

MONINI 2030

100 ANNI DI STORIA, 10 PER COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO.



MONINI

Monini S.p.A. è una società per azioni italiana specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva, con sede a Spoleto, Umbria.

Da tre generazioni l'Azienda, dopo un'accurata selezione nelle migliori aree di produzione in Italia e nei Paesi del Sud Europa, imbottiglia e commercializza olio extravergine d'oliva di elevata qualità, conosciuto e apprezzato sia in Italia che all'estero. Al Frantoio del Poggiolo, l'Azienda si dedica allo sviluppo della cultura dell'olio extravergine d'oliva con un'importante opera di sensibilizzazione. Il Frantoio è un centro di sperimentazione, produzione e frangitura. Un lavoro costante e attento, per ottenere il prodotto eccellente che da sempre caratterizza il brand Monini.

Oggi il marchio Monini rappresenta oltre il 90% del fatturato del Gruppo, di cui l'87% è rappresentato dall'olio extravergine. La gamma dei prodotti Monini è ampia e include anche una linea di oli monocultivar, oli decantati e aromatizzati. L'Azienda produce annualmente una media di oltre 30 milioni di litri e oltre all'Italia commercializza i suoi prodotti in 60 diversi Paesi, dove realizza il 44% del suo fatturato.

Il Piano di Sostenibilità è lo strumento con cui abbiamo provato a comprendere le principali sfide che ci attendono per costruire un futuro più sostenibile, giusto e consapevole. Per ciascuna, racconteremo la nostra visione al 2030 e le azioni messe in campo perché diventi realtà. Il Piano nasce dalla definizione di un vocabolario comune sulla sostenibilità ed è il frutto di un percorso condiviso con tutte le direzioni aziendali.

Scopri di più sul sito: www.monini.com



LA FORZA DELLA TRADIZIONE, LA PASSIONE PER LA QUALITÀ, L'IMPEGNO PER IL FUTURO.

Zefferino Monini, Presidente e Amministratore Delegato e Maria Flora Monini, Direzione Immagine, Comunicazione e Relazioni Esterne.

I compleanni sono un'occasione unica per fermarsi a riflettere sull'eredità preziosa che abbiamo ricevuto e che abbiamo cercato di custodire per tutto questo tempo. Ci si stupisce sempre un po' quando si ripercorre la propria storia, ancor di più se dura da 100 anni. Molte cose sono successe dalla prima felice intuizione di nostro nonno: credere nel valore dell'olio extravergine d'oliva quando ancora era poco conosciuto rispetto al più comune olio d'oliva. Alcune di queste hanno portato cambiamenti, altre difficoltà, altre ancora insperati traguardi.

Nel corso degli anni siamo cresciuti, ci siamo strutturati e ammodernati, ma sempre mantenendo e tutelando tutta la sacralità di un prodotto unico, naturalmente buono, simbolo di pace, fonte di benessere e alleato di bellezza. Dal 1920 ci prendiamo cura dell'olio con gesti autentici che si tramandano nel tempo.

Ci piace definire Monini un'Azienda artigianale e di qualità, che è stata capace di conservare e passare di padre in figlio un'abilità unica nella selezione dei migliori oli extravergine di oliva. A guidarci è la passione con cui da tre generazioni ci dedichiamo alla creazione di un sapore inconfondibile, frutto di un lavoro attento e paziente.

Oggi il mondo ci parla di sostenibilità: le sfide sono molte e delicate, oltrepassano i confini nazionali e riguardano tutti. Le nuove generazioni ci chiedono a gran voce di dare un contributo per rendere il mondo un posto migliore, gli stessi giovani verso cui abbiamo una grande responsabilità e a cui lasceremo un'eredità altrettanto importante.

Per questo abbiamo provato a immaginare il futuro che verrà con un orizzonte di 10 anni. Forti delle nostre origini, territori in cui la natura nasce, cresce e si rinnova, dove la terra e le persone vivono in perfetta armonia, abbiamo definito azioni concrete per un mondo più sostenibile, giusto e consapevole. Le porteremo avanti con la tenacia di sempre, con serietà, affidabilità e professionalità.

Il futuro è quello che costruiremo insieme. Costruiamolo buono.

Zefferino Monini Maria Flora Monini

INDICE

100 ANNI	06
IN CAMPO	08
1.1 Cuore verde	
1.2 Coltivare nel rispetto della natura	
1.3 Il valore di ogni goccia	
DENTRO LA BOTTIGLIA	22
2.1 La passione per l'alta qualità	
2.2 Sulle tracce della bontà	
2.3 Sempre più leggeri	
SULLA TUA TAVOLA	36
3.1 Elisir di lunga vita	
3.2 A lezione con Mo' e Nini	
3.3 L'extravergine dei campioni	
IL FUTURO NELLE NOSTRE MANI	50



100 ANNI

Se oggi dovessimo rifare tutto, cambieremmo ben poco di quel che abbiamo fatto ieri.

COLTIVIAMO VALORE E LO CUSTODIAMO NEL TEMPO

La nostra è una storia tutta italiana fondata sulla tradizione e sulla qualità, nata sulle preziose colline umbre, accarezzate dal mite clima mediterraneo e naturalmente vocate alla produzione di olio extravergine d'oliva dal gusto intenso ed equilibrato.

Da 100 anni portiamo avanti, di padre in figlio, il nostro saper fare olio raggiungendo un equilibrio di sapori, né troppo delicato né troppo forte, unico e inconfondibile. Sin dalla fondazione della Zefferino Monini Olio di Oliva abbiamo sempre creduto nell'olio extravergine di oliva. Un'intuizione che ci porta a pensare che se oggi dovessimo rifare tutto cambieremmo ben poco di quel che abbiamo fatto ieri.

Giocando d'anticipo sulle esigenze di mercato, negli anni '50 abbiamo compiuto un'altra scelta lungimirante poi rivelatasi un successo: vendere l'olio in un modo tutto nuovo, introducendo le prime bottiglie di vetro. Gli anni successivi hanno segnato il nostro cammino, fatto di cambiamenti, difficoltà e successi, mentre alla guida dell'Azienda si sono susseguite le diverse generazioni della famiglia. Dopo l'arresto della produzione durante la guerra, la forte crescita degli anni '60 ha portato all'adozione di nuovi standard tecnologici e qualitativi, all'inaugurazione di una nuova sede e alla crescita dell'organico aziendale.

Nel 1988 la cessione del 35% delle azioni a Star dà un nuovo impulso allo sviluppo aziendale, favorendo un ulteriore ammodernamento e il rafforzamento della cultura organizzativa. Alla terza generazione di questa lunga storia imprenditoriale, viene consegnata un'Azienda ancora più competitiva e moderna. Poi, insieme alla voglia di espandere i nostri confini e diventare un punto di riferimento per il settore anche al di fuori dell'Italia, si fa strada il desiderio di riportare la proprietà del marchio in famiglia, restituendo all'Azienda la sua identità spoletina. Un desiderio divenuto realtà con la riacquisizione del 100% della proprietà nel 2002, grazie a Zefferino e Maria Flora Monini, nipoti del fondatore.

