

INTERVENTO DI ALBINO PEZZINI

COMPONENTE CDA UNAPROL

Puegnago, Villa Galnica, 3 settembre 2012

A tutti i presenti e agli illustri relatori il più sentito ringraziamento, anche a nome del presidente Gargano, per la disponibilità dimostrata a partecipare a questo incontro che rappresenta l'annuale confronto tra le imprese e la loro organizzazione di riferimento, l'AIPOL.

Un saluto cordialissimo al Sindaco di Puegnago, ai rappresentanti di Coldiretti e dell'Unione Agricoltori di Brescia, al capitano Uguzzoni del Nucleo Antifrodi dei Carabinieri di Parma a cui ci lega un lungo percorso di collaborazioni, un amicale ringraziamento, poi, al rappresentante del Consiglio Regionale della Lombardia che con la propria partecipazione a questo evento dimostra la grande sensibilità delle amministrazioni locali verso il mondo dell'olivicoltura.

Un particolare saluto e un doveroso ringraziamento desidero rivolgere alla senatrice Colomba Mongiello, relatrice a Palazzo Madama della legge ***sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini***. Una norma che dischiude nuovi e più importanti orizzonti operativi al comparto olivicolo e a quello della produzione di oli di qualità.

Un tema, quest'ultimo, che ci impone una rilettura complessiva delle strategie che presiedono l'area produttiva e, a caduta, quella della commercializzazione. La soluzione di questa problematica sta in un radicale mutamento nella filosofia imprenditoriale e nel dialogo con i diversi presidi del mercato, sia esso interno che internazionale, come avvenne tanti anni orsono per le produzioni vitienologiche.

Una logica che abbiamo avuto occasione di dibattere nell'ambito dei periodici incontri del Consiglio di Amministrazione del Consorzio e che, a livello territoriale, è

stata tradotta dalle diverse associazioni in una innovativa strutturazione dei servizi a supporto delle singole aziende associate.

In questa direzione devono proiettarsi l'olivicoltura e l'oleicoltura del Nord Est dove, anche per l'atomizzazione del sistema delle imprese, non sempre i risultati sono pari alle attese.

Oggi auspichiamo per questa legge l'iter più veloce possibile affinché dalla sua applicazione possa giungere quel contributo di chiarezza necessario a valorizzare i nostri oli dall'elevato profilo qualitativo. È da ricordare che nel "piccolo" Nord Est esistono ben 3 oli DOP e che una crescente quantità dell'extravergine prodotto risponde ai criteri dettati dall'Unaprol per il I.O.O.% italiano.

In sintonia con le indicazioni e i suggerimenti di Unaprol, l'Associazione che presiedo ha varato servizi e stimolanti attività di ricerca e sperimentazione in grado di contribuire ad abbattere molti dei costi impropri che le imprese debbono sopportare per lo smaltimento degli scarti della lavorazione delle olive, per l'attività di monitoraggio dei possibili attacchi dei parassiti vegetali, per la diagnostica delle possibili patologie dell'olivo.

Tali iniziative, come avvenuto anche per gli amici dell'AIPOL, si vanno collegando sempre più ad una proiezione dell'olivicoltura quale presidio di conservazione strutturale del territorio o strumento di valorizzazione paesaggistica dello stesso.

Due attività che meriterebbero più attenzione da parte delle Istituzioni di Governo, magari traducibili in benefit fiscali per le aziende, se si considera che questo impegno consente non solo il riutilizzo funzionale di molte aree degradate o abbandonate, bensì un argine al dissesto che molta parte del nostro territorio sta subendo a causa dei radicali mutamenti climatici.

Prima di concludere questo mio intervento, vorrei soffermarmi sul valore, qualora fossero adottate appropriate strategie commerciali, delle nostre produzioni olearie di qualità il cui successo è misurabile da una domanda, interna e internazionale, in costante ascesa.

In occasione della recente edizione di SOL alcune aziende sono state avvicinate da acquirenti esteri, anche di aree di mercato inusuali come potrebbe essere il Brasile, alla ricerca di prodotti di nicchia o di blend in grado di soddisfare le esigenze di quella ristorazione che seleziona l'olio sulla base dei menù con cui si propone alla clientela.

Casi emblematici di come si vada segmentando il mercato e come a tale modificazione si possa, e si debba, rispondere con la medesima professionalità con cui è cresciuta la cultura imprenditoriale della nostra olivicoltura nella ricerca della qualità.

Qualità che é, vorrei ricordare, il risultato di mirate scelte tecniche agronomiche – ad esempio le tecniche di potatura –, ma anche dell'utilizzo di impianti di lavorazione delle olive tecnologicamente avanzati e in grado di garantire quei valori di eccellenza qualitativa cui si è uniformata l'olivicoltura italiana oggi.

Dopo un'articolata serie di riflessioni, anche con i tecnici Unaprol, siamo in grado di offrire alle imprese associate, in “tempo reale”, l'analisi chimica dell'olio prodotto ed anche, prima dell'inizio della raccolta, quella delle olive – valutazione della resa –, grazie alla quale molte delle nostre aziende le vendono in base al titolo qualitativo.

È questo un primo passo verso quel mutamento cui l'olivicoltura moderna deve tendere se vuole continuare ad essere competitiva sui mercati e, più in particolare, se vuole adeguatamente sfruttare il potenziale dei nuovi strumenti legislativi con cui il Governo intende difenderne la professionalità.

Nel ringraziare tutti i presenti per la paziente attenzione prestata, desidero rivolgere un grazie speciale al presidente dell'AIPOL, l'amico Silvano Zanelli, per l'opportunità di questa partecipazione e, soprattutto, per il forte legame di collaborazione che si va instaurando fra le nostre associazioni.

A tutti il più caloroso arrivederci e la speranza, se qualcuno lo desidera, di poterci ritrovare al nostro annuale appuntamento convegnistico, in calendario il prossimo 5 ottobre a Castelfranco Veneto, dove si procederà anche alla consegna dei riconoscimenti alle aziende vincitrici della 9a edizione del Concorso Oleario "AIPO d'ARGENTO" che quest'anno ha raggiunto il lusinghiero risultato dei 175 campioni partecipanti in rappresentanza non solo degli oli di qualità "made in Italy" bensì delle più acclamate produzioni di Spagna, Slovenia, Portogallo e Croazia.

Puegnago d/G., 3 settembre 2012