



**100 anni di storia, 10 per costruire un nuovo futuro**

## **Monini 2030: il decennio della sostenibilità**

*L'azienda spoletina celebra il suo primo secolo di vita con il "Piano di Sostenibilità 2020-2030", manifesto in tre atti – in campo, nella bottiglia, sulla tua tavola - che si sviluppa nel "segno del 10" e che ambisce a indicare una nuova rotta di sviluppo dell'extravergine*

Spoleto, 26 maggio 2020 – **Cento anni di storia, dieci per scrivere un nuovo futuro.** Questa l'ispirazione con cui **Maria Flora** e **Zefferino Monini**, terza generazione della famiglia alla guida dell'omonima azienda, presentano il "**Piano di Sostenibilità 2020 – 2030**", cuore delle iniziative con cui l'impresa spoletina, che ha fatto conoscere l'extravergine all'Italia, celebra il suo **primo secolo di vita**.

"Se oggi dovessimo rifare tutto, cambieremmo ben poco di quel che abbiamo fatto ieri" affermano Maria Flora e Zefferino. "Il presente ci impone invece una profonda riflessione: le nuove generazioni ci chiedono a gran voce di dare un contributo per rendere il mondo un posto migliore". Monini risponde all'appello con il suo Piano di Sostenibilità 2020-2030, strumento attraverso il quale l'azienda ha cercato di mettere nero su bianco **le principali sfide del settore** – agricola, ambientale, alimentare, produttiva, qualitativa, economica, culturale - **con l'obiettivo di contribuire a costruire un futuro più sostenibile, giusto e consapevole.** Futuro che, mai come in questo frangente drammatico, dipende dalle azioni e dalle scelte responsabili del presente.

La sostenibilità è **del resto parte integrante dell'identità di Monini fin dalle origini, non è la scoperta o la moda del momento.** Il Piano formalizza questo impegno costante ed è il risultato di un'operazione di messa a sistema e integrazione di progetti già in corso e in programma, potenziati in un'ottica di lungo periodo. Si pone così come **strumento completamente nuovo, di svolta, un progetto di ampio respiro, lungo dieci anni, che parte dalla terra per arrivare alla cultura e all'educazione alimentare.**

Il Piano nasce infine con la l'obiettivo di **comunicare, in modo semplice e a tutti i suoi interlocutori,** la strategia che l'azienda intende adottare per contribuire al benessere di questa generazione e di quelle che verranno da qui ai prossimi dieci anni.



### Tre le macro-aree del Piano:

1. **"in campo"**, focalizzato sul segmento agricolo, primo anello della sostenibilità, che Monini ripensa realizzando un **"polmone verde"** nel cuore dell'Italia, investendo nella produzione **integrata e biologica** e salvaguardando ogni singola goccia d'acqua con sistemi di **irrigazione di precisione**;
2. **"dentro la bottiglia"**, un percorso verso **l'alta qualità garantita al 100%**, primo step di una nuova classificazione dell'extravergine basata su criteri quali-quantitativi, verso la **tracciabilità** dei prodotti, ma anche verso una confezione sempre più leggera, ecologica e realizzata con materiali riciclati;
3. **"sulla tua tavola"**, con progetti a lungo termine di sostegno alla **ricerca scientifica in merito alle proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine, all'educazione** dei consumatori di domani e alla promozione di uno **stile di vita sano**, equilibrato e sportivo.

Così Maria Flora e Zefferino Monini riassumono il loro impegno: *"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. Da qui al 2030 ci siamo dati obiettivi stimolanti che allo stesso tempo rappresentano una grande sfida: ripensare non solo la nostra operatività, ma definire azioni concrete che necessitano di un cambiamento culturale diffuso e profondo. La nostra aspirazione è infatti far arrivare sulle tavole di un numero sempre maggiore di consumatori i prodotti di alta qualità, 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 vorremo diventasse patrimonio di tutti"*.



## **UN PIANO DI SOSTENIBILITÀ NEL SEGNO DEL 10**

Un decennio è l'orizzonte temporale che Maria Flora e Zefferino Monini si sono dati per realizzare una serie di importanti progetti volti a gettare le basi di un nuovo secolo di olio di qualità Monini, ma soprattutto nel segno dell'extravergine made in Italy.

Un Piano di Sostenibilità che si può simbolicamente aggregare intorno al numero 10 e a suoi multipli.

Nei prossimi **10 anni** Monini si impegna infatti a:

- **Creare un "polmone verde" nel cuore dell'Italia da 1 milione di olivi.**
- **Coltivare il 100% degli oliveti italiani di proprietà ad agricoltura integrata o biologica, con sistemi di irrigazione di precisione.**
- **Adottare nell'anno del Centenario 100 mila api e rafforzare progressivamente l'impegno per la salvaguardia di queste sentinelle della biodiversità.**
- **Certificare il 100% dei suoi prodotti di origine italiana secondo i criteri del Consorzio Alta Qualità CEQ, che definiscono regole precise per tutte le fasi di produzione, garantendo una qualità superiore del prodotto, in primis sotto il profilo nutraceutico.**
- **Tracciare il 100% dei suoi extravergine italiani grazie alla tecnologia blockchain.**
- **Affiancare all'utilizzo di materiale riciclato per il 100% delle bottiglie in vetro verde una ricerca sul packaging per la creazione di una confezione innovativa, leggera e sostenibile.**
- **Garantire un sostegno di 10 anni alla ricerca scientifica.**
- **Educare 1 milione di studenti a una corretta cultura alimentare.**



## DENTRO IL PIANO DI SOSTENIBILITÀ:

### in campo, dentro la bottiglia, sulla tua tavola

La strategia delineata nel "Piano di Sostenibilità 2020-2030 Monini" si focalizza su tre macro-aree, corrispondenti ai tre principali anelli della filiera olivicola: la produzione agricola, il prodotto, il consumo.

