



MONINI

**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 l'azienda vende il 94% dei propri volumi con il marchio Monini e l'86% dei volumi sono realizzati con vendite di olio extra vergine di oliva. La gamma dei prodotti Monini è ampia e include, oltre ai più famosi Classico e GranFruttato, anche una linea di oli monocultivar, oli decantati e aromatizzati e una nuovissima gamma di olive da tavola. L'Azienda produce più di 35 milioni di litri all'anno e oltre all'Italia commercializza i suoi prodotti in 60 diversi Paesi, dove realizza il 47% 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 e su www.ahandforthefuture.monini.com



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

Zeffirino 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.

Zeffirino 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 | 24 |
| 2.1 La passione per l'alta qualità | |
| 2.2 Sulle tracce della bontà | |
| 2.3 Sostenibili dentro e fuori | |
| SULLA TUA TAVOLA | 38 |
| 3.1 Elisir di lunga vita | |
| 3.2 Monini per la scuola | |
| 3.3 L'extravergine dei campioni | |
| IL FUTURO NELLE NOSTRE MANI | 52 |



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

155 milioni
di euro,
il fatturato 2020

35 milioni
i litri prodotti
nel 2020

100%
la proprietà della
famiglia Monini

139
le nostre persone
in Italia e all'estero

47%
il fatturato 2020
all'estero

60
i Paesi in cui
distribuiamo Monini

94%
il fatturato
da prodotti
a marchio Monini

86%
il fatturato
di olio
extravergine

27 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.

A stylized illustration of a hand holding a bunch of olives, rendered in a dark green color against a lighter green background. The hand is positioned on the left side of the frame, with the fingers gently cradling the olives. The olives are depicted with detailed shading to show their texture and the small leaves attached to the stems.

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 sull'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

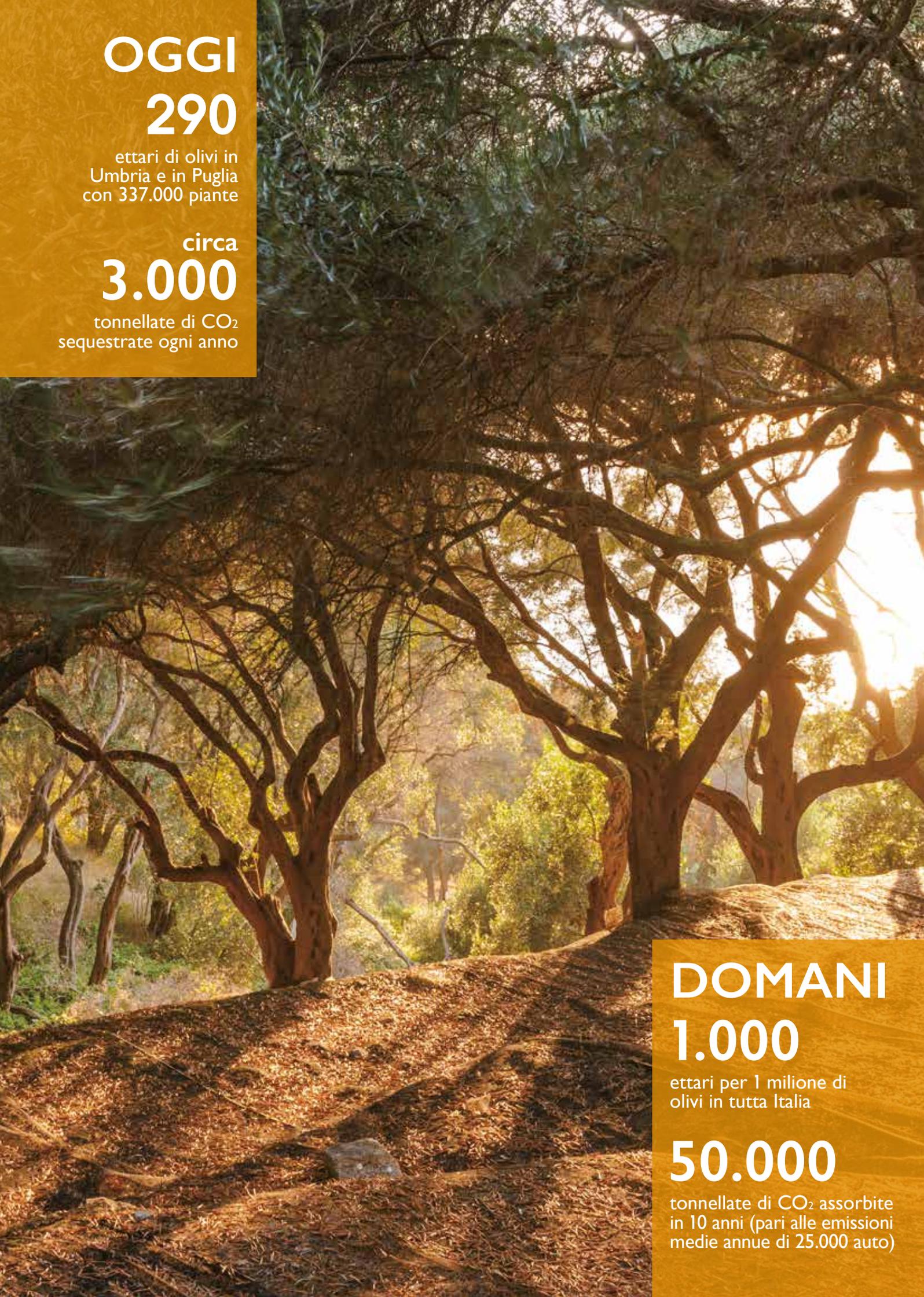
gli ettari ricoperti
da alberi in Italia,
2/3 dei quali sono
in mano a piccoli
proprietari privati

