

COMUNICATO STAMPA
con preghiera di pubblicazione

LA CENTRALITA' DEL FRANTOIO NELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA
Ricominciano da Montefalco (PG) gli incontri con gli operatori promossi dal Gruppo Pieralisi

Dopo il vivo successo ottenuto lo scorso anno dalla serie di convegni promossi dal Gruppo Pieralisi sul tema del ruolo del frantoio nella filiera olivicolo-olearia, sono ripresi gli incontri con gli operatori nelle più importanti regioni olivicole. Il primo appuntamento ha avuto luogo a **Montefalco** (Perugia) **sabato 21 marzo** ed ha visto come moderatore il **Prof. Gianfrancesco Montedoro**, *Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio di Spoleto*, che ha sottolineato l'importanza di due elementi fondamentali: la ricerca di innovazioni tecnologiche per il settore - elemento che coinvolge in prima persona le aziende costruttrici di macchine olearie come la Pieralisi - ed una crescente attenzione alla gestione dei prodotti secondari dell'estrazione di olio di oliva, prodotti che potrebbero essere una risorsa che può garantire redditività alle aziende e valore aggiunto all'intera filiera.

I lavori sono stati aperti dal *Sindaco di Montefalco*, **Dr. Valentino Valentini** che ha sottolineato l'importanza dell'olivo in questa Regione come "elemento fondamentale da tutelare e salvaguardare" ed ha evidenziato alcuni punti caratteristici del settore olivicolo-oleario umbro, quali la centralità delle tecnologie estrattive, l'importanza del territorio, l'unicità e l'eccellenza straordinaria dell'olio extravergine di oliva tipico di questa Regione.

Il **Dr. Ralf Bajorat**, *nuovo Direttore generale del gruppo Pieralisi*, ha dato il benvenuto agli intervenuti, ringraziandoli per la partecipazione attenta e numerosa, ed ha fatto poi seguire una breve presentazione del Gruppo e del suo impegno per il mondo dell'olivo. La tematica che ha dato il titolo all'iniziativa è stata trattata dal **Dr. Beniamino Tripodi**, *della Divisione Olearia Pieralisi*, che ha approfondito quello che è il ruolo del frantoio all'interno della filiera come azienda impegnata, durante tutto l'anno, in attività di assistenza al mondo della produzione, trasformazione-confezionamento-commercializzazione, promozione della professionalità e diffusione della cultura di prodotto.

Sono inoltre intervenuti diversi professionisti legati al mondo dell'olivo e dell'olio di oliva che, partendo dalle diverse esperienze, hanno fornito importanti contributi e stimoli.

Il **Dr. Giuseppe Natale**, in rappresentanza del *Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine DOP Umbria* ha rilanciato l'importanza della tipicità del prodotto, in accordo al concetto di multifunzionalità della filiera olearia; ha inoltre sottolineato l'esigenza di educare il consumatore sulla qualità soprattutto salutistica dell'olio extravergine di oliva, ma anche sulle Denominazioni di Origine.

La **Dr.ssa Elisa Venturi**, *Agronomo professionista facente parte del Comitato Ufficiale di Assaggio della CCIAA di Pisa*, ha invece focalizzato il suo intervento sull'importanza di creare una filiera più competitiva attraverso il rinnovamento delle pratiche colturali, una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente e l'applicazione di innovazioni tecnologiche nella struttura di prima trasformazione: tutto questo contribuirà alla valorizzazione del territorio e all'ottenimento di un prodotto con caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche eccellenti.

Proprio con questi obiettivi, l'azienda Pieralisi ha progettato e brevettato un decanter di ultima generazione denominato DMF, attualmente in fase di sperimentazione seguita in prima persona dalla Dr.ssa Venturi, che ha finora dato risultati eccellenti.

Il Prof. Maurizio Servili del Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti dell'Università di Perugia è intervenuto con una relazione approfondita sui nuovi indirizzi nell'estrazione meccanica dell'olio extravergine di oliva, volti al miglioramento della qualità ed al riutilizzo dei prodotti secondari come risorsa, sottolineando più volte che l'eccellenza del prodotto può, e deve, essere costruita attraverso il rinnovamento delle pratiche agronomiche e l'adozione di tecnologie di estrazione innovative.

Infine, il Prof. Primo Proietti, Docente di Scienze Agrarie ed Ambientali presso l'Università di Perugia ha trattato la tematica della gestione dei prodotti secondari del frantoio, fornendo importanti informazioni sugli ultimi studi fatti per la valorizzazione di questi materiali; il suo intervento ha sottolineato che il loro impiego costituisce un'opportunità economica per le aziende olivicole, alle quali viene offerta così una strada per convertire un rifiuto in una "risorsa".

Il Gruppo Pieralisi intende portare in altre Regioni d'Italia la sua esperienza, e quella di grandi professionisti come quelli che sono intervenuti nel convegno di Montefalco, con l'obiettivo di promuovere la competitività di una nuova filiera olivicolo-olearia. Il prossimo appuntamento si terrà in Puglia, prima regione olivicola italiana.