DOVE SIAMO OGGI

144 milioni

di euro,
il fatturato 2019

30 milioni

i litri prodotti
nel 2019

100%

la proprietà della
famiglia Monini

138

le nostre persone
in Italia e all'estero

44%

il fatturato 2019
all'estero

60

i Paesi in cui
distribuiamo Monini

93%

il fatturato
da prodotti
a marchio Monini

87%

il fatturato
di olio
extravergine

25 ettari

di oliveto dedicati alla
ricerca e alla cultura
dell'extravergine

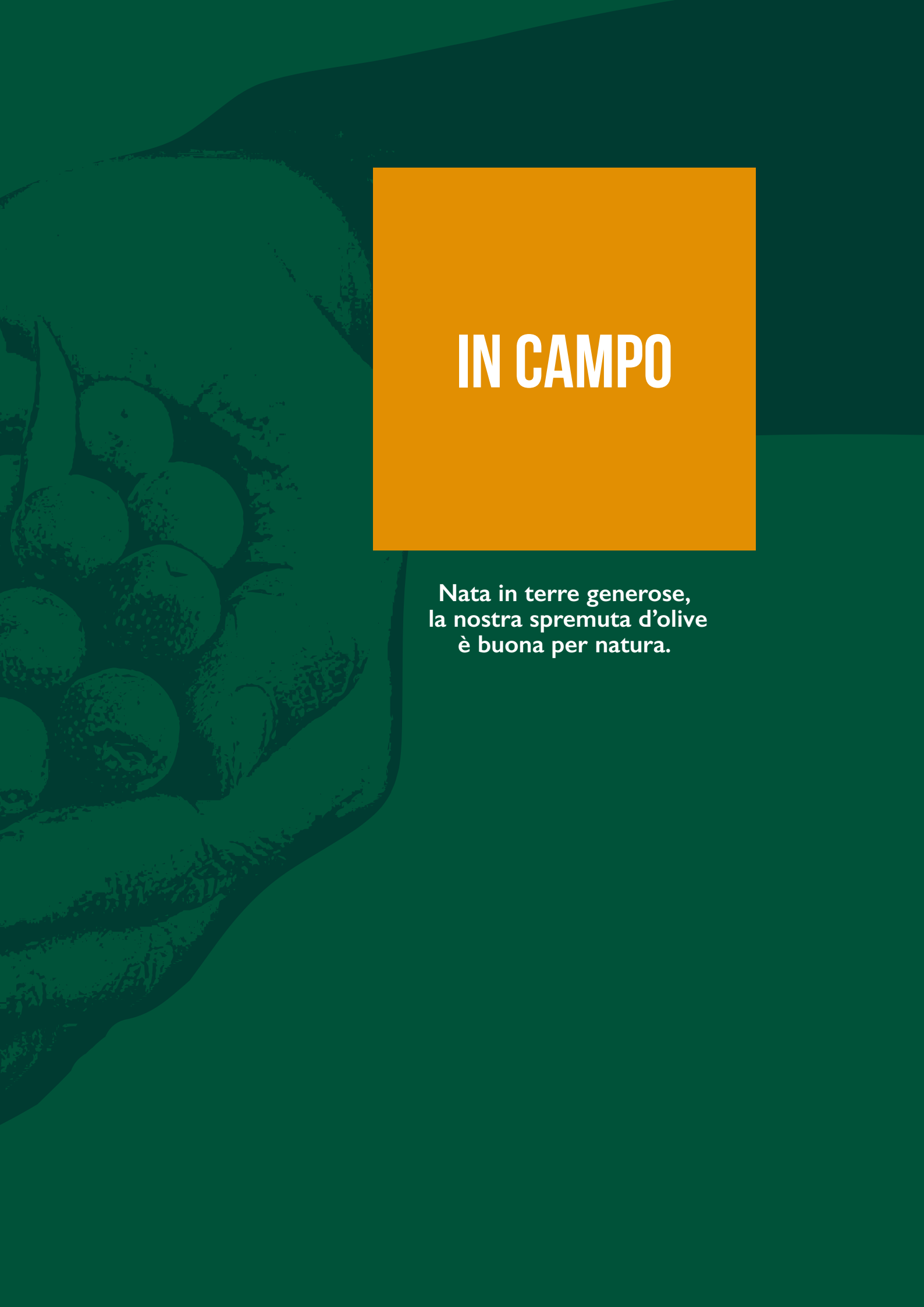
IL NOSTRO SGUARDO AL FUTURO

La nutrizione rappresenta una delle grandi sfide del nostro secolo. Lo sviluppo sostenibile deve fare i conti con una popolazione mondiale in costante crescita, oltre che con uno sfruttamento delle risorse che sta progressivamente compromettendo la capacità della natura di autorigenerarsi.

Le sfide non riguardano solo la dimensione ambientale ma hanno anche un risvolto socio-economico molto rilevante, sia dal punto di vista della produzione che del consumo. In particolare, la diffusione di stili di vita non equilibrati e minori garanzie di sicurezza alimentare minano la salute e il benessere individuale e collettivo.

Vogliamo guardare al futuro sicuri di aver attraversato questo secolo con fiducia e competenza, sempre fedeli alla nostra filosofia: non togliere nulla alla natura e al territorio. Continua e si rafforza l'impegno che abbiamo preso nei confronti della nostra terra, preservandone i preziosi frutti per le generazioni future, il miglior investimento per conservare e tramandare i valori che hanno reso grande la tradizione dell'arte olearia custodita da Monini.

Definire gli orizzonti al 2030 qui raccontati non è stato semplice: ha richiesto un ripensamento della nostra operatività ma anche lo studio di azioni che contribuiscano a un cambiamento culturale diffuso e profondo. Vogliamo condividere la passione per l'olio extravergine d'oliva, offrendo un prodotto di qualità superiore, buono per la salute e dal gusto inconfondibile a tutti i nostri consumatori, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Tutto quello che riguarda l'olio extravergine d'oliva ci appassiona da sempre, per questo vorremmo diventasse patrimonio di tutti.



IN CAMPO

Nata in terre generose,
la nostra spremuta d'olive
è buona per natura.

1.1 CUORE VERDE

Vogliamo prenderci cura dei territori in cui siamo presenti per preparare il terreno in cui seminare un futuro migliore.

PERCHÉ È IMPORTANTE

Il clima che cambia

I modelli produttivi degli ultimi 150 anni hanno portato a un aumento dei gas a effetto serra in atmosfera, provocando l'innalzamento della temperatura. A causa del cambiamento climatico, anche nella regione Mediterranea, gli eventi meteorologici estremi sono sempre più frequenti, in un alternarsi di prolungati periodi di siccità e violente ondate di maltempo.

L'impatto sul territorio e sulle attività produttive

Il cambiamento climatico impatta l'agricoltura in maniera diretta, in quanto modifica la morfologia del territorio e riduce le risorse disponibili in termini di suolo utilizzabile. Nel 2018 il settore oleario italiano è stato il segmento che ha subito gli effetti più pesanti delle ondate di maltempo, con una riduzione della produzione di olio extravergine d'oliva del 40%.

L'adattamento e la mitigazione dei cambiamenti climatici

Tra le strategie di risposta ai rischi climatici e al progressivo degrado dei suoli, la forestazione rappresenta un'iniziativa accessibile in grado di neutralizzare le emissioni di CO₂ e proteggere il territorio, diminuendo il rischio di dissesto idrogeologico, equilibrando il ciclo dell'acqua e tutelando la biodiversità.



+1,5°C

previsione 2040 se
l'emissione dei gas
serra continuerà ai
ritmi attuali

IPCC, 2019

2019

l'anno più caldo di
sempre in Europa

C3S, 2020

1° in Europa

l'Italia per biodiversità
di flora, con oltre
8.000 specie autoctone

Società Botanica Italiana, 2018

546m³

l'acqua filtrata all'anno
da un singolo albero,
pari al consumo
annuo di 6 persone

EEA, 2019

11 milioni

gli ettari ricoperti
da alberi in Italia,
2/3 dei quali sono
in mano a piccoli
proprietari privati

MIPAAFT, 2019

3 alberi

necessari per
assorbire le emissioni
medie annue di
un'automobile

FSC, 2019



OGGI
180

ettari di olivi in
Umbria e in Puglia

quasi
2.000

tonnellate di CO₂
sequestrate ogni anno

DOMANI
1.000

ettari per 1 milione di
olivi in tutta Italia

50.000

tonnellate di CO₂ assorbite
in 10 anni (pari alle emissioni
medie annue di 25.000 auto)

ORIZZONTE 2030

Arrivare a 1 milione di olivi messi a dimora: un nuovo polmone verde per il nostro Paese. Vogliamo investire nella piantumazione di nuovi olivi per proteggere la salute del terreno, tutelare l'olivicoltura italiana con le sue diverse cultivar e instaurare un sistema circolare virtuoso di assorbimento dell'anidride carbonica.