MIPAAFT, 2019

3 alberi

necessari per
assorbire le emissioni
medie annue di
un'automobile

FSC, 2019



OGGI
290

ettari di olivi in
Umbria e in Puglia
con 337.000 piante

circa
3.000

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, dove produciamo le nostre Monocultivar e la DOP Umbria, conta già all'attivo il terreno di Sismano con 316 mila olivi in 220 ettari, che nel 2022 diventeranno 432 mila in 300 ettari. A questo si aggiungono anche i terreni di Carpino in Puglia e quelli di Perolla in Toscana, nuova acquisizione che prevede la messa a dimora di circa 347 mila olivi in 245 ettari entro il 2022. 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.

Ma il nostro impegno per la riduzione delle emissioni di CO₂ va ben oltre il campo: abbiamo infatti dato vita ad un nuovo ambizioso progetto di totale compensazione della CO₂ generata nel ciclo di vita dei nostri prodotti più distribuiti.

Al di là del verde

Grazie ai nostri frantoi di ultima generazione trasformiamo già il 100% dei sottoprodotti in energia elettrica e fert-irrigazione. Il nostro ambizioso obiettivo è quello di ricavarne alimenti innovativi e dalle elevate caratteristiche nutrizionali nell'ottica di un'economia circolare, della buona nutrizione, e della valorizzazione di ogni parte dell'oliva.

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.

CO₂: COMPENSIAMO CIÒ CHE NON POSSIAMO RIDURRE

Le eccessive emissioni di CO₂ continuano a mettere a dura prova il pianeta ed è nostro dovere attuare dei cambiamenti per contribuire alla loro riduzione, almeno nel nostro piccolo. Siamo la prima grande azienda del nostro settore a scegliere di **compensare completamente le emissioni di CO₂ prodotte durante l'intero ciclo di vita dei due nostri prodotti più venduti.**

PERCHÉ È IMPORTANTE

Emissioni CO₂: è ora di cambiare aria

Le emissioni di anidride carbonica vengono generate in modo naturale, ma anche e soprattutto per mano dell'uomo. L'aumento della concentrazione di CO₂ nell'atmosfera generato dalle attività umane ha provocato gravi scompensi nel ciclo naturale, favorendo il surriscaldamento globale e i fenomeni ad esso collegati. Il Consiglio Europeo, infatti, ha approvato l'obiettivo di realizzare un'UE a impatto climatico zero entro il 2050.

