

INTERVISTA A GIACOMO LATERZA DIRETTORE COMMERCIALE DIVISIONE OLEARIA GRUPPO PIERALISI

Giacomo Laterza, 54 anni, opera nel settore oleario dal 1975. Le sue origini pugliesi gli 'imprimono nel Dna' una vocazione per tutto quanto è olivo e olio, a cui Laterza dedicherà tutte le energie e competenze lavorative.

Inizia in Peralisi come addetto al sistema post-vendita per poi passare all'attività commerciale, sino ad assumere nel 2002 la responsabilità di direttore commerciale della divisione olearia del Gruppo Peralisi.

Pieralisi rappresenta la storia e il futuro della tecnologia per l'olio d'oliva, core business di un gruppo che conta 15 stabilimenti nel mondo. Il responsabile della divisione olearia fa il punto sul settore e spiega come la società ne mantenga saldamente le redini.

Oggi **Pieralisi** è un gruppo internazionale che conta 15 insediamenti nel mondo, oltre 600 addetti e un giro d'affari complessivo che supera i 155 milioni di euro. Un'evoluzione straordinaria che non ha mai perso di vista la tradizione e che tuttora rappresenta uno dei valori prioritari di questo grande partner tecnologico dell'industria agroalimentare.

È in questa tradizione che è profondamente radicato il core business della società, da sempre le tecnologie per la lavorazione dell'olio d'oliva, di cui il gruppo controlla la maggioranza assoluta del mercato globale. Riesce a servire al meglio quest'ultimo grazie a una rete capillare di insediamenti commerciali, di assistenza tecnica e ricambi in cui operano 130 tecnici post-vendita, garantendo agli oltre 23.000 clienti un elevato livello di servizio. Il gruppo guidato dal Cavalier Gennaro Pieralisi ha contribuito da protagonista ad aprire nuove strade nello sviluppo della tecnologia centrifuga. In particolare, l'azienda ha rivoluzionato il settore con la messa a punto del primo sistema centrifugo di estrazione continua, formato in sostanza dall'integrazione di macchine coordinate in una linea di produzione omogenea, razionale e tecnologicamente avanzata.

Sono intorno a 40.000 gli impianti di centrifugazione installati da Pieralisi nel mondo, in svariati tipi di applicazione. Centrifughe verticali, estrattori centrifughi orizzontali (decanter), sono fra le principali soluzioni tecnologiche messe a disposizione dal gruppo per risolvere problemi di separazione, chiarificazione e disidratazione con la sicurezza e l'affidabilità che derivano da una produzione d'avanguardia. Per parlare delle più recenti evoluzioni nel settore principe della società, la tecnologia olearia, abbiamo rivolto alcune domande a Giacomo Laterza, responsabile commerciale divisione olearia del Gruppo Pieralisi.

Ci presenta la divisione olearia del Gruppo?

Pieralisi è presente in più di 40 paesi nel mondo, pressoché in tutti quelli dove si produce olio d'oliva, con una presenza capillare di aziende controllate, filiali e agenti esclusivi.

Fondato quasi 120 anni fa, il Gruppo ha deciso nel tempo di concentrarsi sulle tecnologie per il settore oleicolo, ma sempre in un'ottica globale. Nel mondo dell'olio d'oliva abbiamo un posizionamento diverso dai nostri concorrenti: noi forniamo soluzioni ai problemi con le nostre innovazioni tecnologiche, perché l'olio è il nostro 'core business', mentre per altre aziende è un mercato marginale.

Qual è il vostro trend sul fronte internazionale?

La quota di mercato mondiale di macchine installate è superiore al 50%, quella della quantità dell'olio d'oliva prodotto con installazioni Pieralisi supera invece il 70%.

Questo perché i maggiori produttori di olio al mondo lavorano con i nostri macchinari.

L'andamento delle vendite è stabile rispetto agli anni scorsi. I nostri sforzi sono interamente diretti ad assicurare la nostra presenza in tutti i paesi in cui si produce olio d'oliva, anche se comporta difficoltà, ma questo ci arricchisce di un'esperienza che altri non possono vantare.

