

società > italia

## La famiglia Mela per l'olio

L'obiettivo di ogni impresa è crescere, guardare ogni volta al futuro, costruendo solide basi per migliorare e ampliare le proprie strutture e gli orizzonti. In una terra avara di spazi - in Liguria, a Imperia - il **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia** sta dimostrando di crederci nel settore in cui opera, investendo in un grande progetto di ampliamento

[Luigi Caricato](#)



La realtà olearia italiana è in costante affanno, si arretra di anno in anno per mancanza di investimenti e a volte anche di idee e progettualità. Non tutti però vogliono fermarsi o, peggio, pensare a una decrescita, felice o infelice che essa sia. A Imperia, in una città che può dirsi a pieno titolo "culla della civiltà olearia", un luogo che è stato sempre un incubatore di idee e di intraprese, ancora oggi vi è chi insiste nel rendere la realtà olearia italiana un solido punto di riferimento come lo era in passato, non rinunciando ai grandi investimenti.

Io li conosco personalmente dagli anni Ottanta, quando all'epoca vi era la Corporazione dei Mastri Oleari a dominare la scena italiana con l'innovazione in olivicoltura e in elaiotecnica, dando gradevole risalto e valore agli oli da olive destinati a imporsi di volta in volta un grande salto di qualità, non bastando più la qualità ma aspirando all'eccellenza. Ecco allora una figura di grande riferimento, un uomo di idee e di azione come Antonio Mela, con la sua azienda collocata sulla "strada dei Francesi", in collina, in una posizione panoramica splendida, dove alla bellezza del paesaggio si unisce la sapiente opera dell'uomo, con tante strutture abitative e professionali strappate a una terra avara di spazi, ricavandoci l'impensabile, riuscendo nell'obiettivo di rendere perfettamente fruibili gli spazi operativi per una attività produttiva.

Quando ebbi modo di visitare l'azienda, rimasi fortemente impressionato dall'intelligente e metodica occupazione degli

spazi. Pensavo che fosse merito esclusivo di un popolo come i giapponesi riuscire a essere così metodici da rendere perfettamente funzionale ogni minimo spazio utile, invece a Imperia questa saggezza appartiene anche ai Mela. Da fuori sembrava una struttura ben congegnata, perfetta, ben mantenuta e organizzata, ma poi entrando all'interno lo stupore lasciava senza fiato, quando ci si rendeva conto che ogni minimo spazio era voluto ad ogni costo, anche entrando nelle viscere della terra pur di realizzare uno stabilimento perfettamente razionale ed efficiente.

Poi si scopre che nella mente dei componenti della famiglia Mela gli obiettivi non si fermavano all'esistente, ed ecco che mi è arrivato l'invito a presenziare a alla inaugurazione, lo scorso 24 febbraio, della nuova struttura, per presentare al pubblico, anche quello dei rappresentanti istituzionali, un ampliamento ulteriore, perché l'obiettivo è crescere, non decrescere, migliorare non accontentarsi di ciò che si è fatto, andare oltre, puntando sempre a perfezionare la propria struttura operativa e le proprie performance.

### I momenti della inaugurazione a Imperia



Il **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia** di Imperia ha voluto così presentare in anteprima ai alle personalità istituzionali liguri e alle rispettive delegazioni l'ampliamento del proprio reparto produttivo. L'investimento è stato di circa 2 milioni e mezzo di euro, coperto al 40% dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale, erogato dalla Regione Liguria.

La famiglia Mela ha una solida storia alle spalle. È titolare del frantoio sin dal 1827 e nel corso degli anni ha cercato sempre di presentarsi sul mercato in maniera strutturata. E ora ha realizzato un nuovo immobile, distribuito su due livelli per un totale di 900 metri quadrati, che accoglierà il confezionamento e lo stoccaggio delle bottiglie d'olio, ma anche delle olive e di tutti i prodotti a base di Taggiasca.

Non è un dettaglio da poco per chi sa come siano difficili da gestire gli spazi di una terra in cui tutto va realizzato con investimenti onerosi. E questa nuova operazione faciliterà in maniera ancor più efficace la logistica legata al trasporto dei bancali di prodotti pronti – spiegano in azienda “a raggiungere i migliori ristoranti, le più ricercate gastronomie e gli scaffali italiani ed esteri. L'ampliamento - aggiungono, con una soddisfazione più che comprensibile - consentirà inoltre di rivedere la distribuzione degli spazi produttivi esistenti”.

Alla presentazione dei nuovi spazi operativi hanno partecipato, oltre a tutti i dipendenti del frantoio, accompagnati dalle rispettive famiglie, anche il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti, insieme con il presidente del Consiglio regionale Alessandro Piana e gli assessori Sonia Viale, che è vicepresidente regionale con delega alla sanità, Stefano Mai, assessore all'agricoltura, e Marco Scajola, assessore all'urbanistica e alla pianificazione territoriale.

La struttura è aperta anche alla presenza del pubblico, e vistare il Frantoio Sant'Agata d'Oneglia è per molti versi un tuffo nelle glorie del passato, quando l'Italia era il Paese dell'olio per eccellenza, e dai Mela resta ancora tale l'atmosfera, come quella di un tempo: con grande voglia di investire e non fermarsi mai.

Antonio Mela, conla moglie Paola, avevano impresso un nuovo slancio e dato nuovi impulsi all'attività di famiglia; lo avevano fatto ben più di trent'anni fa, e ora sono le figlie Cristiana eSerena a essere impegnate, con la medesima determinazione e sagacia, in azienda.

L'obiettivo? È creare futuro, economia e cultura, non solo per se stessi, ma per la Liguria, per l'Italia. Si cresce, e si cresce bene, se ogni passo compiuto è un passo in avanti che va a beneficio di tutti.

[Luigi Caricato](#) - 26-03-2019 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)