IL NOSTRO IMPEGNO

Bosco Monini

Per raggiungere il traguardo di 1 milione di olivi messi a dimora, collaboreremo con la nostra rete di produttori che, ciascuno apportando la propria varietà regionale, si identificano con l'eccellenza Monini. La nostra regione d'origine, oltre a ospitare il Frantoio del Poggiolo, conta già all'attivo il terreno di Sismano e 120 mila olivi che nel 2022 diventeranno 360 mila. A questo si aggiungono i terreni di Carpino in Puglia e di San Giorgio Lucano in Basilicata. Qui porteremo in dote la nostra produzione di Monocultivar e la nostra competenza nella trasformazione delle olive, con la costruzione di un nuovo impianto in loco. Tutto questo ci permetterà di combattere la desertificazione del terreno e di contribuire all'assorbimento dell'anidride carbonica, sequestrandone all'atmosfera oltre 50.000 tonnellate¹.

Al di là del verde

Grazie ai nostri frantoi di ultima generazione trasformeremo il 100% dei sottoprodotti in energia elettrica per alimentare gli impianti di trasformazione e svilupperemo un piano di produzione di compost per restituire ai nostri oliveti preziosa sostanza organica. Il nostro impegno per la riduzione delle emissioni di CO₂ passa anche per la progettazione di una logistica più pulita, grazie a una maggiore ottimizzazione dei carichi e alla scelta di mezzi a minor impatto ambientale.

1. Stima realizzata da Monini sulla base dell'articolo del 15 aprile 2018 "Il ruolo dell'olivo nella mitigazione dei cambiamenti climatici" di Thomas Vatrano.

1.2 COLTIVARE NEL RISPETTO DELLA NATURA

Preservare la biodiversità è una priorità: vogliamo tracciare il percorso verso un'agricoltura integrata, in armonia con l'ambiente e sicura.

PERCHÉ È IMPORTANTE

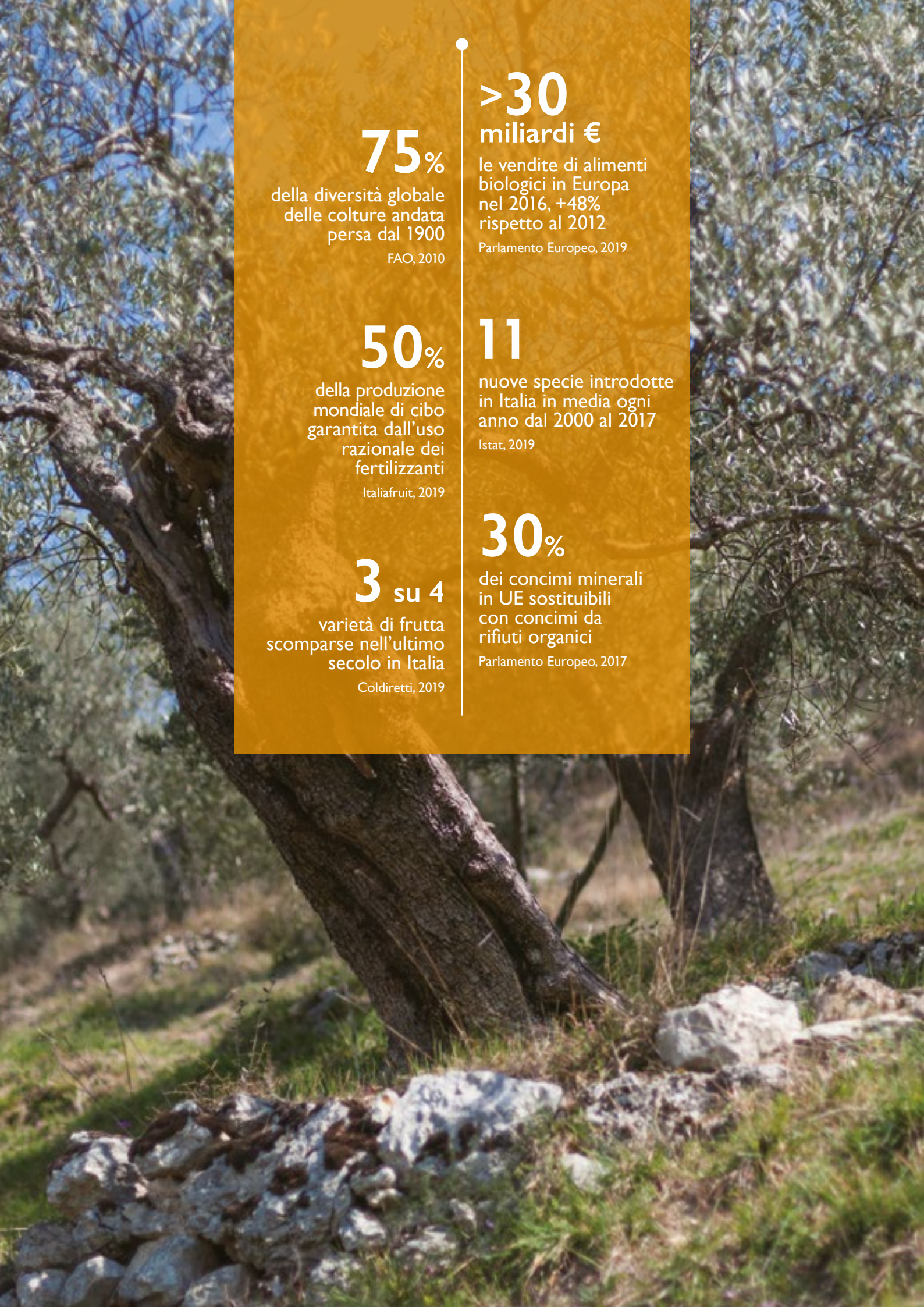
La perdita di biodiversità

La biodiversità può essere definita come la ricchezza di vita presente sulla terra. La sua perdita mette in pericolo la capacità degli ecosistemi di resistere ai cambiamenti esterni e di conseguenza la produttività dell'attuale sistema alimentare. Il modello dell'agricoltura intensiva industriale non è sostenibile nel lungo periodo: un eccessivo utilizzo di pesticidi può avere effetti a lungo termine sulla trasformazione degli habitat e della catena alimentare. Diventa fondamentale ripensare le nostre tecniche di coltivazione e instaurare un rapporto virtuoso tra la terra e il fabbisogno dell'uomo. Una gestione responsabile dei fitofarmaci e dei fertilizzanti evita l'erosione della biodiversità, mitigando la probabilità di epidemie fitosanitarie e l'insorgere di nuove minacce in termini di sicurezza alimentare.

I rischi per l'uomo e l'ambiente

Per salvaguardare la qualità delle risorse superficiali e sotterranee diventa fondamentale sviluppare sistemi agricoli tecnologicamente avanzati. Circa l'80% del consumo europeo di acqua dolce proviene da fiumi e acque sotterranee, il che rende queste fonti estremamente vulnerabili alle minacce poste da sfruttamento eccessivo e inquinamento².

2. EEA (2019) – Report “Uso dell'acqua in Europa — Quantità e qualità esposte a grandi sfide”



75%

della diversità globale
delle colture andata
persa dal 1900

FAO, 2010

>30
miliardi €

le vendite di alimenti
biologici in Europa
nel 2016, +48%
rispetto al 2012

Parlamento Europeo, 2019

50%

della produzione
mondiale di cibo
garantita dall'uso
razionale dei
fertilizzanti

Italiafruit, 2019

11

nuove specie introdotte
in Italia in media ogni
anno dal 2000 al 2017

Istat, 2019

3 su 4

varietà di frutta
scomparse nell'ultimo
secolo in Italia

Coldiretti, 2019

30%

dei concimi minerali
in UE sostituibili
con concimi da
rifiuti organici

Parlamento Europeo, 2017

2018

Le api e l'olio: tutela di 50 api per ogni bottiglia Bios Monini venduta e biomonitoraggio non invasivo della salute delle api e del territorio dell'Apicoltura Carpinese

2019

100 api tutelate per ogni bottiglia Bios Monini venduta e donazione di 10 arnie all'Apicoltura Carpinese

2020

Monini compie 100 anni, festeggiamo adottando 100mila api

DOMANI

Adozione di un apiario urbano

Adozione delle "api solitarie" negli oliveti umbri

Sostegno alla ricerca scientifica sulla tolleranza delle api e sulla presenza di residui chimici negli oliveti Monini



Con LifeGate, da sempre sostenitore della salvaguardia delle api con il progetto Bee My Future, abbiamo deciso di tutelare l'Apicoltura Carpinese tramite una campagna di adozione dedicata: per ogni bottiglia di olio Bios Monini venduta, contribuiamo alla tutela delle api del Gargano. Domani adotteremo delle arnie anche in città, dando vita a veri e propri apiari da miele urbani.