Il ruolo delle aziende

L'impegno ambientale di tutte le aziende Europee e Mondiali è la chiave per poter raggiungere la Climate Neutrality prima che sia troppo tardi. Ecco perché noi di Monini siamo già partiti, ponendoci degli obiettivi e strutturando un programma concreto per raggiungerli.

IL NOSTRO IMPEGNO

Il Classico e il Delicato diventano prodotti CO₂ neutral

Abbiamo scelto di compensare ciò che non possiamo ridurre. Abbiamo misurato e fatto certificare con esattezza da Ambiente Italia la quantità di CO₂ generata nell'intero ciclo di vita del Classico e Delicato, per valutarne l'impatto, capire dove attivare progetti di riduzione delle emissioni e compensare le emissioni residue. A partire dall'autunno 2021, quindi, il Classico e il Delicato Monini diventano CO₂ neutral.

Nuova energia pulita per l'ambiente

Per compensare il 100% della CO₂ generata, abbiamo identificato insieme al nostro partner CO₂ Advisor un progetto di generazione di energia pulita adatto alle nostre finalità, che finanzieremo acquistando dei crediti certificati secondo i più alti standard di certificazione.



UNA SPREMITA DI OLIVE

MONINI

dal 1920

Classico

**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

DA OLIVE RACCOLTE E FRANTE
NELL'UNIONE EUROPEA

ESTRATTO A FREDDO

**CO₂
COMPENSATA
AL 100%**

LA CO₂ GENERATA DA QUESTO PRODOTTO,
DAL CAMPO ALLO SMACCIAMENTO,
È STATA TOTALMENTE COMPENSATA

UNA SPREMITA DI OLIVE

MONINI

dal 1920

Delicato

**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

DA OLIVE RACCOLTE E FRANTE
NELL'UNIONE EUROPEA

ESTRATTO A FREDDO

**CO₂
COMPENSATA
AL 100%**

LA CO₂ GENERATA DA QUESTO PRODOTTO,
DAL CAMPO ALLO SMACCIAMENTO,
È STATA TOTALMENTE COMPENSATA

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.

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

2021

ad oggi 750.000 api salvate con il supporto di LIFEGATE, alle quali si aggiungono, quest'anno, le 100.000 api adottate dal vincitore del concorso 2021

DOMANI

Sostegno alla ricerca scientifica, in collaborazione con le università, per studiare la vita delle api nei terreni Monini coltivati ad agricoltura biologica e valutarne l'impatto positivo in termini di biodiversità attraverso l'installazione di apiari biomonitorati e analisi mirate ad accertare le condizioni favorevoli.

OBIETTIVO: proteggere 1 milione di api in 10 anni, risultato che raggiungeremo con largo anticipo e che ci consentirà di definire degli obiettivi ancora più sfidanti.

ORIZZONTE 2030

Il 100% dei nostri oliveti in Italia sarà coltivato ad agricoltura biologica o integrata. 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 biologica o 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 o 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.

Proteggiamo le api, un olivo alla volta

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. Ecco perché gli oliveti biologici del Bosco Monini, situati in Umbria, Puglia e Toscana, diventeranno il campo di ricerca e sperimentazione per raggiungere l'integrazione degli insetti e delle piante.

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 il 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 e l'utilizzo di tecniche innovative come l'analisi delle immagini ci permetteranno di ottimizzare l'utilizzo dell'acqua ed il controllo dello stress idrico delle piante, azzerando lo spreco di ogni singola goccia.

