

DA SCANSIONARE

DA IL SOLE - 24 ORE

VEN. 20 MAGGIO 2006

N. 39

PAGINA 5

Orietta Maria Varnelli, Confindustria

Fonte: elaborazione su dati Unioncamere

co (-20%). «Chi sceglie un lavoro autonomo — prosegue Gorajski — spesso si scontra proprio con la mancanza di servizi sul territorio o di flessibilità negli orari. Poiché le donne conoscono bene questo tipo di problemi — in quanto li vivono sulle proprie spalle — abbiamo notato che scelgo-

no di avviare proprio un'azienda di servizi sia alle persone che alle imprese. Certo quello che servirebbe ora sono delle agevolazioni».

Opinione condivisa anche da Orietta Maria Varnelli, presidente dei Giovani imprenditori dell'Interregionale del Centro di Confindustria:

«Grossi ostacoli culturali per le donne, a mio avviso, non ci sono più. Ma ci sono altre difficoltà come la mancanza di servizi. Su questo bisogna lavorare. Perché le donne possono esprimere al massimo le proprie potenzialità, cosa che a volte non riescono a fare proprio per le difficoltà che

presentano non è, dunque, semplice. Tra gli ostacoli che le donne sentono di più rispetto agli uomini, secondo Unioncamere, c'è la complessità degli adempimenti burocratici, la difficoltà nel trovare finanziamenti e nell'acquisire clienti. «In alcuni settori — sottolinea Gorajski — è ancora difficile accettare che chi gestisce l'azienda è una donna. Gli stereotipi purtroppo sono dure ancora a morire». Un altro grosso scoglio

— spiega ancora Varnelli, titolare insieme alle due sorelle e alla madre della nota distilleria di Muccia, nel Maceratese — è una buona dose di caparbia che ci fa andare avanti senza mai mollare l'obiettivo da raggiungere. Costrette dalle circostanze, dal dovere spesso conciliare lavoro e famiglia, le donne hanno anche una grande capacità di organizzazione».

## L'esperienza / Petri di Monte San Vito (An)

# L'olio vitaminizzato fa correre il business

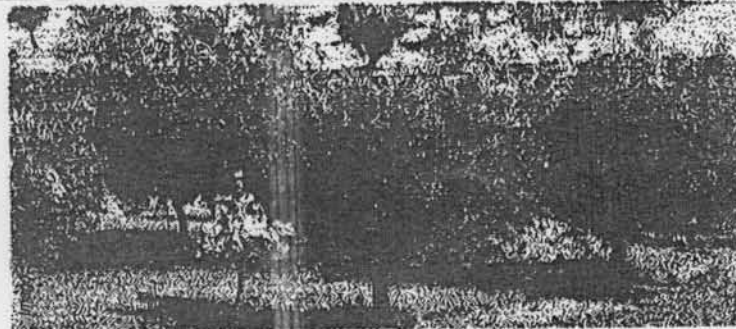
**È** l'olio vitaminizzato l'asso nella manica della fattoria Petri (Monte San Vito, Ancona). Infatti, se il fatturato aumenterà del 30% nel 2005 rispetto all'anno precedente, in gran parte il merito sarà del del "nuovo" olio. In pratica un extravergine "addizionato" con vitamine che, sostiene Francesca Petri, la titolare dell'azienda che dispone di 15 ettari coltivati a ulivo, è di sicuro interesse per la salute.

L'amore per gli ulivi l'ha ereditato da nonno Imolo e papà Leonida. Quando, quindici anni fa, ha preso in mano le redini della Fattoria aveva poco più

di vent'anni e subito ha fatto una scelta del biologico che ora la sta premiando.

«Un mix di fattori ha contribuito — spiega Francesca Petri — al successo dei nostri prodotti: l'esperienza tramandata dalla famiglia, il controllo dell'intera filiera produttiva, dalle olive al frantoio fino all'imbottigliamento. Tutto per garantire al consumatore solo olio di qualità. Ma la premessa fondamentale, come mi ha insegnato mio padre, resta una: conoscere bene il prodotto che si crea».

La Fattoria Petri si estende su 15 ettari di collina dove circa 5mila piante producono quanto basta per realizzare



circa 25mila litri di olio (prezzo medio di vendita vicino ai 12 euro al litro). L'80% della produzione è destinata ai mercati esteri, principalmente Germania, Belgio, Olanda, Giappone e Stati Uniti. E proprio per poter continuare a essere presente sulle tavole americane dal 2003 — in linea con la nuova legislazione statunitense — gli oli Petri sono anche certificati «Nop», la certifi-

cazione biologica Usa.

Nei prossimi mesi ai tradizionali marchi «Raggio di San Vito», «Sei Colli» e «San Vito» si affiancherà un nuovo prodotto. «Stiamo preparando — spiega ancora Francesca Petri — un olio vitaminizzato di sicuro interesse per la salute».

PAGINA A CURA DI CARLA COLELLA