ORIZZONTE 2030

***Il 100% dei nostri oliveti in Italia sarà coltivato ad agricoltura integrata o biologica.** Vogliamo assicurare la sostenibilità delle nostre olivicolture promuovendo la diffusione dell'agricoltura biologica e privilegiando tecniche a minor impatto ambientale.*

IL NOSTRO IMPEGNO

L'agricoltura integrata

Per garantire un prodotto buono, sano e sostenibile, vogliamo investire sulla sostenibilità delle nostre olivicolture. Per questo nel 100% delle nostre colture vogliamo dar vita a modelli di agricoltura biologica e di agricoltura integrata, modelli che generano un impatto positivo sull'ambiente e sugli ecosistemi che lo costituiscono. Un sistema agro-alimentare integrato si contraddistingue per l'utilizzo combinato di pratiche agricole a basso impatto e un uso razionale dei fertilizzanti, il tutto finalizzato a dare vita a un ciclo produttivo virtuoso e meno aggressivo in termini di impronta ecologica. Così facendo si assicura una qualità finale a 360°, che tiene conto della bontà del prodotto e della salute delle piante, ma anche del benessere dell'ambiente e della biodiversità.

L'extravergine Bios Monini per proteggere le api

Le api sono il simbolo della fertilità naturale e della crescita agricola. Il loro prezioso rapporto con l'uomo è antico quasi quanto l'invenzione dell'agricoltura, un'alleanza fondamentale che dura da 9.000 anni. Questi preziosi insetti sono infatti responsabili dell'impollinazione del 70% delle specie di colture che forniscono la maggior parte del cibo sulle nostre tavole. Le api sono estremamente sensibili all'inquinamento chimico, che ne sta provocando la scomparsa dai territori agricoli e la progressiva estinzione. Gli oliveti biologici di Monini nel cuore del Gargano, in Puglia, confinano con l'Apicoltura Carpinese. Qui l'agricoltura biologica e integrata garantisce un ambiente ideale per le api che sono libere di impollinare in sicurezza. Il nostro impegno alla tutela e conservazione delle api non si limita ai territori in cui siamo direttamente presenti ma si rivolge anche al resto del Paese, dove daremo vita a nuove adozioni e apiari urbani.

1.3 IL VALORE DI OGNI GOCCIA

L'acqua è una risorsa preziosa ed esauribile. Vogliamo investire nelle tecnologie più efficienti per consumarne meno e utilizzarla meglio, senza compromettere la produzione di un olio extravergine d'oliva buono e di qualità.

PERCHÉ È IMPORTANTE

Cosa significa stress idrico?

L'acqua ricopre il 70% della superficie del nostro pianeta, ma solo 2,5% di questa è dolce e meno dell'1% è accessibile per l'uso dell'uomo. Questa disponibilità d'acqua è influenzata dai cambiamenti climatici che, combinati con la crescita demografica e l'urbanizzazione, mettono a dura prova l'approvvigionamento idrico.

La sfida per l'agricoltura

L'industria agroalimentare è responsabile, a livello mondiale, del consumo di circa il 90% delle risorse di acqua dolce. Tra gli interventi per incrementare l'efficienza di questo settore, una nota positiva spetta alle tecniche di irrigazione di precisione. Detta anche irrigazione a goccia, a parità di produzione questa tecnica può incrementare l'efficienza idrica nella coltivazione fino all'80%, con ridotti costi di gestione e una maggiore facilità di automazione del sistema.

Un'opportunità per il settore oleario

Questo tipo di intervento è molto promettente nel settore oleario, caratterizzato da consumi idrici intensi. L'innovazione nelle tecniche di irrigazione è una strategia da incoraggiare, sia in vista delle misure restrittive al consumo idrico sia dei benefici diretti che può avere sul prodotto. La riduzione dei consumi di acqua nelle fasi di coltivazione, infatti, può determinare significativi incrementi del contenuto di componenti minori (polifenoli), il fattore che determina le proprietà antiossidanti dell'olio extravergine d'oliva³.

3. Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2012), R. Gucci – "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale"



220 litri

il consumo medio
giornaliero di acqua
di un italiano

Istat, 2019

47%

le aree europee
sensibili alla
desertificazione

Corte dei Conti Europea, 2017

~40%

il consumo annuo
di acqua in Europa
attribuibile al
settore agricolo

AEA, 2018

80-90%

l'acqua risparmiata
grazie alle tecniche
di irrigazione di
precisione

Accademia Nazionale dell'olivo
e dell'olio di Spoleto, 2012

30%

la superficie agricola
in Italia in cui si
adottano tecniche
di irrigazione di
precisione

FSC, 2019

20 litri

d'acqua necessari per
produrre 1 litro di olio
extravergine d'oliva

UNIFI, 2017



Irrigazione goccia a goccia

Simcha Blass,
un ingegnere
idraulico israeliano,
negli anni '30 notò
la crescita smisurata
di un albero sotto un tubo
che perdeva acqua.
Scoprì così che una goccia
d'acqua lenta e cadenzata
poteva portare a risultati
di crescita notevoli
della vegetazione.

ORIZZONTE 2030

Puntiamo a ridurre i consumi di acqua nei nostri oliveti, per rendere il nostro olio più buono per noi e per il pianeta. Coltiviamo solo in ecosistemi vocati all'olivo e adottiamo le migliori tecnologie disponibili per ottimizzare i consumi di acqua e fornire allo stesso tempo un prodotto di qualità sempre più elevata.

IL NOSTRO IMPEGNO

Investiamo nella produzione e nell'irrigazione

Intendiamo rispondere allo stress idrico imparando a fare di più – e meglio – con meno. Per questo, oltre a scegliere ecosistemi naturalmente vocati alla coltura dell'olivo, vogliamo investire nelle soluzioni migliori per la bontà del nostro prodotto e per la sostenibilità del pianeta in cui viviamo.

Abbiamo deciso di legare la nostra strategia di produzione all'investimento nei sistemi di irrigazione di precisione: nei primi anni successivi all'impianto, la distribuzione localizzata ci permetterà di risparmiare fino all'80% - 90% di acqua rispetto ai sistemi di irrigazione convenzionali.

I sistemi di precisione permettono infatti di minimizzare gli effetti negativi dell'irrigazione, come l'erosione e la compattazione del suolo, che riducono le superfici coltivabili e limitano la capacità delle piante di assorbire le sostanze nutritive di cui hanno bisogno.

Un extravergine ancora più buono

L'irrigazione può favorire dei vantaggi produttivi notevoli, incrementando sia la quantità di olio per albero che per ettaro⁴. Anche la qualità dell'olio è influenzata dall'irrigazione: nel periodo di sviluppo del frutto, meno acqua è presente nell'albero e più alta sarà la concentrazione di antiossidanti nelle olive.

4. Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2012) R. Gucci – "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale"



DENTRO LA BOTTIGLIA

La qualità è una questione
di famiglia: nel nostro
olio è racchiusa tutta
la nostra passione.

2.1 LA PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ

Alta qualità, innovazione, ambizione: la nostra ricetta per rilanciare l'eccellenza dell'“oro verde” italiano capace di trasformare ogni piatto in un capolavoro.

PERCHÉ È IMPORTANTE

La collaborazione per la qualità

Per ottenere un olio extravergine d'oliva d'eccellenza è necessario assicurare standard di elevata qualità dal campo fino allo scaffale, per questo è necessario usare la stessa cura e maestria necessaria alla coltura anche nelle fasi di estrazione in frantoio, conservazione, confezionamento e distribuzione.

