

LA CENTRALITA' DEL FRANTOIO NELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA

Una serie di incontri con gli operatori organizzati dal Gruppo Pieralisi in alcune fra le più importanti regioni olivicole italiane per promuovere la cultura di prodotto

Questo il titolo e l'argomento dei convegni organizzati dal Gruppo Pieralisi con l'obiettivo di creare un momento di informazione e confronto per gli operatori della filiera dell'olio extravergine di oliva, sempre più consapevoli dell'importanza del territorio nella valorizzazione del prodotto e della crescente richiesta di qualità da parte del consumatore. In quest'ottica il Gruppo ha dato voce a personalità legate al mondo olivicolo-oleario, che hanno portato le loro esperienze fornendo importanti contributi e stimoli al dibattito e alla crescita del settore.

Gli esperti, docenti e ricercatori hanno affrontato i temi dell'innovazione di processo nell'estrazione meccanica dell'olio extravergine di oliva; le possibili strategie in favore della qualità degli oli di oliva extravergini; la valorizzazione dei prodotti secondari del frantoio, diversi in base alla tecnologia di produzione adottata; l'importanza della biodiversità nel futuro della filiera olivicolo-olearia; le problematiche regionali legate ai nuovi Programmi di Sviluppo Rurale e le strategie per aumentare la competitività in olivicoltura.

I primi due appuntamenti hanno avuto luogo **in Sicilia**, e precisamente il 22 febbraio presso l'Hotel Baglio Basile di Petrosino in provincia di Trapani e il 24 febbraio presso il Grand'Hotel Baia Verde di Aci Castello-Cannizzaro in provincia di Catania. La Dr.ssa Elisa Venturi, esperta in tecnologie olearie e consulente del Gruppo Pieralisi, ha illustrato la tematica che ha dato il titolo alle iniziative, sottolineando l'importanza del frantoio come azienda impegnata, durante tutto l'anno, in attività di assistenza al mondo della produzione, di trasformazione-confezionamento-commercializzazione, di promozione della professionalità e di diffusione della cultura di prodotto. Il Gruppo Pieralisi, presente ai convegni nelle persone del Direttore Generale **Ing. Piero Rosalba**, del Direttore Commerciale Divisione Olio **Giacomo Laterza**, dei Responsabili di Area, oltre agli agenti di vendita di zona, ha portato l'esperienza internazionale di un leader mondiale, stimolando il confronto con realtà di interesse e di importanza in costante crescita.

Gli incontri siciliani hanno visto la partecipazione, tra gli altri, del **prof. Tiziano Caruso** dell'Università degli Studi di Palermo; del **prof. Giovanni Continella**, Docente Ordinario dell'Università di Catania; del **prof. Maurizio Servili**, Docente presso l'Università di Perugia; del **Dr. Pippo Ricciardo**, Dirigente Ricerca e Sperimentazione presso l'Istituto Regionale dell'Olivo e dell'Olio; del **prof. Angelo Cichelli**

dell'Università di Pescara; del **Dr. Antonio Cimato**, Primo Ricercatore presso l'Istituto di Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree del CNR di Sesto Fiorentino (FI). Sulla scia del successo riscosso in Sicilia, il Gruppo Peralisi ha organizzato a Montesilvano (Pescara) presso l'Hotel Serena Majestic il 20 Aprile l'incontro con gli operatori abruzzesi, che hanno risposto all'iniziativa con vivo interesse, tant'è che ben 250 sono stati i presenti alla giornata di studio ed approfondimento.

Hanno portato la loro esperienza, maturata in anni di studio delle caratteristiche e della competitività della produzione olivicolo-olearia abruzzese, personalità come il **Dr. Luciano Pollastri**, Funzionario dell'ARSSA Abruzzo; il **Dr. Luciano Di Giovacchino**, già Ricercatore dell'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica - CRA di Pescara il cui intervento ha mostrato le ultime innovazioni di processo nell'estrazione dell'olio extravergine di oliva; il **Dr. Mauro Meloni**, Direttore del Consorzio di Garanzia dell'Olio Extravergine di Oliva di Qualità; il **prof. Angelo Cichelli**, Docente presso l'Università di Teramo oltre che l'Università di Pescara, che ha affrontato la tematica della valorizzazione dei prodotti secondari del frantoio.

Ultimo, ma solo in ordine di tempo, l'incontro con gli olivicoltori e frantoiani sardi, che si è tenuto il 26 Aprile a Quartu Sant'Elena (Cagliari), presso l'Hotel Setar.

Il convegno ha dato voce a esperti che vivono da anni il settore olivicolo-oleario sardo come il **Dr. Giovanni Bandino** e il **Dr. Piergiorgio Sedda** di AGRIS, che hanno sottolineato l'importanza del ruolo dell'Agenzia nella razionalizzazione della fase produttiva.

Sono intervenuti poi il **prof. Maurizio Servili** dell'Università di Perugia sulle innovazioni di processo in relazione alla qualità dell'olio extravergine di oliva ed alla valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione; l'**Ing. William Manca**, Responsabile dell'oleificio azienda agricola di Villa d'Orri in provincia di Cagliari, il quale ha portato la sua esperienza sul tema del trattamento delle sanse umide dall'impianto a due fasi; l'**Ing. Francesco Locci**, Presidente dell'Associazione Frantoiani della Sardegna ha invece affrontato l'argomento della nuova normativa regionale sull'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e degli scarichi dei frantoi oleari.

Nel 2009 il Gruppo Peralisi porterà in altre Regioni d'Italia la sua esperienza e quella di grandi professionisti come quelli intervenuti nei convegni di Sicilia, Abruzzo e Sardegna con l'obiettivo di promuovere una nuova strategia di filiera ed il conseguimento di un prodotto di alta qualità.