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 nostra premura 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 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

Abbiamo iniziato certificando una gamma selezionata di prodotti, a partire dalla nostra linea Selezione Italiana composta dal GranFruttato, Bios e Amabile, 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

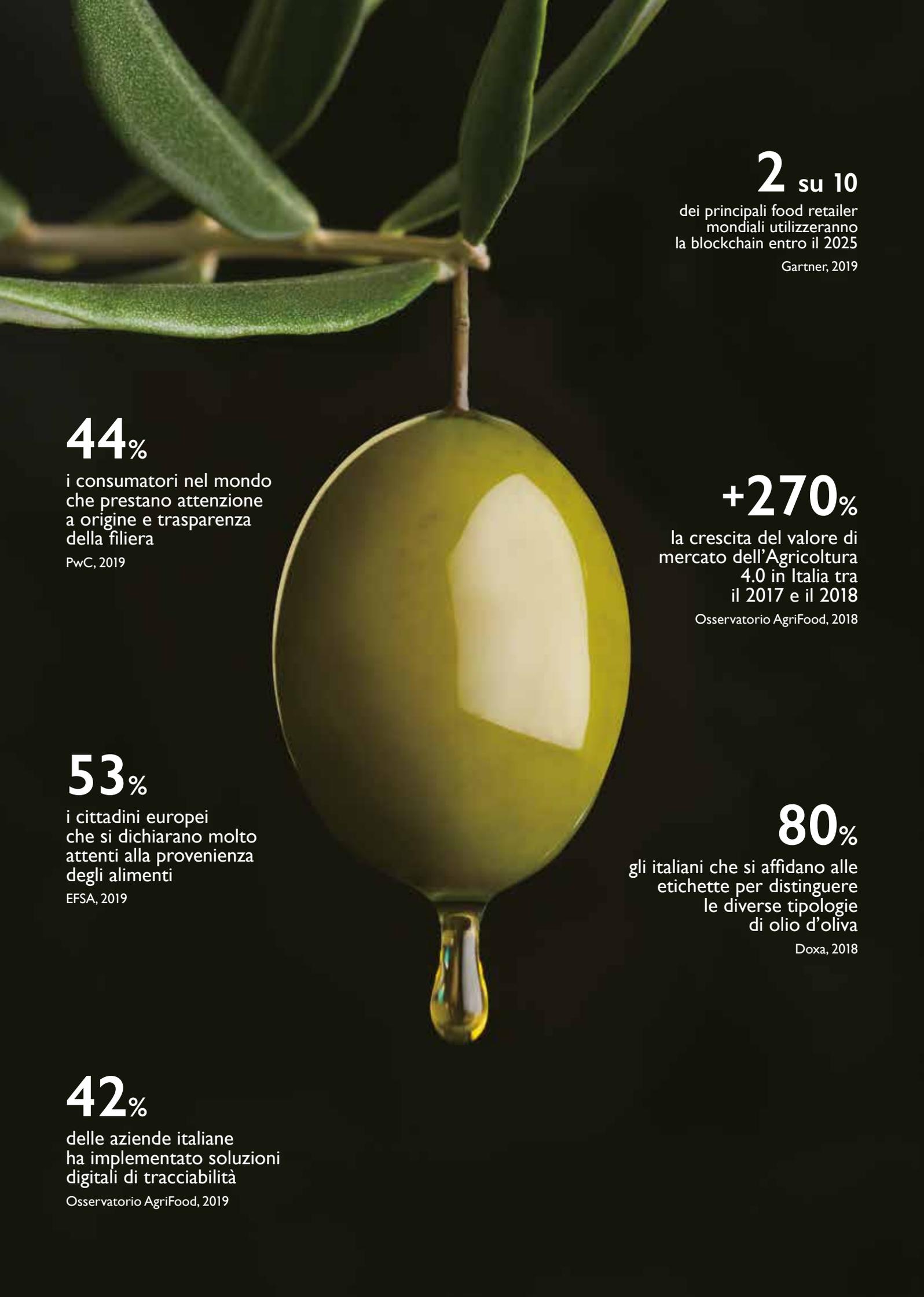
I consumatori sono sempre più attenti alla provenienza e alle caratteristiche dei prodotti. Per gli oli alimentari, per esempio, l'etichetta è oggi fondamentale per identificare le differenze tra i prodotti (vergine, extravergine, ecc.) o per capirne l'origine (regionale, italiana, comunitaria, ecc.), 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 QR code 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 SOSTENIBILI DENTRO E FUORI

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.

