se qualcuno mi avesse detto che sarei diventato il secondo produttore mondiale di olio non ci avrei creduto. - ribatte - Ma io credo nella divina provvidenza e so che non è stata tutta opera mia. Dietro ciò che ho realizzato c'è una regia invisibile. Lo so, non va di moda dire certe cose. Invece, per me, un uomo senza fede è incompleto, somiglia più a un animale. La formula del mio successo? Capacità e provvidenza. Più un pizzico di fortuna come condimento. Ma quello che conta è la finalità".

Il denaro? "No. Gioisco per aver saputo offrire la giusta prospettiva ai miei 150 dipendenti, quasi tutti di Montesarchio. Questo vale assai più del denaro. Non rincorro la ricchezza, guardo alla responsabilità sociale dell'impresa. Sono imbevuto di cultura francescana perché da ragazzo ho frequentato il convento di Santa Maria delle Grazie, lo stesso dove vado a messa la domenica con mia moglie". Dalla vetrata entra una donna in jeans, Biagio s'interrompe, è Elvira, compagna di vita e di lavoro, la madre dei suoi figli, Biagio Flavio, laureato e già in azienda, e Nunzia che studia economia a Pisa.

Biagio Mataluni salta dal letto alle cinque di mattina e va avanti anche fino a mezzanotte. Motivo? E' al vertice di un gruppo che fattura 250 milioni di euro producendo e commercializzando 100 milioni di litri d'olio con 19 etichette di proprietà e 180 di clienti sparsi in 20 paesi. L'impianto di Montesarchio, tra i più grandi del pianeta, è capace di produrre un milione di litri al giorno. Conti alla mano, da qui sono usciti in 30 anni un miliardo di bottiglie d'olio. Riuscite a immaginarle? Non esiste al mondo uno stabilimento con 20 linee di imbottigliamento, due raffinerie e cinque frantoi. Bisogna visitare la cittadella di Mataluni per sbalordirsi. Entrare nel superlaboratorio di ricerca, unico in Europa, dove biologi, chimici e tecnologi analizzano i campioni di tutti gli oli del Mediterraneo, li assaggiano, li miscelano, ne controllano la qualità e danno l'ok per l'imbottigliamento. Dotato di moto perpetuo, Biagio mi porta a visitare i giganteschi capannoni, spiega come nascono i contenitori in Pet, come funziona la macchina che stampa 100mila mq. di etichette al mese, e i frantoi, i silos di stoccaggio. Poi mi addita una costruzione di ferro e dice: "E' la più grande raffineria di olio d'oliva esistente, sarà ultimata nel 2011". Contento di tutto? "No, - dice schizzando da un reparto all'altro - se proprio vuol saperlo io sono in guerra tutti i giorni". Con chi? Con la burocrazia, la quintessenza dell'Italia, quella selezione negativa della specie innescata dalla santa alleanza dei mediocri e degli imboscanti. "Per una concessione edilizia ho atteso 24 mesi, un'assurdità. L'apparato pubblico mi frena, funge da zavorra, mentre devo fare i conti col mercato che richiede risposte immediate. Se tanti altri avessero un po' di sensibilità in più, mi creda, avremmo una società diversa, più attenta alle cose serie". Infine mi porta ad ammirare il suo gioiello: il reparto che sforna

100mila bottiglie di Olio Dante ogni 24 ore. Vedo le bottiglie sfilarmi sotto il naso sui nastri trasportatori, e vedo lui, il Mataluni di Montesarchio che sprizza gioia da tutti i pori. Ne ha motivo. Ai piedi del Taburno, restando nell'ombra per trent'anni, ha costruito la città dell'olio.

(Il Mattino, 22 marzo 2010)