

VareseNews

Oliveri: “Vi svelo il segreto del panettone”

Pubblicato: Venerdì 19 Febbraio 2016



Super Aroma Original

Oliveri
Milano

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

Super Aroma
per panettoni e pasticceria fine

MANDARINO CEDRATO®

L'impresa delle meraviglie

scopri la nuova edizione su:
www.asarva.org

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**».



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 dolci, tra questi il famoso Garbagnati, pasticcere 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 Buondi**».

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 competitors 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 lo sogniamo. **Io vorrei internazionalizzarmi, magari andare a prendere mercati interessanti come quello russo, ma non nascondo che è difficile**».

LO SPECIALE IMPRESA DELLE MERAVIGLIE

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

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it