Dal 2001, il Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), con l'obiettivo di promuovere l'eccellenza della filiera dell'olio extravergine d'oliva italiano, ha definito regole e procedure – oltre 100 – a garanzia del suo valore unico.

Il valore del Made in Italy

Oggi lo storico primato del “Made in Italy” deve misurarsi con un contesto internazionale profondamente mutato, in cui i vicini del bacino Mediterraneo, un tempo solo attori emergenti, sono oggi dei produttori competitivi.

Per rispondere in modo pragmatico, occorre differenziare l'olio italiano per offrire una fascia di oli extravergine d'oliva prodotti sulla base di requisiti di qualità sempre più elevati.



73%

i Millennials italiani
disposti a pagare di
più per prodotti
alimentari sostenibili

PwC, 2018

2 su 3

i prodotti indicati
come eccellenze italiane
venduti nel mondo
sono falsi

Coldiretti, 2019

905 milioni

di euro, il valore
delle esportazioni
italiane di olio
d'oliva nel 2018

Eurostat, 2019

61%

gli italiani molto
attenti alla provenienza
degli alimenti
(53% in Europa)

EFSA, 2019

8%

del PIL nazionale,
il valore dell'export
agroalimentare
nel 2018

Coldiretti, 2018

91%

gli italiani che
prediligono il consumo
di extravergine
ad altri oli

Doxa, 2018

I REQUISITI DELL'ALTA QUALITÀ



Controllo integrato
dei parassiti

Razionali interventi
di concimazione

Tecniche di inerbimento
controllato

Controllo dei parametri
del prodotto

Parametri chimici e
sensoriali più restrittivi

Tecnologie di conservazione

Mantenimento di una
“catena del buio”

ORIZZONTE 2030

Certificare con il Consorzio Extravergine di Qualità tutti i nostri prodotti di origine italiana. Vogliamo comunicare al meglio ai nostri consumatori l'alta qualità dell'olio extravergine d'oliva Monini certificandone l'eccellenza Made in Italy e creando valore per tutta la filiera olivicola italiana.

IL NOSTRO IMPEGNO

Il valore di un'etichetta

Vogliamo certificare e comunicare in modo trasparente la qualità dell'olio extravergine d'oliva Monini, concentrando in un unico certificato la passione, l'esperienza e la competenza che da 100 anni ci contraddistingue nel mercato. Il Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), attraverso controlli campionari sul prodotto finito presente sul mercato, tutela e garantisce le proprietà distintive dell'olio extravergine di qualità. Il mancato rispetto degli standard del CEQ, verificato tramite analisi chimico-fisiche nei laboratori riconosciuti dal Consiglio Oleicolo Internazionale, comporta infatti il richiamo del prodotto. Il disciplinare assicura il mantenimento delle qualità organolettiche e nutraceutiche del prodotto per tutta la sua durata commerciale, una scelta che in futuro potrebbe aprire un dialogo con la grande distribuzione verso la definizione di obiettivi e procedure condivise.

Certifichiamo l'alta qualità italiana

Inizieremo certificando una gamma selezionata di prodotti, a partire dal nostro GranFruttato e dal Bios, con l'obiettivo di estendere al 2030 la certificazione di qualità superiore CEQ al 100% dei nostri prodotti di origine italiana. La nostra garanzia di qualità di filiera si rivolge a tutti i consumatori, con un percorso di tutela e valorizzazione basato anche sulla collaborazione con chef e ristoratori selezionati.

2.2 SULLE TRACCE DELLA BONTÀ

Scommettiamo sulla tracciabilità e la trasparenza della filiera per garantire un consumo più sicuro. Comunicare in modo chiaro il nostro olio extravergine d'oliva ci permette di tutelare l'eccellenza italiana.

PERCHÉ È IMPORTANTE

Perché tracciamo i nostri alimenti

Ogni alimento, prima di arrivare sulla nostra tavola, passa attraverso diverse fasi, dalla produzione alla trasformazione e distribuzione.

La necessità di tracciare il percorso degli alimenti, oltre a rispondere a una normativa obbligatoria (il Regolamento europeo 178/2002), genera maggiore efficienza nella gestione dell'intera catena di approvvigionamento, sfruttando la disponibilità di dati e informazioni.

Il consumatore consapevole e l'etichetta trasparente

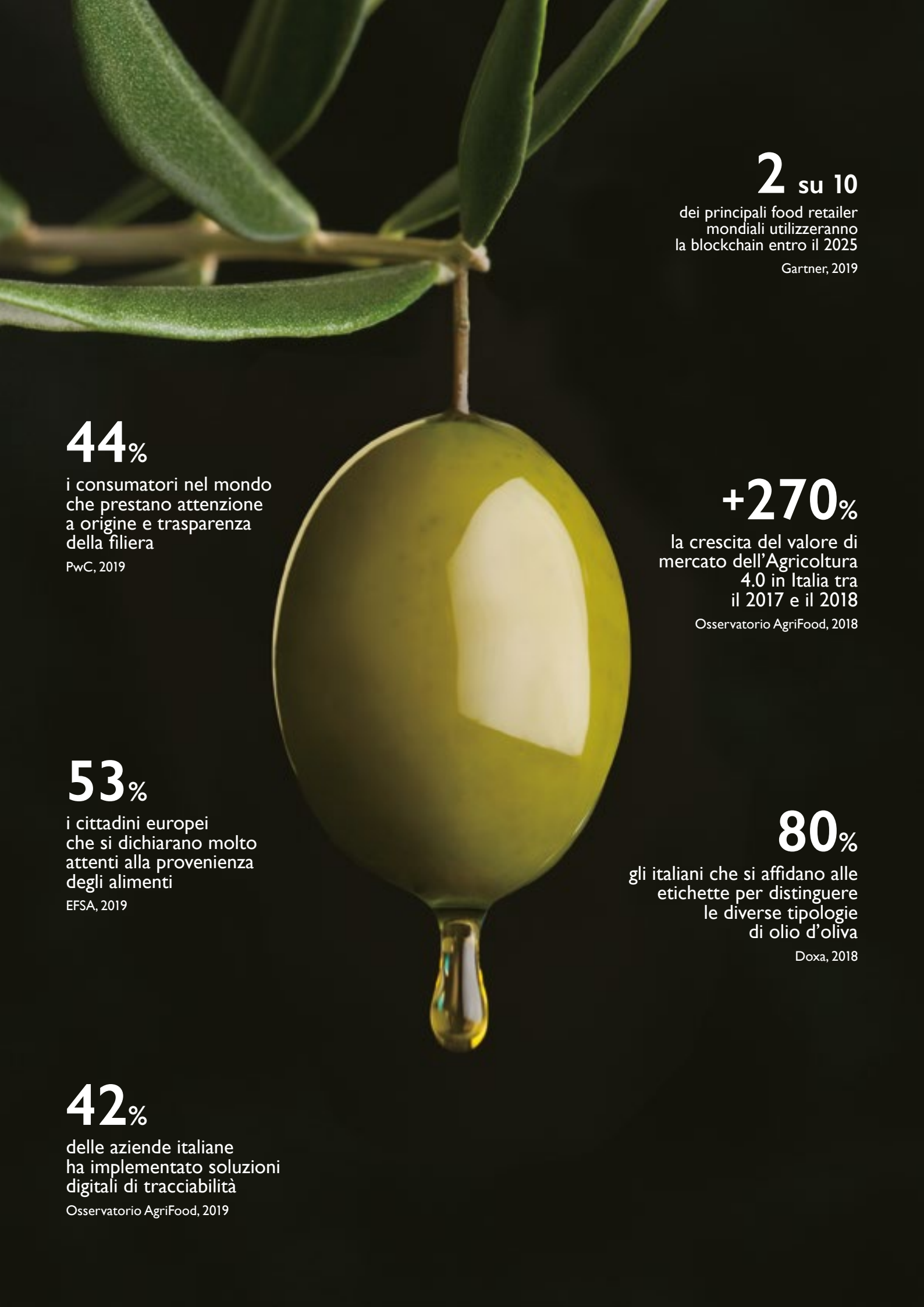
I consumatori sono sempre più attenti alla provenienza e alle caratteristiche dei prodotti. Per gli oli alimentari, per esempio, l'etichetta è oggi fondamentale per identificare le differenze tra i prodotti (vergine, extravergine, ecc.) o per capirne l'origine (regionale, italiana, comunitaria, ecc.), soprattutto quando si predilige il Made in Italy.

