

OLIO IL CAMPIONE È MADE IN GARDA

Paolo Bonomelli, erede della dinastia della Camomilla, produce l'extravergine italiano più premiato al mondo. Il segreto? «Facciamo tutto noi, dal campo alla bottiglia»

di **Francesca Gambarini**

«Sono i miei 4.500 olivi a comandare», è il mantra di Paolo Bonomelli, che ogni domenica va a passeggiare tra i sentieri della sua tenuta, 16 ettari nella Riviera degli Olivi, sul lago di Garda, «per controllare come stanno». Anche solo per osservarne i rami, le foglie e i frutti. Perché «sono esseri viventi che conosco come vecchi amici».

«Cultivar» e territorio

L'ha chiamata Boutique Olive Farm, ma per l'imprenditore, uno degli eredi della storica famiglia della camomilla, la tenuta di Torri del Benaco è una casa. Qui, dal 1990 ha lavorato perché la dimora dei genitori, Raimondo e Nene, con un nucleo di 550 olivi, diventasse un'azienda bandiera del made in Italy nel mondo. Quello che forse non si aspettava, era che il suo extravergine fosse l'italiano più premiato al mondo, per due anni di fila.

Il Trefort prodotto da Bonomelli, legato al territorio e nato da un progetto di recupero e valorizzazione di alcune *cultivar* autoctone del Garda, ha vinto quasi tutti i concorsi ai quali ha partecipato e nel 2017 si è classificato secondo al mondo nella



Eredità

Paolo Bonomelli dal 1990 ha aperto e gestisce la Boutique Olive Farm nella tenuta di famiglia a Torri del Benaco, sul lago di Garda

«World 's Best Olive Oil», sia nella graduatoria delle aziende che in quella degli olii. Primo assoluto tra gli italiani, davanti ha solo un extravergine di Cordoba, prodotto dall'azienda Almazaras de la Subbética. L'oro verde andaluso sta dando filo da torcere agli italiani: quest'anno è presente con 35 bottiglie nella lista, noi con 12.

Grazie ai suoi 12 ettari di oliveti, Bonomelli ha una capacità produttiva di circa 50 mila bottiglie (120 ettolitri), con sei prodotti; Drizzàr, Genesi e Classico sono i tre extravergini storici dell'azienda con il brand Ca' Rainene, cui si aggiungono il Trefort e due monovarietali.

«È nella tradizione del lago di Garda produrre olio; entrare in questo mercato per noi ha significato fare una scelta precisa — dice Bonomelli —: puntare sulla qualità massima. Ci rivolgiamo a una clientela scelta che trova nel nostro olio una risposta ai suoi desideri».

Una super nicchia, ma in crescita. Così la farm di Bonomelli vede previsioni con il segno più anche per il 2018, con l'e-commerce in ottima salute. «Puntiamo molto sul sito e in particolare sul nostro punto vendita, perché riteniamo che i nostri prodotti siano una vera e propria esperienza,

in particolare il Trefort»: così Bonomelli spiega la strategia commerciale dell'azienda. Tramite collaboratori, invece, le bottiglie sono vendute dall'Europa agli Stati Uniti («Siamo da Eataly a New York e a Los Angeles») dagli Emirati a Taiwan. I prezzi? «Certamente non sono quelli di un olio da grande distribuzione: è inutile che parliamo di oro verde e poi troviamo etichette sotto i dieci euro al litro», è l'idea di Bonomelli. Per i suoi tre classici, saliamo di oltre il triplo.

«La nostra è una filiera cortissima e completa, dal campo alla bottiglia — spiega l'imprenditore —. L'intero processo produttivo avviene dentro la nostra proprietà e sotto la nostra diretta responsabilità, e garantiamo anche la rintracciabilità analitica e sostanziale del nostro olio». Per conoscere l'azienda, ci sono anche tour organizzati da prenotare, con degustazione. Certamente, dalla camomilla agli olivi secolari il passo non è stato breve. Ripensamenti? Chiosa Bonomelli: «Sono soddisfatto della mia azienda e del mercato in cui mi trovo. Produrre olio è un grande impegno che porto avanti, da anni, con passione».