Quali sono oggi i maggiori problemi che un frantoio deve affrontare?

I principali obiettivi del frantoiano sono l'incremento della produzione ma anche la qualità dell'olio d'oliva. Pieralisi, con attrezzature e impianti costantemente aggiornati sotto il profilo tecnologico, lo aiuta a raggiungere questi obiettivi, e in particolare la qualità. Il Gruppo ha sempre prodotto impianti, non semplicemente macchine, contribuendo così a far progredire il settore. In particolare, ha innovato l'estrazione dell'olio con il primo impianto continuo che ha aumentato notevolmente la capacità produttiva. Il frantoio automatico abbinato alla tecnologia di centrifugazione ha ridotto i tempi di lavorazione e lo spreco di prodotto, incrementando qualità e igiene.

Estrarre olio d'oliva, soprattutto di qualità, non è soltanto un problema di decanter o di separatore oppure di frantoio, ma di come tutti questi elementi funzionano insieme. Questa è la nostra filosofia.

In quali punti della filiera si può ancora migliorare la qualità?

La fase in cui si può ancora lavorare per ottenere ulteriori miglioramenti sul prodotto finale è sicuramente la prima, quella agronomica.

Che futuro offre il mercato italiano ai costruttori di impianti oleari?

Le prospettive non sono rosee per il comparto nazionale, principalmente a causa dell'eccessiva frammentazione della proprietà agricola e anche dell'elevato numero di frantoi.

Come è organizzata la vostra produzione di tecnologie olearie nel mondo?

La produzione è focalizzata in Italia, mentre solo una bassa percentuale di impianti viene realizzata in Spagna, interamente destinata al mercato locale. Proprio nello stato iberico, 'purtroppo', stiamo trovando i maggiori stimoli. Dico 'purtroppo' perché da italiano vorrei che il mio paese fosse sempre avanti a tutti. Il 70% del fatturato lo realizziamo all'estero, una percentuale destinata a crescere ancora in futuro, grazie soprattutto al Nord Africa e al Medio Oriente, un'area che sopperirà alla richiesta di olio proveniente dall'Europa e che dunque avrà sempre più bisogno di macchinari all'altezza. Abbiamo comunque agenti e rappresentanti in tutti i paesi produttori di olio. In alcuni di questi talvolta le cose si fanno complicate - penso per esempio a Israele e Palestina - ma dobbiamo esserci perché lì abbiamo degli impianti ai quali garantiamo assistenza tecnica. È un grande sforzo, perché queste aree spesso non sono redditizie, ma siamo convinti che un leader debba assicurare la sua presenza nei confronti di tutta l'industria olearia.

Avete messo a punto un decanter che lavora senza aggiunta d'acqua...

Per la precisione si tratta di un impianto che lavora senza aggiunta di acqua separando comunque una percentuale di acqua vegetale. Questa tecnologia è già sul mercato e sta raccogliendo particolare successo in Grecia.

Che riscontri ha trovato Panorama Genius?

Molto buoni, il 90% delle vendite sono orientate a questo tipo di gramola. L'impianto è dotato di vetri che consentono di seguire tutte le fasi della lavorazione anche a distanza, grazie alla sua completa automazione.

Altre novità tecnologiche?

Una senza dubbio è **Mister Cip**, un sistema che consente il lavaggio dell'interno del tamburo del separatore verticale e dei relativi piattelli senza interrompere il processo di lavorazione. Il lavaggio può essere effettuato nel momento più opportuno per l'utilizzatore, con la macchina in movimento. È un accessorio molto apprezzato dagli operatori perché fa risparmiare tempo oltre ad aumentare la produttività e la redditività dell'impianto.

“Il 75% dell'olio di oliva del mondo è fatto con i nostri macchinari. La divisione olearia del Gruppo realizza il 70% del fatturato all'estero: una percentuale destinata a crescere grazie soprattutto al Nord Africa e al Medio Oriente. (Cav. Gennaro Pieralisi)”