L'innovazione digitale nel settore alimentare

Le tecnologie digitali da un lato consentono alle aziende agroalimentari di ridurre tempi e costi⁵, dall'altro aiutano i consumatori a fare scelte di consumo sicure. La FAO descrive la blockchain come un'opportunità unica per il settore agricolo, con tre importanti benefici: un registro digitale aperto, il miglioramento della trasparenza lungo la filiera e una maggiore facilità nel recupero di dati in caso di situazioni sanitarie critiche⁶.

5. Osservatorio Smart AGriFood (2019) – Il digitale scende in campo, ma la partita è la filiera.

6. FAO (2018) – Emerging Opportunities for the Application of Blockchain in the Agri-food Industry.



2 su 10

dei principali food retailer
mondiali utilizzeranno
la blockchain entro il 2025

Gartner, 2019

44%

i consumatori nel mondo
che prestano attenzione
a origine e trasparenza
della filiera

PwC, 2019

+270%

la crescita del valore di
mercato dell'Agricoltura
4.0 in Italia tra
il 2017 e il 2018

Osservatorio AgriFood, 2018

53%

i cittadini europei
che si dichiarano molto
attenti alla provenienza
degli alimenti

EFSA, 2019

80%

gli italiani che si affidano alle
etichette per distinguere
le diverse tipologie
di olio d'oliva

Doxa, 2018

42%

delle aziende italiane
ha implementato soluzioni
digitali di tracciabilità

Osservatorio AgriFood, 2019



Cos'è la tecnologia blockchain

Pensiamo alla blockchain come a un libro mastro della filiera di produzione, un grande registro non fisico ma digitale in cui ogni "blocco" del registro è un attore della filiera. I blocchi sono collegati tra loro nell'ordine in cui sono stati creati e non possono essere modificati.

ORIZZONTE 2030

Trasparenti al 100%. Vogliamo aumentare la tracciabilità dei nostri prodotti investendo sulla tecnologia blockchain. Vogliamo rendere trasparenti tutti i nostri passi, per rinnovare e rafforzare la fiducia nell'eccellenza e nell'alta qualità dei prodotti Monini.

IL NOSTRO IMPEGNO

Più trasparenza per i nostri consumatori

Per tutelare il valore della nostra filiera, vogliamo continuare a investire nella gestione della sicurezza alimentare, specialmente nella tracciabilità del prodotto. Il nostro obiettivo a tendere è che ogni consumatore, attraverso la scansione di un QRcode sulla bottiglia, possa conoscere il dettaglio del viaggio delle nostre olive.

100% Made in Italy, etico e sostenibile

Cominceremo con il perfezionare i nostri sistemi informativi per la rintracciabilità, continuando a tutelare i consumatori dal falso "Made in Italy". L'etichetta diventerà anche una finestra sulle tecniche di produzione e lavorazione, rendendo trasparenti gli standard etici adottati e il nostro impegno per la sostenibilità ambientale.

La sicurezza blockchain

Guardando all'orizzonte 2030 intendiamo aumentare la tracciabilità dei nostri prodotti grazie alla tecnologia blockchain. L'immutabilità delle informazioni garantita da questa tecnologia è un elemento fondamentale per gli operatori della nostra filiera e per i consumatori con i quali speriamo di costruire una relazione sempre più solida, basata sulla fiducia che ci lega da ormai 100 anni.

2.3 SEMPRE PIÙ LEGGERI

Chiudere il cerchio significa ripensare i modelli produttivi per renderli più fluidi, efficienti e rispettosi dell'ambiente. Per noi significa abbandonare il superfluo per proteggere l'essenziale.

PERCHÉ È IMPORTANTE

Chiudere il cerchio

Il tradizionale modello di economia lineare sottopone l'ambiente a una pressione non sostenibile e resa evidente dalla progressiva scarsità delle materie prime, dalla produzione di rifiuti e dall'inquinamento crescente. L'alternativa dell'economia circolare ci permette di rivalutare i rifiuti come potenziale materia prima, con notevoli vantaggi economici e ambientali, grazie ai quali imprese e consumatori possono innovare e crescere insieme.

La sfida del packaging

La necessità di intraprendere un nuovo corso è spesso esemplificata dalla massiccia presenza dei rifiuti di plastica, il terzo materiale artificiale più diffuso sulla Terra dopo acciaio e cemento. Tuttavia, i trend che stanno trasformando il settore della gestione e del riciclaggio degli imballaggi riguardano in maniera trasversale tutte le tipologie di materiali. Tra le filiere più virtuose vi sono quelle della carta e del cartone, riciclabili anche fino a sette volte con benefici ambientali rilevanti.

Imbottigliare l'extravergine

Il vetro, grazie alle sue proprietà, rappresenta un elemento chiave per la conservazione dell'olio extravergine d'oliva: nel preservare il prodotto da luce e ossigeno (principali cause dell'ossidazione) e mantenere quindi elevati livelli di qualità. È considerato un materiale "pulito" in quanto non prodotto con sostanze inquinanti e riciclabile per un numero di volte infinito, a fronte tuttavia di una filiera tra le più energivore.

The background of the entire page is a close-up, high-angle shot of numerous green glass bottles, likely for soda or beer, arranged in rows. The bottles are slightly out of focus, creating a sense of depth and repetition. The lighting is bright, highlighting the texture and color of the glass.

~3

pianeti Terra

per sostenere gli stili di
vita attuali nel 2050

UNRIC, 2019

1

carta di credito

l'equivalente in plastica
che ingeriamo ogni
settimana a causa delle
microplastiche

WWF, 2019

5 tonnellate

di rifiuti prodotti in
un anno da ciascun
cittadino UE, la metà
finisce in discarica

Eurostat, 2016

1.000

anni necessari a una
bottiglietta di plastica
PET per decomporsi

WWF, 2012

+3% annuo

l'aumento di produttività
previsto con una
diffusione capillare
dell'economia circolare
in Europa

McKinsey, 2015

58%

la quota di raccolta
differenziata in Italia
nel 2018, +2,6%
rispetto al 2017

ISPRA, 2019



OGGI

in una bottiglia da un litro d'olio

445 grammi di vetro - 7,8 grammi di carta
2,0 grammi di alluminio - 3,9 grammi di plastica

DOMANI

in attesa delle nuove opportunità
per un packaging più sostenibile

Nuova vita alla plastica

50% di plastica
riciclata (30%
nel 2020), PET
riciclato e
nuovi formati

Design innovativo

Nuove
geometrie,
100% vetro
riciclato

Etichette a basso impatto ambientale

Meno
inchiostri
e vernici,
etichette senza
lamina e non
adesive

Origine certificata

100% cartone
certificato FSC

Pallet ecosostenibili

prodotti
nel rispetto
dall'ambiente

ORIZZONTE 2030

Una confezione innovativa, leggera e sostenibile. Vogliamo disegnare una bottiglia funzionale e a basso impatto ambientale, che protegga ed esalti la qualità e le proprietà nutraceutiche dell'olio Monini.

IL NOSTRO IMPEGNO

Riciclo e riuso delle materie prime

Far arrivare sulla tavola dei nostri clienti tutta la qualità del nostro olio è da sempre ciò che più ci sta a cuore e che guida ogni nostra scelta professionale, preservando intatte le proprietà organolettiche e ottimizzando il consumo di materie prime. Cogliendo la sfida dell'economia circolare vogliamo combinare un design innovativo e accattivante con il riciclo e riuso delle materie prime. Abbiamo definito target specifici per ogni componente del confezionamento, tutelando sempre le caratteristiche che rendono unici i nostri prodotti. Il nostro olio in bottiglie in vetro verde sarà imbottigliato in materiale 100% riciclato.

