

— ITALIANI A MONACO | domenica 18 novembre 2012, 11:25

A Montecarlo i 25 anni di Louis XV: immancabile l'olio 100% taggiasco. Incontro con Marco Bonaldo

[+](#) Condividi | [f](#) [t](#) [p](#) [e](#)

Chi se ne intende sa che l'oliva taggiasca è rara ed è tra i prodotti più ambiti della vicina Liguria, in Italia. Questo imprenditore ha un tris d'assi come biglietto da visita. Vende il suo olio taggiasco al Palazzo di Monaco, ad Alain Ducasse e all'SBM



MARCO BONALDO

Marco Bonaldo, di Arma di Taggia, a Montecarlo ha saputo senza dubbio fare un ottimo business. Ma è stato anche accompagnato da una buona dose di fortuna, come ci spiega. Il suo olio di oliva è l'autentico olio taggiasco, 100%, raro prestigioso, l'oliva taggiasca è tra i prodotti tipici più ricercati della vicina terra di Liguria: esiste solo nell'estremo ponente ligure ed è reputato tra gli olii migliori in tutto il mondo. Bonaldo a un tris d'assi eccezionale: i suoi clienti sono il Palazzo, la Société de Bains de Mer e Alain Ducasse. Cosa volere di più?

Lo incontriamo durante i festeggiamenti del 25ennale dedicato al Lous XV di Alain Ducasse.

Chapeau...ma come avete fatto a conquistare il 'cuore' del Principato di Monaco?

- Lo so che sà di favola (sorridente) ma ci siamo trovati al posto giusto nel momento giusto. E' molti anni che siamo in questo business e quando lo abbiamo iniziato eravamo 3 soci, tutti e 3 giovani. Abbiamo lavorato sodo, 7 giorni su 7 e con tanti sacrifici, non è stato subito facile. Ma alla fine la qualità paga -

Alain Ducasse vi ha aperto le Porte del Principato?

- E' nato tutto davvero per caso. Durante una cena, abbiamo incontrato Ducasse e lo abbiamo invitato a provare il nostro prodotto. E' venuto da noi ad Arma di Taggia ed è andata bene. Da 20 siamo i suoi fornitori e da 7 anni del Palazzo. Ecco perchè dico che siamo stati nel posto giusto al momento giusto. Oggi non si potrebbe più fare in questa semplicità. Ducasse non era 'stellare' come adesso. Prima gestiva direttamente tutto lui, ora non più. Noi e Ducasse siamo 'cresciuti insieme' -

In che senso?

- Oggi, con i nostri due marchi premium Terre Bormane e Galateo&friends, vendiamo il nostro olio in 35 Paesi. Tra i ristoratori più celebri che lo utilizzano contiamo, oltre Ducasse, anche Robuchon, Marchesi, Daniel a New York e Bottura, 3 stelle Michelin. Tra i nostri 'segreti' un ottimo marketing -

Quanti ulivi avete per la vostra produzione?

- 7mila piante, non solo moltissime. E compriamo dai contadini locali le altre olive necessarie per la nostra produzione -

La Casa Olearia Taggiasca è in Regione Prati e Pescine, Argine Sinistro ad Arma di Taggia in provincia di Imperia www.casaoleariataggiasca.it

 Sara Contestabile