~3

pianeti Terra

per sostenere gli stili di vita attuali nel 2050

UNRIC, 2019

1.000

anni necessari a una bottiglietta di plastica PET per decomporsi

WWF, 2012

1

carta di credito

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

WWF, 2019

+3% annuo

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

McKinsey, 2015

5 tonnellate

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

Eurostat, 2016

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**

100% di plastica
riciclata (30%
nel 2020, 50%
nel 2021, 100%
nel 2022) 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% carta
riciclata

**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 amica dell'ambiente

Nel 1950 avemmo l'intuizione di introdurre nel mercato le prime bottiglie di vetro, più adatte alla distribuzione e al consumo domestico. Oggi stiamo lavorando costantemente con i nostri fornitori per la realizzazione di bottiglie con 100% vetro riciclato. Una continua ricerca al miglioramento, che rappresenta una sfida importante per il 2030 e che oggi ci ha permesso di raggiungere il 60-65% di vetro riciclato sui nostri prodotti più venduti, Classico e Delicato.

A contatto con le nostre bottiglie, per raccontare l'origine del nostro prodotto, useremo solo etichette a basso impatto ambientale e imballaggi di cartone 100% riciclato, mentre le capsule in PVC recentemente sostituite con quelle in PET, dal 2022 conterranno anche un 20% di materiale riciclato. Nel 2021, per i nostri principali prodotti con bottiglie in PET, abbiamo raggiunto l'obiettivo del 50% di plastica riciclata, ma dal 2022 prevediamo già l'avvio alla conversione di tutti i formati con PET 100% riciclato.

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.

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.

La dieta mediterranea è uno degli esempi migliori di alimentazione preventiva nei confronti delle più importanti patologie croniche. L'olio extravergine di oliva come grasso da condimento da utilizzare nel quotidiano a crudo è una delle peculiarità di questo regime alimentare.

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 diffusi⁷.

Valori nutrizionali e peculiarità

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.

7. 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 potenziali 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 per chiarire i 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

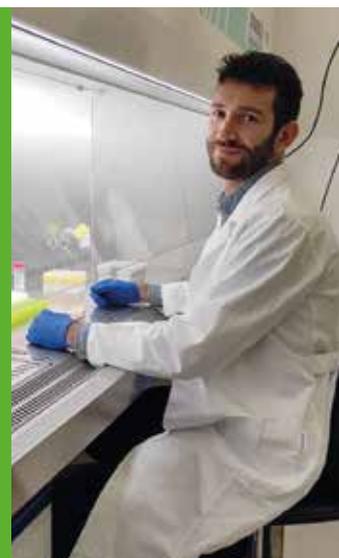
Per supportare la ricerca in campo nutrigenomico - la scienza che studia la relazione tra il genoma, la dieta e le funzioni vitali e metaboliche - abbiamo stipulato, per il secondo anno, un accordo di collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi e puntiamo, al 2030, a diventare l'azienda di riferimento del settore oleario per il supporto alla ricerca scientifica e all'educazione alimentare. Forniremo nello specifico un contributo 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.

