

## NOME

Francesca PETRINI

## età:

37 anni

## professione:

imprenditrice olearia

## dice di sé:

Sono appassionata di equitazione e tennis. Mi piacciono la lettura, lo studio delle lingue straniere e i viaggi. Nella professione rispetto la tradizione ma non trascuro le innovazioni

## I TESTIMONIAL - 13

## «Contro l'osteoporosi ora si può fare il pieno di olio alle vitamine»

*Il biologico di Monte San Vito va in tutto il mondo*

FRANCESCA PETRINI, 37 anni, dirige, assieme al fratello Cristiano, a Monte San Vito la Fattoria Petrini, un'azienda che sebbene a conduzione familiare è diventata una realtà imprenditoriale di spicco nel sistema produttivo marchigiano. Chef e illustri personaggi impegnati nella promozione dell'olio biologico, come il designer Philip Stark, hanno deciso di utilizzarlo nelle loro cucine o commercializzarlo nelle loro realtà distributive. Laureata in Economia e commercio alla Università Politecnica delle Marche, parla quattro lingue (inglese,

francese e a livello base russo e tedesco). È sua l'idea di realizzare in collaborazione con l'Università di Bologna un olio extravergine vitaminizzato e certificato biologico, ideale per bambini e per giovani donne, e per chi soffre di carenza di calcio. Gli studi scientifici effettuati su chi s'è sottoposto a test alimentari con questo olio, riconosciuto dal ministero della Sanità e venduto solo in farmacia, hanno spinto l'azienda diretta da Francesca Petrini a intraprendere la strada della produzione di questo extravergine salutare.

di LUCIO MARTINO

-MONTE SAN VITO (Ancona) -

**L'OLIO E L'OLIVA**, come si legge nel *De Agricultura* dello scrittore latino Lucio Giunio M. Columella, appartengono all'albero più bello fra tutti. Nella Grecia, in Atene, gli olivi erano protetti dalle leggi ed erano custoditi, assieme al suo prodotto, con cura e amore. La stessa cura e dedizione che Francesca Petrini (assieme al fratello Cristiano), giorno dopo giorno, dedica alla propria azienda a conduzione familiare. La Fattoria Petrini, infatti, inizia a produrre oli di oliva negli anni Sessanta per la grande passione dei fondatori nonno Imolo e papà Leonida. Francesca, una volta divenuta titolare, converte la produzione in biologico a partire dal 1991 conquistando premi e riconoscimenti.

Recentemente poi ha immesso sul mercato un olio innovativo, il Petrini Plus, venduto in farmacia, che nasce dall'idea di far fronte in modo semplice ed efficace alla carenza di calcio e, in questo modo, alle patologie che ne conseguono, in primis all'osteoporosi.

**Francesca Petrini, da donna lei ha pensato alle donne, prime vittime dell'osteoporosi...**  
«In effetti l'idea me l'hanno data alcuni clienti giapponesi. Così con alcuni studiosi dell'Università di Bologna abbiamo messo a punto un olio biologico arricchito di vitamine speciali D3, K1 e B6, in grado di contribuire alla prevenzione delle patologie del sistema osseo».

**Insomma è il caso di dire che avete messo... l'olio nel motore, e state mietendo successi in ambito nazionale e internazionale. La Tv s'è più volte occupata di voi. Cosa c'è di marchigiano nella sua filosofia aziendale?**

«Moltissimo. Intanto il forte senso del lavoro e del sacrificio. Uno stretto legame con i lavoratori dipendenti. La capacità di essere innovativi, mantenendo salda la coscienza delle proprie radici e facendo attenzione all'ambiente. La vo-

lontà di misurarsi con altre realtà per crescere. E infine l'attaccamento alla famiglia e il rispetto della tradizione».

**In quali mercati esteri Fattoria Petrini è più presente?**

«In Europa lavoriamo bene con Germania, Belgio e Olanda. Poi c'è il Giappone che ci dà grandi soddisfazioni».

**Le Marche, secondo lei, sono sufficientemente apprezzate all'estero per la bontà dei prodotti agroalimentari?**

«I nostri prodotti sono sicuramente

## TITOLARE

Francesca Petrini dirige, con il fratello Cristiano, la Fattoria Petrini di Monte San Vito di Ancona



## SECONDO ME...



*I nostri prodotti sono sicuramente molto apprezzati all'estero ma l'economia regionale avrebbe maggior sviluppo se fosse più diffusa la conoscenza della nostra terra.*

*Lo straniero a volte fatica nel collocare la regione all'interno del paese Italia.*

*Viaggio spesso per lavoro, all'estero, ma quando rientro qui provo soddisfazione nel ritrovare una dimensione a misura d'uomo con ritmi e valori ancora buoni.*

**Quando è all'estero e uno straniero non conosce la nostra regione, come gliela illustra per fargliela visitare?**

«Intanto mi sono organizzata con piantine e materiale pubblicitario in lingua straniera della Regione. Mostro abitualmente delle foto, dei siti soprattutto della mia provincia che conosco abbastanza bene, e poi faccio capire che le Marche offrono di tutto: colline, mare, montagne, ottimo cibo, ospitalità... insomma una qualità della vita a 360°. Mi è anche capitato di organizzare delle gite turistiche proprio per i miei clienti tedeschi e olandesi».

**In definitiva cosa rappresentano per lei le Marche?**

«Casa mia e il luogo da cui partire per poi rientrare. Viaggio molto per lavoro, spesso all'estero, e quando rientro nelle mie Marche provo soddisfazione nel ritrovare una dimensione a misura d'uomo con ritmi e valori ancora buoni».