

In crescita l'e-commerce nelle vendite di olio extra vergine d'oliva

RIPORTIAMO INTEGRALMENTE UN INTERESSANTE ARTICOLO DI TEATRO NATURALE

Nei primi 6 mesi dell'anno +56%. Il Ceo Boraso: "Abbiamo rivoluzionato la cultura dell'olio extra vergine d'oliva e diamo spazio ai migliori frantoi artigiani" Continua a crescere OlivYou, la piattaforma e-commerce specializzata nella selezione e vendita di olio extravergine di oliva di alta qualità. La startup - che raccoglie oltre 530 etichette d'olio da più di 100 produttori artigiani e a prezzi di frantoio - ha infatti chiuso il primo semestre del 2021 con una crescita del +56% rispetto allo stesso periodo del 2020, per un totale di oltre 85.000 utilizzatori della piattaforma. Si tratta di una percentuale non indifferente, anche perché paragonata al 2020, anno che - causa pandemia e lockdown - aveva già vissuto una impennata degli acquisti online, in particolar modo nel comparto food & grocery e sia in Italia che all'estero.

"Crediamo che le persone meritino un olio extravergine di oliva migliore e abbiamo dato vita ad OlivYou proprio per rivoluzionare la cultura e la distribuzione del prodotto simbolo del Made in Italy e della dieta mediterranea" racconta Massimo Boraso, co-fondatore e Ceo dell'azienda. "La missione di OlivYou - spiega - è quella di selezionare i migliori oli extravergine di oliva, venderli ad un prezzo equo ma competitivo con la miglior esperienza di acquisto possibile". Obiettivo della piattaforma è "rivoluzionare la distribuzione e la cultura dell'olio extravergine di oliva nelle sue dinamiche di acquisto e di vendita attraverso l'innovazione digitale, l'e-commerce e la comunicazione moderna, creando un impatto positivo non solo su comunità locali, paesaggio, ambiente, ma anche su salute, turismo, cultura ed economia".

OlivYou, che oggi conta il più ampio catalogo di oli extravergini presenti sul mercato, dispone di una piattaforma logistica alle porte di Milano dove l'olio, acquistato dai piccoli produttori locali da tutta Italia, viene conservato nelle migliori condizioni possibili per conservarne intatte le sue proprietà - rigorosamente al buio e a temperatura controllata non superiore ai 18°C e al riparo da sbalzi termici - per essere poi spedito in tutta Europa. In Italia ci sono più di 5.000 frantoi e 850.000 aziende che coltivano l'olivo. Eppure, l'Italia è anche il Paese delle grandi industrie imbottigliatrici che comperano oli in Spagna, Turchia, Tunisia o in Africa e che producono miscele che esportano in tutto il mondo e che si trovano nei supermercati anche a meno di 3 euro al litro.

"L'Italia è l'unico Paese al mondo ad avere una biodiversità di oltre 700 cultivar, un grande patrimonio dell'umanità ma purtroppo non ancora valorizzato e riconosciuto. Eppure è un prodotto sempre presente sulle tavole, utilizzato quotidianamente dal 98% degli italiani e dal grande valore nutraceutico" riferisce ancora il Ceo Boraso. I produttori che OlivYou seleziona sono aziende familiari in cui lavorano persone appassionate e competenti, grandi innovatori che garantiscono il loro prodotto perché hanno il controllo dell'intera filiera, dalla coltivazione dell'oliveto alla bottiglia sulla tavola, dalla competenza professionale nella gestione delle tecnologie, nel metodo di trasformazione e la trasparenza nel processo di produzione e distribuzione.



“In un mercato dominato dai grandi marchi commerciali che impongono regole e prezzi e che non danno alcuna informazione su origine e qualità produttiva dell'olio imbottigliato, OlivYou ha assaggiato e selezionato l'olio dei migliori frantoi artigiani decidendo di dare una indicazione di trasparenza ai propri clienti, indicando non solo le varietà di olive da cui è ricavato l'olio, ma anche l'annata della campagna di raccolta di riferimento. Crediamo nell'agricoltura e nell'olivicoltura di qualità puntando su l'altissimo valore che questa produzione possiede in termini ambientali, nutrizionali, salutistici, di paesaggio, di turismo e di cultura” prosegue Boraso.

Il fatto di preferire una filiera corta e completa, dalla raccolta delle olive alla trasformazione in frantoio, fino alle fasi di imbottigliamento e commercializzazione, garantisce la tracciabilità dei prodotti, assicurano da OlivYou. “Gli oli extravergini che selezioniamo devono primariamente rispettare rigorosi parametri chimici e essere privi di qualsiasi difetto, dopodiché organoletticamente pregevoli, in grado di valorizzare sentori e differenze varietali, indissolubilmente legati alle origini e quindi al territorio di provenienza. Sono oli che esprimono una chiara e riconoscibile identità. I parametri di qualità per 'l'olio artigiano' non possono essere solo quelli da risultanze analitiche, ma dovranno comprendere attributi che riguardano il tracciamento della storia produttiva dell'olio lungo la filiera” assicura infine il Ceo di OlivYou.