

ANNIVERSARIO

La Fattoria Petrini, azienda familiare di Monte San Vito, festeggia i venti anni di attività all'insegna dell'olio extravergine d'oliva biologico

FATTURATO

Nel primo semestre 2009 è cresciuto dell'8% e l'azienda punta a chiudere l'anno a +10%. Il 5% dei ricavi è destinato alla ricerca scientifica

ECCELLENZA

La ditta ha conquistato il mercato farmaceutico brevettando il primo olio extravergine che favorisce la fissazione di calcio nelle ossa

NUOVI CAMPI

Petrini, la scienza dell'olio sta aprendo nuove frontiere

La fattoria di Monte San Vito spinge sulla ricerca

LA FATTORIA Petrini di Monte San Vito festeggia i venti anni di attività all'insegna dell'olio extravergine di oliva biologico e investe nella ricerca scientifica. Forte dei risultati del primo trimestre 2009, che ha visto crescere il fatturato dell'8%, punta ad una chiusura in positivo, a 10%, continuando a destinare annualmente il 5% dei ricavi in progetti di ricerca scientifica. Una scelta, quella dell'innovazione, che ha portato la giovane Francesca Petrini, titolare insieme al fratello Cristiano dell'azienda di famiglia, a incanalare risorse verso nuovi sbocchi commerciali approdando dove le piccole aziende agricole difficilmente potevano arrivare: il canale di vendite delle farmacie. E ci è arrivata brevettando il primo olio extravergine bio in grado di favorire la fissazione del calcio nelle ossa.

L'AZIENDA marchigiana ha finanziato nel 2009 un assegno di ricerca per un progetto che mira a indagare gli effetti dell'olio extraver-

gine di oliva vitaminizzato Petrini Plus® sui bambini affetti da Non Organic Failure to Thrive, ossia bambini da zero a tre anni con scarsi livelli di accrescimento dovuti a disturbi alimentari. Il progetto che sarà portato avanti dalla Clinica ospedaliera Salesi di Ancona, specializzata nel settore Pediatrico e Ginecologico-Ostetrico, segue precedenti e numerosi studi condotti dalla professoressa Laura Mazzanti della facoltà di Medicina dell'Università Politecnica delle

Marche che hanno dimostrato effetti particolarmente positivi su altri campioni di popolazione, rispetto alla capacità dell'olio Petrini Plus® di dare un valido contributo nelle patologie legate all'osteoporosi, aumentando la capacità di fissazione del calcio nelle ossa. Risultati resi possibili anni fa dall'intuizione del professor Mario Marchetti, il vitaminologo che ha individuato per primo con il suo staff dell'Università di Bologna il mix di vitamine alla base dell'Olio extravergine Petrini Plus®, oggi protetto da brevetto mondiale.

«UNA SINDROME molto diffusa — afferma Anna Maria Cester, specialista in pediatria e titolare del progetto di ricerca — i cui studi epidemiologici condotti in Nord America e in Nord Europa hanno accertato che interessa il 25% della popolazione infantile. Il 5% di questi bimbi è costretto al ricovero in strutture ospedaliere durante la fase acuta del disturbo. Obiettivo della ricerca è vedere in quale misura l'olio Petrini Plus® possa coadiuvare l'accrescimento evitando disagi per i bimbi e i loro genitori». In occasione del ventennale, inoltre, la Fattoria Petrini ha lanciato a settembre una prestigiosa edizione limitata, dieci pezzi in tutto: l'anfora Cadeau San Vito®. Una speciale confezione di olio extravergine realizzata con il lavoro congiunto di diversi artigiani. Fatta in vetro lavorato a mano, piedistallo in ferro battuto anticato, è stata arricchita con un collier di anelli in oro scalfito a punta di diamante, onice e corallo rosso. Un cadeau realizzato dai maestri orafi Lorenza e Giorgio Raffaceli di Chiaravalle. Il mix di materiali nobili, luci e colori, è stato ideato partendo dal prodotto simbolo della terra e del lavoro umano, l'olio di oliva.

RISULTATI
In produzione un biologico che fissa il calcio. Ottimi riscontri



TITOLARE
Francesca Petrini, a capo della ditta con il fratello