Una bottiglia nuova

A fronte di un ripensamento dei processi di imbottigliamento e imballaggio, disegneremo una nuova bottiglia cercando di renderla ancora più semplice e leggera. A contatto con le nostre bottiglie, a raccontare l'origine del nostro prodotto, useremo solo etichette a basso impatto ambientale e imballaggi di cartone FSC⁷, mentre le capsule in PVC saranno progressivamente sostituite da altre meno impattanti.

Confezioni intelligenti

Con i nostri fornitori condividiamo l'ambizione di ridurre il consumo delle risorse eliminando tutto il superfluo, riducendo il peso relativo di confezione e imballaggio in tutte le fasi del processo: dalla produzione, trasporto e movimentazione ai punti vendita, fino al corretto smaltimento domestico.

7. La certificazione FSC, Forest Stewardship Council, è il principale meccanismo di garanzia sull'origine del legno o della carta. Si tratta di un sistema di certificazione internazionale che garantisce che la materia prima usata per realizzare un prodotto in legno o carta proviene da foreste dove vengono rispettati dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

SULLA TUA TAVOLA

Il tempo passa, il gesto
resta. Da sempre portiamo
in tavola un prodotto unico
nel suo genere.



3.1 ELISIR DI LUNGA VITA

L'olio extravergine d'oliva ha proprietà e benefici unici. Per questo sosteniamo la ricerca scientifica che approfondisce la relazione tra alimentazione e salute.

PERCHÉ È IMPORTANTE

La piramide alimentare

La nutrizione rappresenta una delle grandi sfide del XXI secolo, da cui nessun Paese è esente. Lo squilibrio nutrizionale può essere sia per difetto che per eccesso. In molte diete occidentali, per esempio, la mancanza di equilibrio è provocata dall'eccessivo apporto di grassi saturi e zuccheri raffinati, che sono le cause maggiori di obesità, malattie cardiovascolari e infiammatorie, e tumori.

Fondamento delle principali diete è la piramide alimentare, un insieme di regole nutrizionali il cui parametro di riferimento è quello mediterraneo, il più efficace in termini di prevenzione di importanti patologie croniche.

L'importanza dell'olio extravergine d'oliva

All'interno di questo modello, l'olio extravergine di oliva si distingue da tutti gli altri oli vegetali in quanto proviene da una semplice "spremuta di olive", senza l'utilizzo di solventi o di un processo industriale di raffinazione, mantenendo intatte tutte le sostanze naturali contenute nel frutto. Le sue proprietà antinfiammatorie e antiossidanti sono in grado di esercitare un'azione protettiva sulle cellule, riducendo i rischi di insorgenza di alcuni tra i tumori più diffusi⁸.

I benefici certificati

Tra i principi nutritivi preziosi dell'olio extravergine d'oliva si contano la vitamina E, i polifenoli e l'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che contribuisce al contenimento del colesterolo "cattivo". Nel 2018 la Food and Drug Administration ha riconosciuto l'efficacia delle peculiarità nutraceutiche del prodotto nella prevenzione di diverse patologie – da quelle cardiovascolari, al diabete di tipo II, ai deficit cognitivi.

8. Bozzetto et al. Gastrointestinal effects of extra-virgin olive oil associated with lower postprandial glycemia in type 1 diabetes. Clin Nutr. 2019 Dec;38(6):2645-2651

1,9 miliardi
di persone nel
mondo sono
in condizioni di
sovrappeso o obese

OMS, 2018

2010
l'anno in cui la
Dieta Mediterranea
entra nella Lista
del Patrimonio
Culturale Immateriale
dell'Umanità Unesco

Unesco, 2010

7 su 10
ritengono che la
dieta mediterranea
sia il modello ideale
per l'alimentazione

Doxa, 2015

+50%

il costo sanitario
annuo di una persona
moderatamente obesa
vs persona normopeso

Università Tor Vergata, 2019

71%

gli italiani che
considerano il cibo di
qualità un attributo
indispensabile per il
proprio benessere

Osservatorio Lifestyle Nomisma,
2019

1° al mondo

l'Italia è il primo
Paese per consumo
di olio d'oliva

Ismea, 2018



2 cucchiari

È la quantità di olio a crudo che la Food and Drug Administration consiglia di assumere ogni giorno, pari a circa 23 grammi. I vantaggi? Meno trigliceridi nel sangue e buon apporto di acido oleico, polifenoli e vitamina E.

ORIZZONTE 2030

Un sostegno lungo 10 anni, la nostra formula per la ricerca. Sosteniamo la ricerca scientifica sui benefici dell'olio extravergine d'oliva per il metabolismo, con l'obiettivo di condividere e promuovere, attraverso la conoscenza e la divulgazione, una cultura nutrizionale consapevole, sostenibile e basata sulla qualità.

IL NOSTRO IMPEGNO

Sostenere la ricerca scientifica e la conoscenza

Per supportare la ricerca in campo nutrigenomico, la scienza che studia la relazione tra il genoma, la dieta e le funzioni vitali e metaboliche, abbiamo stipulato un accordo di collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi e puntiamo, al 2030, a diventare l'azienda di riferimento del settore oleario per il supporto alla ricerca scientifica e all'educazione alimentare. Forniremo nello specifico un sostegno economico concreto, finalizzato al sostegno di un ricercatore che studierà gli effetti benefici sulla salute delle molecole contenute nell'olio extravergine d'oliva.

Dalla ricerca alla divulgazione scientifica

L'attività e i risultati del lavoro di ricerca sostenuto saranno comunicati attraverso specifiche attività di divulgazione, anche in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi, finalizzate a informare e far conoscere ai consumatori i potenziali benefici e le proprietà nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva.

3.2 A LEZIONE CON MO' E NINI

Parlare ai giovani di oggi di corretta alimentazione significa porre le basi per la salute degli adulti di domani. La storia che vorremmo raccontare loro parla di bontà e tradizione.

PERCHÉ È IMPORTANTE

La buona educazione alimentare inizia a scuola

Diete poco equilibrate e comportamenti alimentari scorretti sono le principali cause della malnutrizione, elementi che possono essere influenzati da molti fattori: dalla crescente esposizione a cibi non salutari alle politiche alimentari nazionali, così come la scarsa accessibilità ai prodotti di qualità o altri fattori sociali e culturali.

I bambini e gli adolescenti sono le categorie maggiormente esposte ai rischi derivanti da un'alimentazione scorretta poiché facilmente influenzabili dalle abitudini delle persone vicine a loro. Investire nell'educazione dei più giovani e dei loro genitori significa mettere le basi per il benessere degli adulti di domani: agendo nella fase di formazione diventa infatti più facile consolidare le buone abitudini a tavola.

I benefici dell'olio extravergine d'oliva

Molte malattie si possono prevenire abituando anche i più piccoli a una dieta equilibrata: studi recenti hanno dimostrato come l'olio extravergine di oliva possa influire positivamente sulla crescita dei bambini⁹. È un alleato naturale nella prevenzione delle patologie infiammatorie e, se consumato fin dalla prima infanzia, del sovrappeso in età adulta. Occorre abituare i nostri figli a una corretta cultura dei cibi, per formare consumatori responsabili e cittadini sani.

⁹ G. Trapani et al. Olive oil: maternal and pediatric health. *Journal of Pediatric and Neonatal Individualized Medicine* 2017;6(1)



2 miliardi

le persone nel mondo
che soffrono di carenze
nutritive e denutrizione

OMS, 2019

1.000

i primi giorni di vita che
influenzano in maniera decisiva
la salute fisica e mentale del
bambino

UNICEF, 2019

77%

degli alimenti venduti
in tutto il mondo è controllato
da 100 grandi aziende

UNICEF, 2019

4 su 5

dei bambini italiani
trascorrono il
momento dei pasti
accanto ai genitori

Nomisma, 2018

74%

delle scuole
italiane dichiara di
fare educazione
alimentare

MIUR, 2018

21%

il tasso di obesità infantile
in Italia, tra i primi in Europa

OMS, 2017

DOVE VOGLIAMO ARRIVARE

Italia

circa 4.500 scuole
primarie, più
di 600 scuole
secondarie
di I grado, 510
scuole secondarie
di II grado

Francia

oltre 3.500
scuole primarie
e secondarie
di I e II grado

Polonia

più di 5.000
scuole
primarie e
secondarie



ORIZZONTE 2030

In 10 anni raggiungere 1 milione di ragazzi con i nostri progetti educativi.

