

OLIVICOLTURA L'esperienza di trasformazione dell'imprenditrice Lucia Iannotta di Sonnino

## «Un nuovo volto 'bio' per l'azienda»



**L**ucia Iannotta è una imprenditrice che da tre anni ha deciso di dare un nuovo volto all'azienda agricola con oliveto che ha annesso un frantoio aziendale con certificazione biologica. Un'avventura che ha deciso di intraprendere quindi, come lei stessa racconta, con molta determinazione, preparazione e che, è stata premiata con successo a dimostrazione che le scelte che ha fatto sono state quelle giuste. «Sono figlia di frantoiani

che hanno sempre lavorato con il metodo classico - spiega Lucia Iannotta - ho sempre vissuto in questo settore ma da tre anni ho riassetato l'azienda ed ho dato un nuovo volto all'olivicoltura improntandola a mia immagine». Cosa garantisce la moltiplicazione biologica? «Questo sistema garantisce il prodotto salubre, lavaggio con acqua continua, vasche separate e controllo della temperatura. Massima pulizia ed igiene. Oltre al mio operato l'en-

te certificatore comprova ogni anno l'esito positivo del controllo.

Come risponde il mercato?

«Al momento c'è una particolare attenzione. La richiesta è ancora di nicchia anche se il consumatore gradisce questa attenzione alla produzione»

Rispetto al rapporto qualità prezzo?

«C'è un ottimo rapporto - conclude - L'incidenza di queste attenzioni ha una minima ricaduta. In tre anni, sono raddoppiate le vendite e i sacrifici sono stati ben riposti».

**Licia Pastore**