

Samantha Di Laura

STORIA DI UN'EMIGRATA AL CONTRARIO

Imprenditrice nata e cresciuta in Piemonte da genitori siciliani ha scelto di vivere e lavorare nell'Isola. La sua società si occupa delle aziende agroalimentari che vogliono trovare il posizionamento dei loro prodotti nei mercati di riferimento

di Maria Enza Giannetto

Questa è una storia d'amore. Amore per le proprie radici, per un territorio, per la sua agricoltura e i suoi prodotti di qualità. Questa è la storia di Samantha Di Laura, un'imprenditrice d'origini siciliane, nata e cresciuta in Piemonte, che facendosi guidare dal legame viscerale con la terra natia dei suoi genitori, è riuscita a realizzare il sogno di trasferirsi in Sicilia e avviare grandi progetti di carriera e di vita.

"Sono nata e cresciuta a Vercelli - racconta l'imprenditrice



- da genitori siciliani che si erano trasferiti a Nord per lavoro. Mamma di Villarosa, in provincia di Enna e papà di Scillato, paesino palermitano considerato la porta delle Madonie, i miei lavoravano entrambi per le Ferrovie dello Stato e mia madre è stata anche una delle prime donne Capo Stazione d'Italia. Sin da piccolissima, trascorrevole le mie estati a Scillato e tutti mi raccontano che ero la bambina più felice del mondo, quando i miei mi lasciavano con i nonni per intere settimane mentre loro rimanevano a lavorare in Piemonte. Per me la Sicilia era l'isola dei ruscelli, delle arance, delle olive e dei nonni che mi viziavano, mentre il Piemonte era la terra della scuola, della nebbia e delle zanzare. Ricordo ancora le canzoni d'amore che componevo per Cefalù, dove andavo al mare".

Questo legame non si deteriora con gli anni, neanche quando quella bambina che giocava a piedi nudi in campagna, dopo una Laurea in Lingue e Letterature Orientali alla Ca' Foscari di Venezia, diventa una manager d'azienda, facendo velocemente carriera prima in Euricom per lo sviluppo del mercato extraeuropeo, poi per Ebro Foods per le relazioni internazionali.

"Ho sempre considerato la mia formazione e la mia carriera quasi come propedeutica al mio obiettivo principale: riuscire, un giorno, a venire a vivere e lavorare nella mia Sicilia. Proprio per questa mia determinazione, mi sono sempre sentita dire da tutti che ero matta e che sarebbe stato impossibile farcela, perché dalla Sicilia, notoriamente, si andava via per mancanza di lavoro

e opportunità. Inoltre, in molti sottovalutavano come, più il mio curriculum cresceva, più le occasioni si allontanavano perché diventavo troppo qualificata. La mia risposta era sempre la stessa: "è inutile che cercate di dissuadermi perché io ci proverò sempre". L'occasione tanto sognata arriva, per caso, nel 2007. "Lavoravo a Siviglia - racconta - e mio cugino mi parlò di Cantine Settesoli che si stava espandendo nel mercato internazionale. Mandai un curriculum, cercando l'indirizzo mail su internet e venni contattata da Diego Planeta per un incontro. Ci piacemmo subito e, senza pensarci troppo, mi trasferii - ammetto, tra un certo sbigottimento di tutta la mia famiglia - a Menfi, in provincia di Agrigento. Sono rimasta in quell'azienda per 8 anni, dopodiché, saranno stati gli 'anta', forte anche dell'energia che mi aveva dato la mia nuova vita in campagna e vicino al mare, ho deciso di fare il salto nell'imprenditoria, fondando la mia Scirocco Ethical Sales Mana-

Nel 2016 comincia la prima piccola produzione di Oliove, olio evo Igp Sicilia e biologico

gement, una direzione commerciale in outsourcing finalizzata alla vendita alle aziende agroalimentari che vogliono trovare il giusto posizionamento dei loro prodotti nei mercati di riferimento".

Oggi, la giovane società è un piccolo gioiello nel settore della consulenza che fornisce alle Pmi non solo metodologia ma soprattutto soluzioni specifiche nel Brand Positioning e nel commercio nazionale e internazionale di prodotti agroalimentari.

"Dal punto di vista produttivo - sottolinea Di Laura -, la Sicilia è una vera eccellenza, ma spesso manca una certa managerialità nella route to market. Con la mia società, oggi, creo valore

SAMANTHA DI LAURA





TUMMINELLO

biscotti

dal 1977

UTILIZZIAMO LE MIGLIORI
MATERIE PRIME SICILIANE

Since 1977. We use the best sicilian raw materials.

per le aziende siciliane sane ed etiche, promuovendo un'agricoltura di qualità 'diffusa' capace di produrre reddito, metto in rete gli agricoltori e le realtà produttive "virtuose" per magari creare un unico brand e comunicare le realtà produttive e le eccellenze, anche umane, del territorio. E sono felice di potermi permettere di lavorare solo con persone che condividono i miei stessi valori e le mie stesse visioni".
Non solo consulenza. Proprio a partire da quel legame strettissimo con la sua Isola e i suoi prodotti, Samantha Di Laura nel 2016 comincia la prima piccola produzione di Olioive, olio evo Igp Sicilia e biologico. "Per me l'olio d'oliva è sempre stato come una sorta di cordone ombelicale con le mie radici. Ho creato il marchio Olioive, scegliendo di giocare con le parole oil e love, proprio per dare valore a quell'amore che avevo sempre tenuto a distanza perché pensavo potesse indebolirmi ma che, invece, ho capito essere la mia grande forza. E non parlo solo dell'amore per il mio



compagno che ho conosciuto proprio qui in Sicilia, ma dell'amore a 360° per tutto ciò che faccio. Mi sono resa conto di come, a seguire l'amore, che è il motore di tutto, non si sbaglia mai".

E di certo, con gli otto premi nazionali e internazionali per il packaging, l'innovazione e la qualità ottenuti in soli due anni dal suo Olioive, pare che l'amore, anche stavolta, abbia fatto centro. ■

LIMONI di SICILIA

MANNA di CASTELBUONO

ARANCE di SICILIA

finissimo CIOCCOLATO di MODICA

GRANI ANTICHI DI SICILIA
Tumminia e Maiorca

Bidì e Perciasacchi

UOVA da GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO

www.biscottitumminello.it