Vogliamo diffondere la cultura dell'olio extravergine d'oliva grazie a un percorso educativo rivolto a studenti, docenti e famiglie. Per conoscere meglio la filiera, il territorio e le sue tipicità regionali, le proprietà nutraceutiche del prodotto e il modo migliore di consumarlo.

IL NOSTRO IMPEGNO

Imparare e divertirsi, con tutta la famiglia

Due olive, Mo' e Nini sono le protagoniste del viaggio didattico e narrativo che racconta come nasce la nostra "spremuta di olive". Lanciato nel 2014, il nostro programma di educazione alimentare dedicato alle scuole dell'infanzia e primarie di tutta Italia parla di olio extravergine d'oliva e dieta mediterranea.

Con lo scopo di conoscere gli elementi di una corretta alimentazione, abbiamo aperto la strada a riflessioni più ampie, come il rispetto del lavoro agricolo, il benessere dell'ambiente e l'impatto dei processi di produzione sul Pianeta. Con il supporto di un kit didattico, i ragazzi e le loro famiglie possono scoprire i temi fondanti della Coltivazione, della Produzione, dell'Alimentazione e del Movimento.

Oltre ad aggiornare e proseguire con il programma già avviato, ci proponiamo di adattarlo anche per gli studenti della scuola secondaria. Parte del nuovo programma sarà inoltre rivolto agli adolescenti, con una proposta formativa in chiave alternanza scuola-lavoro attraverso cui gli studenti di Agraria, Agroalimentare, Agroindustria, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera potranno immergersi nella realtà aziendale anche grazie all'incontro di Ambassador Monini e giovani Chef.

3.3 L'EXTRAVERGINE DEI CAMPIONI

Promuoviamo l'equilibrio e la salute, a tavola e nella vita. L'olio extravergine di oliva è la scelta migliore per l'alimentazione di chi ama lo sport.

PERCHÉ È IMPORTANTE

L'olio e lo sport: un binomio secolare

Se un'alimentazione bilanciata è un presupposto importante per il benessere individuale, diventa fondamentale per la preparazione atletica. In particolare, l'olio d'oliva ricopre fin dall'antichità un ruolo molto importante nella vita degli sportivi. Fin dalle prime edizioni dei Giochi Olimpici i maratoneti venivano incoronati con rami d'ulivo, simbolo di vittoria, e l'olio d'oliva era utilizzato dagli atleti come unguento protettivo per i muscoli nonché come fonte di energia.

L'alimentazione per la preparazione atletica

Anche per gli sportivi di oggi, i “grassi buoni” – come gli acidi grassi monoinsaturi presenti nell'olio extravergine d'oliva – sono il carburante principale sia negli sforzi prolungati a bassa intensità sia negli sport ad alta intensità. Inoltre, gli antiossidanti dell'extravergine sono fondamentali durante e dopo l'allenamento nel processo di recupero muscolare.

Il benessere quotidiano

Non è necessario essere un atleta per cogliere i benefici di un prodotto unico come l'olio extravergine d'oliva. L'uso quotidiano e controllato di olio extravergine d'oliva, meglio se a crudo, aiuta il metabolismo e la prevenzione di alcune malattie associate all'alimentazione, riducendo i livelli di colesterolo. Inserito in una dieta equilibrata favorisce inoltre la salute del sistema cardiaco¹⁰ e in generale della struttura ossea¹¹.

10. M. Guasch-Ferré et al. Olive oil intake and risk of cardiovascular disease and mortality in the PREDIMED Study. BMC Med. 2014; 12: 78

11. K. Chin, S. Ima-Nirwana. Olives and Bone: A Green Osteoporosis Prevention Option. Int J Environ Res Public Health. 2016 Aug; 13(8): 755



20-30%

il fabbisogno energetico
derivante dai grassi
per un atleta, contro il
15% per un individuo
sedentario

Coni, 2015

~8milioni

gli italiani che dichiarano
di seguire una dieta
alimentare regolare

Coldiretti, 2015

1 su 4

degli adulti nel
mondo non si muove
abbastanza

OMS, 2019

828

le Kcal contenute
in 100 ml di olio
extravergine d'oliva

Regolamento UE 1169/2011

20minuti

il livello minimo
di attività fisica
giornaliera consigliata
tra i 18 e i 64 anni

OMS, 2010

96

i giorni all'anno che
gli italiani dedicano
all'attività fisica (108 in
EU e 135 negli USA)

Doxa/AIDEPI, 2019

Tutta l'energia che serve

L'olio extravergine,
le olive e la frutta secca sono
ottime fonti di energia
per sostenere l'attività
sportiva e la vita
di tutti i giorni. Come per tutti
gli oli e grassi puri, l'olio
extravergine d'oliva non
contiene carboidrati, zuccheri,
fibre, proteine e sale: in 100 ml
di olio ci sono 92 grammi
di energia pronta all'uso¹².



ORIZZONTE 2030

Grandi eventi sportivi, 200 mila nuove occasioni per conoscerci. Attività fisica, buona alimentazione e divertimento sono i nostri ingredienti per uno stile di vita sano.

IL NOSTRO IMPEGNO

Presenti sul territorio e vicini alle persone

La nostra ambizione è contribuire a un cambio culturale verso una popolazione più sana e consapevole. Il supporto alle attività sportive e alle sue manifestazioni più significative è il coronamento dello stile di vita che promuoviamo e di cui il nostro olio extravergine è punto di riferimento.

L'azione che abbiamo scelto di implementare è l'ingresso in un circuito di eventi agonistici e amatoriali all'interno del qualeosterremo attivamente numerose competizioni e manifestazioni sportive da qui al 2030, con l'obiettivo di entrare in contatto diretto con oltre 200 mila persone ogni anno.

Vogliamo iniziare dal running e dal ciclismo, due sport di resistenza in cui un'alimentazione corretta ha un forte impatto, prima, durante e dopo lo sforzo, che impegnano l'organismo per tempi anche molto prolungati e che necessitano di una notevole determinazione.

12. I valori riportati fanno riferimento all'etichetta nutrizionale degli oli extravergini Monini conformi alla dichiarazione nutrizionale prevista dal Regolamento (UE) n. 1169/2011

IL FUTURO NELLE NOSTRE MANI

ORIZZONTE 2030

IN CAMPO

Cuore verde

Arrivare a 1 milione di olivi messi a dimora per oltre 50 mila tonnellate di CO₂ sequestrate



Coltivare nel rispetto della natura

100% dei nostri oliveti coltivati ad agricoltura integrata o biologica



Il valore di ogni goccia

Ecosistemi vocati all'olivo e irrigazione goccia a goccia



DENTRO LA BOTTIGLIA

La passione per l'alta qualità

100% dei nostri prodotti di origine italiana certificati con il Consorzio Extravergine di Qualità



Sulle tracce della bontà

Aumentare la tracciabilità dei nostri prodotti grazie alla tecnologia blockchain



Sempre più leggeri

Utilizzo di materiali riciclati e design di una nuova bottiglia sostenibile



SULLA TUA TAVOLA

Elisir di lunga vita

10 anni di sostegno alla ricerca scientifica sulle proprietà nutraceutiche e nutrigenomiche dell'olio extravergine d'oliva



A lezione con Mo' e Nini

Educare 1 milione di ragazzi ad una sana alimentazione in oltre 14.000 scuole tra Italia, Francia e Polonia



L'extravergine dei campioni

Supportare grandi eventi sportivi, incontrando 200 mila persone ogni anno



