

IL FUTURO ASSICURATO

SPECIALE
TRAVEL
& CARS

LA GRANDE BELLEZZA UNDER 30

EVOLUZIONI IN CIELO

QUANTO È MORBIDO L'INVERNO

Forbes

DICEMBRE, 2019

Italia 4,90 euro - CH CT 11,30 CHF - Côte d'Azur 9,00 euro - Anno 3 - N° 26 - dicembre 2019 - Periodicità: mensile - Prima immissione: 5/12/2019
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale D. L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI

COVER STORY

UN 2020 DA RICCHI

INVESTIRE NELLA FINANZA, NELL'ARTE,
NEGLI IMMOBILI E NEGLI ALTERNATIVI

ALESSANDRO FOTI
AMMINISTRATORE DELEGATO
E DIRETTORE GENERALE DI FINECOBANK

FOTO DI ROBERTA BRUNO

Classifiche

I leader più innovativi
italiani e americani

ISSN 2532958-8



9 772532 958005

90026



di Roberta Maddalena

Fatto a mano da oltre un secolo

Dal 1915, l'azienda ligure Sommariva trasforma in eccellenze olio e altri prodotti della sua terra. Alice, quinta generazione alla guida, racconta a *Forbes Italia* cosa significa credere nell'artigianalità

F

Famiglia, artigianalità e cultura. Una filosofia semplice, ma per nulla scontata, che accompagna da 104 anni l'azienda agricola Sommariva. Una grande famiglia che da cinque generazioni produce olio di oliva, olive e altre conserve speciali come il pesto genovese, la crema di acciughe e il caviale del centa. “La nostra azienda è originaria di Genova ma dopo qualche anno la piana di Albenga è diventata la nostra nuova casa”, racconta a *Forbes Italia* Alice Sommariva, quinta generazione della famiglia genovese. Arriviamo quindi alla terza generazione, composta da Nino (figlio di Giobatta) e da sua moglie Bugi, che decisero di creare il Museo della civiltà dell'olivo. L'antico lavoro è ora nelle mani di Agostino, Anna, Gb e Alice, ventiseienne figlia di Agostino, che spiega cosa significa credere ancora nel valore dell'artigianalità. “Oltre cento anni di storia insegnano che senza il rispetto della nostra terra non



La famiglia Sommariva. Sotto, un prodotto della linea “You, l'olio per te donna”.



può esserci alcun futuro, per questo siamo sempre attenti all'ambiente e siamo state una delle prime aziende italiane a ottenere la certificazione biologica nel 1972”, racconta Alice. La necessità di stare al passo coi tempi e l'evoluzione delle tecnologie ci ha portati a sostituire gli impianti e ottenere un ottimo olio evo denoccolato con estrazione a freddo. Dall'olio abbiamo poi ampliato la nostra gamma produttiva”. Al momento, la loro distribuzione comprende lo shop online e un punto vendita ad Albenga. “Molto importanti sono i negozi gourmet, i bistrot, le gastronomie, le osterie, fino ad

arrivare ai ristoranti con chef stellati”, spiega l'imprenditrice. “I nostri mercati più significativi sono l'Italia, l'Europa, in particolare Germania e Austria, Giappone e Australia. In futuro speriamo di portare le nostre specialità anche nei paesi Arabi e negli Stati Uniti”. Di recente, Sommariva ha sposato un progetto ispirato a una persona della famiglia cui Alice è particolarmente legata: “La vita mi ha fatto conoscere una donna straordinaria, mia zia Mina; proprio a lei, che ci ha lasciati a soli 54 anni, ho voluto dedicare un'iniziativa speciale”. Dallo scorso aprile è infatti in commercio You, l'olio per te donna, olio 100% taggiasca, che deriva da uliveti di proprietà femminile, il cui ricavato è destinato ad associazioni che si battono per i diritti delle donne. Nel futuro, “se tra i progetti più importanti c'è quello di aumentare la superficie degli uliveti, per Natale abbiamo deciso di proporre le nostre confezioni regalo in scatole litografate, eleganti ed ecosostenibili. Sempre la stagione natalizia sarà poi il banco di prova della partnership con alcuni negozi liguri di Falconeri”, conclude Alice. Che svela l'interesse dell'azienda di avvicinarsi anche ad altri settori come la moda. I piedi ben piantati per terra, la stessa che ospita la famiglia Sommariva da più di un secolo, e lo sguardo rivolto al futuro. **F**