Il nostro primo passo al fianco dei ricercatori

Nel 2021 abbiamo inaugurato questo percorso al fianco della ricerca, con un nuovo stimolante progetto. Abbiamo infatti "adottato" il Dott. Giorgio D'Andrea, ricercatore dell'Istituto di Biologia Cellulare e Neurobiologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), che sta portando avanti il progetto "Idrossitirosolo: il fenolo dell'olio d'oliva contro l'invecchiamento cognitivo", con l'obiettivo di scoprire gli effetti benefici che le componenti dell'olio extravergine possono avere sul cervello e sull'invecchiamento cognitivo degli anziani. La ricerca è la prima al mondo a focalizzarsi su questo aspetto. Siamo orgogliosi di contribuire al sostegno di questo progetto e con la Fondazione Umberto Veronesi intendiamo finanziarne molti altri da qui al 2030, per supportare attivamente la ricerca scientifica in campo nutraceutico.



3.2 MONINI PER LA SCUOLA

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 bambini⁸. 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.

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

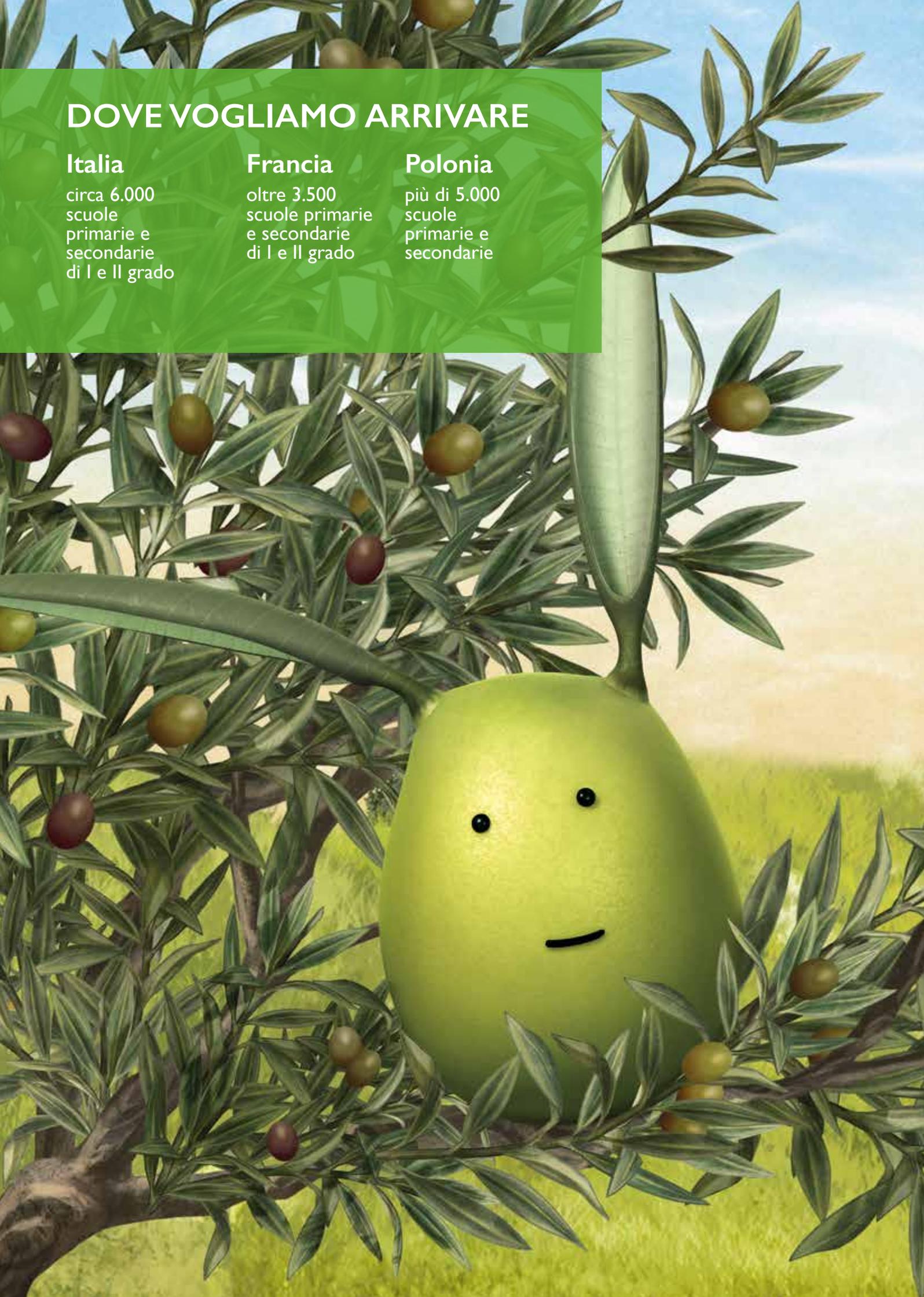
circa 6.000
scuole
primarie e
secondarie
di I e II grado