#### IN CAMPO

La sostenibilità parte dal campo, il primo e fondamentale anello di una filiera agroalimentare che oggi deve essere ripensata. L'agricoltura è chiamata a produrre di più con risorse finite e fragili in un contesto di cambiamenti climatici. Tutto questo richiede una sostanziale evoluzione delle tecniche di produzione e in particolare una riduzione drastica dell'uso della chimica e del consumo di acqua. Il rispetto dell'ambiente non è un'opzione. È necessità.

#### I fatti

- 1. Alberi: "Cuore Verde".** Entro il 2030 Monini, in collaborazione con la sua rete di produttori e fornitori, completerà la realizzazione di un "polmone verde" italiano da 1 milione di olivi nelle regioni italiane vocate alla olivicoltura. Un'azione che consentirà di catturare 50 mila tonnellate di CO<sub>2</sub>, pari alle emissioni medie annue di 25 mila automobili. Tutti i sottoprodotti della lavorazione verranno inoltre trasformati in bioenergie o in compost per la nutrizione del terreno.
- 2. Agricoltura: "Coltivare nel rispetto della natura".** Un'agricoltura moderna, ma capace di convivere in armonia con l'ambiente: entro il 2030 la totalità delle colture Monini sarà coltivata ad agricoltura biologica o integrata. Prosegue e si rafforza inoltre la collaborazione con LifeGate per la salvaguardia delle "sentinelle" della biodiversità, le api.
- 3. Acqua: "Il valore di ogni goccia".** 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. Di questa, il 90% è utilizzata dall'industria agroalimentare per la produzione del cibo. Monini si impegna a tagliare in maniera drastica il consumo di acqua nei suoi oliveti, grazie all'adozione di tecnologie di precisione. Obiettivo: risparmiare fino all'80-90% di acqua rispetto ai sistemi tradizionali di irrigazione.



## DENTRO LA BOTTIGLIA

L'olio extravergine di oliva non è un semplice condimento, è una risorsa preziosa per il nostro territorio, per la nostra salute e per la nostra cultura alimentare. Ma cosa differenzia un eccellente extravergine da un prodotto comune?

Oggi il consumatore non dispone di strumenti chiari e oggettivi per comprendere e distinguere la qualità superiore. Gli unici criteri di scelta o classificazione sono di tipo territoriale (DOP/IGP), di provenienza (100% italiano, UE e non UE) o di prezzo, che però non offrono garanzie sulla qualità del prodotto.

Il piano Monini prevede un impegno profondo per la difesa e la valorizzazione della qualità del suo extravergine, in tutte le fasi della lavorazione, dalla produzione agricola alla frangitura, dal confezionamento allo scaffale. Un percorso che vuole porsi come apripista per migliorare le modalità di conservazione dell'olio e quindi le proprietà del prodotto, e per giungere ad una riclassificazione dell'Olio Extravergine d'Oliva basata su criteri oggettivi, parametri chimici e sensoriali più restrittivi per garantire più elevate proprietà nutrizionali e salutiste. Obiettivo è arrivare alla definizione di "Alta Qualità". In particolare, si ipotizza il grado di acidità degli oli di "Alta Qualità" su valori compresi tra 0,1 e 0,4, mantenendo i parametri "Standard" su livelli  $\leq 0,8$ .

## I fatti

1. **Valore: "La passione per l'Alta Qualità"**. Entro il 2030 la totalità dei prodotti Monini di origine italiana avrà la certificazione di qualità superiore CEQ-Consortio Extravergine di Qualità. La certificazione CEQ garantisce che la bottiglia sia stata realizzata seguendo norme stringenti sotto il profilo agricolo-produttivo, di conservazione, di trasporto e che il prodotto presenti elevate proprietà nutrizionali e salutistiche.
2. **Trasparenza: "Sulle tracce della bontà"**. Verranno mappati tramite tecnologia blockchain i prodotti "made in Italy" per aumentare la tracciabilità, per offrire maggior trasparenza e incrementare la fiducia del consumatore.
3. **Confezione: "Sempre più leggeri"**. Per ridurre l'impronta ambientale del prodotto, anche la bottiglia sarà ripensata: più leggera, funzionale, realizzata con materiali riciclati e a basso impatto ambientale.



## SULLA TUA TAVOLA

La salute parte dalla tavola. È risaputo oramai quanto una corretta alimentazione sia una vera e propria medicina per il nostro organismo. In particolare per quanto riguarda l'olio extravergine di oliva, ingrediente alla base della dieta mediterranea, riconosciuto per le sue straordinarie qualità benefiche.

Un patrimonio che va valorizzato e tramandato, soprattutto alle nuove generazioni.

### I fatti:

1. **Ricerca: "Elisir di lunga vita"**. Nei prossimi 10 anni Monini sosterrà la ricerca scientifica sui benefici dell'olio extravergine di oliva per il metabolismo, a partire da una importante collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi.
2. **Educazione: "A lezione con Mo' e Nini"**. 1 milione di ragazzi, appartenenti a 14 mila scuole tra Italia, Francia e Polonia, saranno coinvolti entro il 2030 in progetti di educazione alimentare. Protagonisti di questa grande campagna di educazione alimentare saranno Mo' e Nini, le simpatiche olivette animate che già da anni insegnano alle scolaresche come nasce l'olio extravergine d'oliva e il rispetto per la natura.
3. **Sport: "L'extravergine dei campioni"**. Monini supporterà una serie di grandi eventi sportivi, con l'obiettivo di incontrare ed educare 200 mila persone ogni anno. La buona alimentazione è del resto carburante indispensabile per ogni atleta.