

DORA – DONI DI NATURA

“... è dal rispetto della natura che abbiamo imparato a raccogliere
i frutti migliori...”



1

L'azienda

Dora – Doni di Natura è una giovane azienda che produce olio di oliva extra vergine nata nel 2011 con l'insediamento di Vincenza Ferrara, che rileva dal padre l'uliveto di famiglia situato su una collina del comune di Villarosa, in provincia di Enna.

Vincenza ha studiato filosofia e, spinta dal suo interesse per le tematiche legate alla salvaguardia ambientale, ha scelto l'uliveto per trovare la sua dimensione lavorativa a contatto con la natura.

La sua azienda è stata pensata come laboratorio dove si sperimenta l'uso delle risorse naturali per fini economici nello spirito della sostenibilità ambientale ed economica.

Vincenza Ferrara, nonostante la sua giovane età, ha lavorato per diversi anni con Legambiente. Nell'ambito del Progetto Erasmus per giovani imprenditori, è stata ospite in un'azienda svedese dove ha avuto la possibilità di vivere il concetto di impresa coniugato con la massima attenzione per l'ambiente, imparando a conoscere il mercato alimentare al quale intende rivolgersi.

I fondi del Pacchetto Giovani del **PSR Sicilia 2007/2013** hanno reso possibile l'insediamento con le risorse della **Misura 112 Insediamento giovani**, mentre con la **misura 121 "Ammodernamento aziendale"** è stato realizzato un moderno impianto per la lavorazione, l'imbottigliamento e l'etichettatura di olio extra vergine di oliva. Il frantoio è dotato delle ultime innovazioni tecniche del settore ed è in grado di operare nel pieno rispetto dell'ambiente; è infatti completamente alimentato con energia pulita grazie all'impianto



fotovoltaico realizzato con la **Misura 311 “Diversificazione verso attività non agricole”** e lo smaltimento acque di vegetazione avviene nello stesso uliveto.

Vincenza, dopo una laurea in filosofia e un master in Project Management, ha lavorato per anni nella progettazione della tutela ambientale con Legambiente. Nel 2013 ha partecipato ad un Corso di educazione ambientale organizzato nell’ambito del Life Long Learning Programme dell’Unione Europea. Oggi prosegue un’importante esperienza in qualità di ospite di un’azienda svedese, Natural Tutor, all’interno del programma europeo “Erasmus per giovani imprenditori”. L’esperienza nell’azienda svedese le ha permesso di conoscere da vicino il mercato al quale rivolgere il suo prodotto, l’olio.

2

Il prodotto imbottigliato e finito viene immesso nel mercato in due modi differenti: Bottiglia con etichetta nera “Le Gemme di Dora” olio extra vergine ottenuto da una produzione Monovarietale; Bottiglia con etichetta bianca “Dora- Doni di Natura” olio sempre extra vergine ma ottenuto da più cultivar

La qualità del prodotto è il fattore sul quale punta l’azienda per la vendita nei paesi del nord Europa. Questo requisito è ottenuto:

- dall’utilizzo di materia prima controllata;
- dal rispetto di tempi estremamente brevi di lavorazione;
- dalla valutazione in loco delle qualità organolettiche del prodotto;
- dall’attenzione alla sostenibilità ambientale dell’intera filiera di produzione che assicurano: temperature controllate, ventilazione, ottimizzazione del sistema di estrazione e delle variabili di processo.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Con il contributo della **Misura 112 “Insediamento giovani”**, nell’ambito del Pacchetto Giovani, Vincenza ha rilevato dal padre l’uliveto di famiglia e ha avviato l’azienda. Associando al contributo per l’insediamento le risorse della **Misura 121 “Ammodernamento aziendale”**, sono stati adeguati due locali già presenti, in particolare, si è trattato di lavori di adeguamento alle norme di igiene e sicurezza di un fabbricato rurale adibito a locale per il parco macchine che costituisce il frantoio vero e proprio, e di un altro locale adibito a sede per l’imbottigliamento, lo stoccaggio e il deposito del prodotto confezionato.

Sempre con la **Misura 121** è stato acquistato il parco macchine e le attrezzature sia per il frantoio che per l’imbottigliamento e lo stoccaggio.

Con la **Misura 311 B “Diversificazione aziendale”** sono stati finanziati i lavori di realizzazione di un impianto fotovoltaico da 9,6 kwh che fornisce l’energia elettrica per far fronte ai consumi energetici dell’azienda, ed è stata sviluppata, anche, una rete promozionale con la creazione di un sito internet: www.donidinatura.com



I fattori dell'eccellenza rurale

- **Giovane Imprenditrice:** con una formazione specializzata che ha scelto l'agricoltura sostenibile come modello aziendale
- **Conoscenza ed esperienza:** l'azienda si è sviluppata anche grazie ad importanti esperienze maturate in ambito europeo dell'imprenditrice, permettendo così di avviarla come laboratorio di sperimentazione della sostenibilità ambientale
- **Scelte imprenditoriali:** l'imprenditrice seleziona il mercato di riferimento, scegliendo di rivolgersi ad una nicchia di consumatori Nord Europei sensibili alla qualità della produzione e alla sostenibilità ambientale

3

I numeri dell'Azienda

Estensione: 4 ettari

400 Alberi di ulivo

Cultivar autoctone presenti Biancolilla (90%), Nocellara Etnea e Moresca.

Attività:

- Agricoltura
- Frantoio a freddo
- Produzione di olio extra vergine d'oliva
- Fattoria didattica

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013**Pacchetto Giovani**

Misura 112 "Insediamento giovani" contributo di insediamento pari a € 40.000,00

Misura 121 "Ammodernamento aziendale"

Misura 311 "Diversificazione aziendale" azione B

Investimento complessivo ammesso: €310.270,47

Contributo complessivo concesso: € 201.094,57

a cura di Alessandra Vaccaro e Paolo Russo

i dati sono aggiornati a ottobre 2013