

# Ralò, le olive in formato export

L'azienda settempedana ha conquistato i mercati grazie al prodotto e al packaging

## LE AZIENDE ALLA RIBALTA

PAOLA DEZI

### San Severino

A New York piacciono le olive, quelle raccolte, condite e impacchettate dall'azienda sanseverinate Ralò con il marchio Castellino. "L'export rappresenta l'85% delle nostre vendite in tutto il mondo, fino all'estremo oriente" spiega Francesco Lombardo, rappresentante legale.

#### Come è nata l'azienda?

"L'azienda, nata negli anni Settanta, nei primi anni Ottanta ha abbandonato l'originario settore dei liquori e ha iniziato a muoversi in quello delle olive e dei sottolio".

#### Cosa vi distingue dalle altre ditte?

Abbiamo inventato un packaging, ossia una modalità di confezionamento, innovativo: le olive, i sottolio e gli antipasti in vaschetta. E' stata una scelta sensazionale, che permette imballaggi molto più leggeri, grazie ai quali abbiamo conquistato mercati sconosciuti per noi, al di fuori dell'Italia, in particolare, il nord Europa e gli Stati Uniti, entrando in competizione anche con le grandi multinazionali. Allora erano poche le aziende piccole come la nostra ad aver capito l'importanza dell'export.

#### Come si è sviluppata poi



#### L'azienda?

Negli anni Novanta la competizione è diventata molto più forte. Abbiamo attraversato un paio di anni di difficoltà, dovevamo reagire incrementando ulteriormente il commercio estero, lasciandoci una porta aperta sul mercato italiano, che

rappresenta il 15% delle vendite.

#### Su quali altri fattori puntate per mantenervi competitivi?

Guardiamo molto all'innovazione tecnologica. La filiera produttiva si svolge interamente all'interno dell'azienda. Numerose delegazioni, anche da



Esportate in tutto il mondo le olive raccolte, condite e impacchettate dall'azienda sanseverinate Ralò

**Il laboratorio produttivo si estende su 6500 mq  
50 i dipendenti e fatturato di oltre sette milioni**

gli Stati Uniti e dall'Inghilterra, sono venute a visitarci. Da quattro anni proponiamo anche prodotti in vasetti più piccoli destinati al consumatore finale. In Benelux siamo diventati leader del settore: vendiamo milioni di vasetti con il nostro marchio e quello di San Severino. Promuoviamo anche la nostra terra.

#### Ci descriva l'azienda oggi.

L'attuale laboratorio produttivo si estende su una superficie di 6.500 metri quadri, conta circa 50 dipendenti e un fatturato di oltre sette milioni di euro annui.

#### Quali saranno le vostre

#### prossime strategie di sviluppo?

Vogliamo rafforzare ulteriormente il reparto commerciale. Apriremo presto un nuovo ufficio a New York: il mercato statunitense rappresenta un buon investimento. Siamo innovativi anche sul fronte della promozione: abbiamo puntato sul guerrilla marketing, promuovendo degustazioni nei supermercati o durante manifestazioni pubbliche, come quella di questa estate a Civitanova, dove abbiamo regalato duemila vasetti. Nell'azienda ci sono moltissimi giovani, sono loro che fanno progredire le idee.

#### Non avere risentito degli effetti della crisi?

No, le nostre vendite sono incrementate, perché abbiamo sempre puntato sul brand. Puntiamo al miglioramento continuo dei nostri prodotti.

► *Scelta dei sapori*  
**Si cambia a seconda del Paese**

### LA STRATEGIA

#### San Severino

Peperoncini più o meno agrodolci, olive light e poco salate per gli americani: le conserve Ralò tengono conto delle diversità di gusto, che varia da Paese a Paese, attraverso una cura minuziosa del prodotto. "L'innovazione tecnologica - spiega Lombardo - è un'arma vincente, ma il mercato vuole anche prodotti buoni, sempre diversi e gusti declinati a seconda delle diverse aree geografiche servite. Un alimento non va solo mangiato, ma anche ri-mangiato. Abbiamo, quindi, eliminato una serie di fornitori esterni, per curare il prodotto nei minimi particolari. Partiamo dall'alimento fresco, seguiamo il taglio, il lavaggio, la grigliatura e il confezionamento. I vasetti sono pastorizzati con un trattamento termico naturale". Quali prodotti offrite? "Un'ampia gamma di olive condite. Abbiamo inventato l'oliva verde ripiena con crema di oliva nera e la nostra oliva grigliata è stata premiata durante una fiera internazionale a Parigi. Inoltre, Ralò produce conserve vegetali".