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 e 14.000 scuole 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

Un sano stile di vita si impara, fin da giovani

Lanciato nel 2014, il nostro programma di educazione alimentare nelle scuole 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. Originariamente dedicato alle scuole dell'infanzia e primarie di tutta Italia, con il supporto di un kit didattico, i ragazzi e le loro famiglie hanno scoperto i temi fondanti della Coltivazione, della Produzione, dell'Alimentazione, del Movimento e della Sostenibilità.

Successivamente esteso ai ragazzi delle scuole secondarie di primo e secondo grado, il progetto ha accolto strumenti, contenuti e una proposta formativa pensati appositamente per gli adolescenti, come le masterclass, condotte da professori universitari, ricercatori e chef.

Nei prossimi anni ci proponiamo di continuare a sviluppare il programma con proposte formative innovative e, per i più grandi, offrire esperienze in chiave alternanza scuola-lavoro.

Dove siamo arrivati

Il progetto Monini per la scuola, dopo 6 anni di impegno costante, ha consentito di raggiungere circa 4.500 scuole e oltre 200.000 studenti, in maniera capillare su tutto il territorio nazionale e a più livelli di istruzione dalle scuole dell'infanzia per arrivare nel 2021 alle secondarie di secondo grado.

In Polonia abbiamo avviato un progetto analogo con il patrocinio del ministero dell'istruzione e della salute, che ad oggi ha già raggiunto 5.675 scuole e circa 700.000 studenti. L'obiettivo delle 14.000 scuole totali per il 2030, nonostante le difficoltà create da questo ultimo periodo di pandemia, è davvero vicino.

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 cardiaco⁹ e in generale della struttura ossea¹⁰.

