

## Dalle olive all'olio "Kothon" passando dal web

**Pubblicato:** Sabato 6 Aprile 2013



“Un Brunello di Montalcino, un Barbaresco o un Chianti”. Al ristorante non è così strano sentire un’ordinazione più specifica del semplice “mi porti del vino”. Invece, quando si chiede l’**olio**, chi ci fa caso a che tipo di prodotto viene portato a tavola? Sicuramente meno persone, proprio perché è un **alimento meno conosciuto** nelle sue tante sfaccettature: tra le olive italiane ci sono la Biancolilla siciliana, la Cerasuola, la Coratina, l’Ogliarola Barese, la Taggiasca ligure, solo per citarne alcune. Così come altrettante sono le tecniche di preparazione e di affinazione del prodotto. Ma in quanti le sanno riconoscere?

**Se lo è chiesto Marco Bonsignore**, un ragazzo di 29 anni della provincia di Varese che, nel tempo libero dal suo vero lavoro, sta avviando una nuova attività imprenditoriale. Il suo sogno è **vedere affermarsi sul mercato il suo pregiato olio fatto con la Nocellara del Belice**, una qualità di olivi che cresce e viene coltivata unicamente in un fazzoletto di territorio siciliano compreso tra i comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna.

Lui la coltiva e raccoglie a **Selinunte**, nel territorio del comune di Castelvetrano, un luogo intriso di tradizione e di storia, sede di un inestimabile parco archeologico con le rovine dell’antichissimo insediamento dei greci.

**L’attività è da sempre nel dna della sua famiglia**, lui stesso ci si adopera da più di dieci anni, e adesso, convinto della qualità del proprio prodotto, ha deciso dargli il “lustro” che merita, anche attraverso l’uso del web. **LA PAGINA FACEBOOK di kothon**

«Come avviene per il vino – spiega il giovane Bonsignore -, l’olio extravergine di oliva italiano viene prodotto in diverse regioni geografiche del Paese. In ciascuna di queste crescono differenti tipologie di olive e di uve, ognuna con caratteristiche, sapori e metodi di coltivazione sensibilmente differenti. Si può anche immaginare per ciascuno un giusto accostamento con un piatto ben cucinato».

Marco tutti gli anni prende un periodo di ferie e si trasferisce in Sicilia per la raccolta



(«rigorosamente a mano») delle olive e adesso ha deciso di curare con più impegno anche la parte della promozione e distribuzione: «nella zona dove produciamo troppo spesso le olive e l'olio vengono trattati come una semplice materia prima – spiega Bonsignore – io vorrei valorizzarla come merita cercando una rete di vendita in ristoranti di alto livello e con collaborazioni con chef importanti».

L'idea è quella di **rilanciare l'immagine del prodotto** per farne comprendere il suo reale valore: «mi piace paragonare l'olio delle olive Nocellara del Belice allo Champagne – spiega Bonsignore -. Come quest'ultimo, infatti, viene prodotto a partire da piante coltivate e lavorate esclusivamente in zone caratterizzate da specifiche situazioni climatiche e può avere qualità e costi molto differenti a seconda delle aree di produzione e dei metodi di coltivazione e lavorazione. Il mio olio, l'olio extravergine di oliva Kothon, come un ottimo Champagne, viene realizzato in un'area geografica particolarmente favorevole, e con i più attenti e naturali procedimenti di coltivazione e produzione».

L'inizio dell'attività parte proprio dall'esigenza di **accompagnare la promozione dell'olio ad un discorso di tipo culturale**: «solo conoscendo un prodotto possiamo apprezzarlo davvero», spiega Marco che adesso sta intessendo collaborazioni con alcuni ristoranti (tra i quali il ristorante “Giro di Vite” di Albizzate vincitore del premio Eat Out Award di Varesenews) e sta lavorando con la comunicazione anche grazie ai social network come Facebook: «il mio obiettivo è far parlare di olio e far sì che venga apprezzato. E siccome lo so fare e credo nel mio prodotto voglio cominciare a farlo seriamente».

**Redazione VareseNews**  
redazione@varesenews.it