Calabria. Ecco l'olio spalmabile «nato» nei terreni della diocesi

Paola Scarsi , Avvenire.it, lunedì 2 ottobre 2017

Nata dalla collaborazione con la diocesi di Cassano allo Ionio l'azienda utilizza un brevetto di "reologia"

Reolì è un’azienda calabrese che produce grassi vegetali spalmabili a base di oli di alto pregio, valorizzando su scala industriale una ricerca universitaria italiana e un brevetto mondiale che si basa sull’impiego di emulsionanti di origine vegetale, ma non l’olio di palma, in grado di solubilizzarsi nell’olio aumentandone la consistenza fino a renderlo semi-solido. In pratica Reolì produce olio extravergine d’oliva spalmabile, il sogno di tutti gli amanti di pane e olio, la merenda più sana che ci sia ma così scomoda da preparare, con l’olio gocciolante che lascia le dita tutte unte.

«Ero un piccolo imprenditore – racconta il presidente **Eugenio Conforti** – con un’avviata azienda che produceva caramelle a Lamezia Terme quando, in occasione di una visita pastorale, monsignor **Graziani**, l’allora vescovo di Cassano allo Ionio apprezzando l’attività mi invitò a realizzare "qualcosa di simile" nell’area della sua diocesi. Insieme ad altri imprenditori accettai l’invito e la sfida ed avviammo un’azienda agricola su **terreni di proprietà della diocesi**: le cose si misero bene, al punto che avviammo una seconda azienda nel settore delle energie rinnovabili. I tempi erano maturi per dare vita a un’impresa più grande: **Reolì, una società a capitale diffuso che raccolse 2 milioni di euro mediante quote da 50mila euro, un importo sottoscrivibile anche dai piccoli imprenditori**».

Il nome nasce da "reologia" il ramo della fisica che studia l’origine, la natura e le caratteristiche di deformazione dei corpi sotto l’azione di forze esterne. Il procedimento prende il nome di "organogelazione" e si basa su meccanismi fisici che cristallizzano l’olio senza alterare le caratteristiche organolettiche degli ingredienti e senza aggiunte di conservanti artificiali. L’olio spalmabile è il risultato dell’industrializzazione di un brevetto realizzato nei laboratori di Reologia e Ingegneria Alimentare dell’Università della **Calabria da un gruppo di dieci donne ingegnere che ne fecero una prima start up**. Nel polo produttivo di Corigliano Calabro oggi si producono Reolì Extra-Vergine, con olio d’oliva e Reolì Girasole, con olio di semi di girasole. L’azienda ha una decina di dipendenti, una capacità produttiva di circa 5mila tonnellate e un mercato in fiorente crescita specie nel Nord Europa dove è ancora molto alto il consumo di grassi.