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

10. 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

~8 milioni

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

20 minuti

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

OMS, 2010

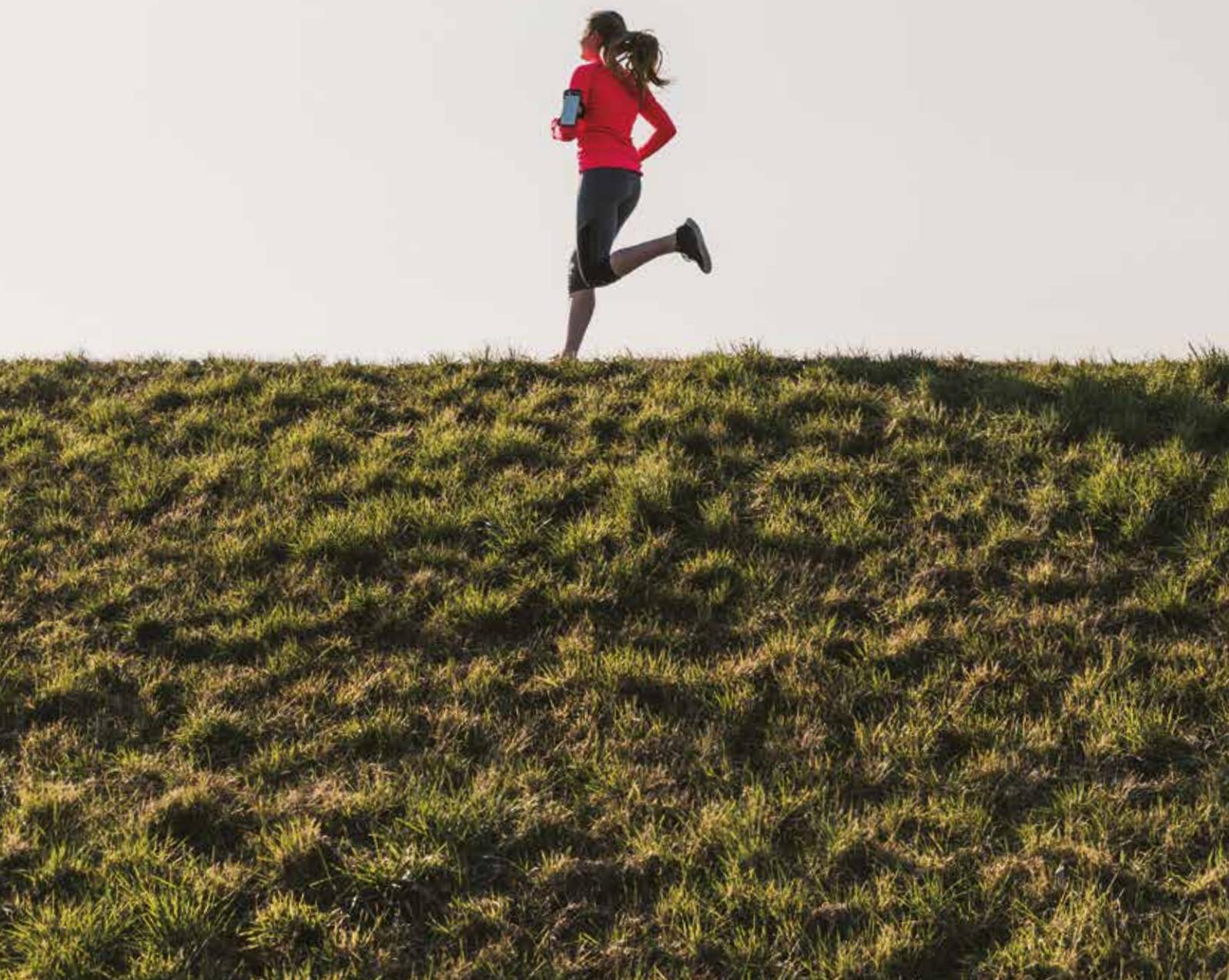
96

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'uso¹¹.



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.

Vogliamo iniziare dal ciclismo e dal running, 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.

IL FUTURO NELLE

IN CAMPO

Cuore verde

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



DENTRO LA BOTTIGLIA

La passione per l'alta qualità

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



SULLA TUA TAVOLA

Elisir di lunga vita

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



NOSTRE MANI

ORIZZONTE 2030

Coltivare nel rispetto della natura

100% dei nostri oliveti coltivati ad agricoltura integrata o biologica



Il valore di ogni goccia

Tecniche innovative e irrigazione goccia a goccia per eliminare sprechi idrici



Sulle tracce della bontà

Aumentare la tracciabilità dei nostri prodotti grazie alla tecnologia blockchain



Sostenibili dentro e fuori

Abbandoniamo il superfluo per rendere i nostri packaging sempre più sostenibili



Monini per la scuola

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



L'extravergine dei campioni

Promuovere sani stili di vita durante grandi eventi sportivi, incontrando 200 mila persone in 10 anni





*prodotta con
energia da fonti
rinnovabili*



*carbon
neutral*



compostabile



*FSC
certificata
FSC*



*45% da fibre vergini,
15% da fibre di scarto
agroalimentari, 40% da
riciclo post consumo*

Stampato su carta:

Contributo scientifico e progetto editoriale a cura di
THE EUROPEAN HOUSE-AMBROSETTI



monini.com

ahandforthefuture.monini.com