

Speciale **OLIO**
in Valle d'Itria

*Crisi o
Risorsa?*

inchiesta
OLIO

Largo
BELLAVISTA Speciale
Novembre 2010

A CURA DI
Renzo Liuzzi & Vincenzo Cervellera

Le radici nell'olio.

Storia e dinamiche di un settore alle soglie del nuovo millennio

● **60.000 frantoi sono all'opera per produrre dell'olio buono. In questo numero osserviamo i problemi che devono affrontare ogni anno per sussistere: gli effetti della globalizzazione sui mercati, il confronto col nostro territorio, la mancanza di coesione fra gli operatori che non permette ai produttori di costituire una filiera che li renda più forti e competitivi sul mercato, le assenze in merito della politica, fino alle patologie che ogni anno rischiano di rovinare il raccolto.**

■ Brevemente. L'inchiesta del numero scorso sul vino ha ricevuto buoni consensi. Su questo numero parliamo di olio, l'oro di Puglia. Il nostro stesso cuore. Lo fa con scienza e coscienza il prof. Martino Palmisano, che ha scritto un articolo altamente tecnico sul nostro olio. Lo fa con la solita precisione Antonio Palmisano, che affronta, in termini politici-economici, il settore dell'olivicoltura. Lo fa, con spirito polemico, Giuseppe Vinci, giovane esperto del nostro oro verde. Lo fanno, con due interviste simili alle due facce di una stessa medaglia, i produttori Stefano Caroli, di Martina Franca, e Pietro D'Amico, di Cisternino. La domanda finale è sempre quella: l'olio quest'anno sarà buono o no? Leggete con attenzione queste pagine e troverete una prima risposta.

Entrambi i produttori lamentano il fatto che nei nostri ristoranti non viene comprato il carrello degli olii pugliesi e, ancora peggio, circolano etichette di altre regioni che, magari, comprano l'olio da noi.



● **Al via la campagna olivicola, nonostante i danni diretti della mosca c'è sempre la speranza, per quest'anno, di un buon olio**

“ **I NUMEROSI ATTACCHI DELLA MOSCA (DACUS OLEAE) HANNO PROCURATO DANNI DIRETTI** ”

particolare nella Valle d'Itria. I numerosi attacchi della *mosca (dacus oleae)* hanno procurato danni diretti, come la perdita di peso, e indiretti, come l'alterazione delle caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio per via di mufte

e vari microorganismi. In particolare per le *olive rosse*, la molitura di olive fortemente infestate (più del 30%) con presenza di larve porta ad un aumento della percentuale di acidità, del numero di perossidi e della eliminazione del contenuto in polifenoli.

Si sono salvati quei pochi produttori che hanno, per tempo, usato le sostanze chimiche attive al controllo della *dacus*, e cioè il *il formation*, l'*acefate*, il *metidation*, il *dimetoato*, il *fosfamidone* ed il *fention*. Il dime-toato e il *fention* possono essere impiegati anche a dosi ridotte, fino al 20%. Importante è sapere il tempo di persistenza.

La maturazione delle *olive rosse* sta per iniziare; a tale proposito è stato dimostrato che per ottenere un olio di ottima qualità è opportuno effettuare la raccolta nel periodo di invaiatura delle drupe (cioè il cam-

biamento di colore dell'epidermide) ed è necessario molire le olive entro le 24/36 ore dalla raccolta con il sistema della *spremitura a freddo*. Per i non addetti ai lavori si specifica che tale spremitura deve essere effettuata al di sotto dei 27 g. c. Si ottiene così un olio ricco di antiossidanti (polifenoli e tocoferoli) utili anche per la conservazione. Il colore è verdolino, l'aspetto leggermente velato con aroma intenso e piccante.

La raccolta delle olive conclude il ciclo di produzione in campo. Poi entra in scena l'inverno.

L'oliva rossa è una varietà *autofertile* ed *autoctona* che non necessita di altre varietà impollinatrici. Non risulta, ancora oggi, catalogata. Ed è diffusa solo in alcuni comuni della Valle d'Itria.

L'economia in cui si è sviluppata questa *cultivar* era ed è ancora in-

GLI OLEIFICI INTERVISTATI



**FRANTOIO SOCIALE
COOP. SAN MARCO**
C.da Cupa 133
LOCOROTONDO
ANTONIO PALMISANO



**OLEIFICIO
CAROLI**
C.da Trazzonara 526
MARTINA FRANCA
STEFANO CAROLI,



IL FRANTOLIO
C.da Tesoro 25
CISTERNINO
PIETRO D'AMICO

OLIO
in Valle d'Itria

L'oro di Puglia

di **Martino Palmisano**
(professore emerito di agronomia
presso l'Itagr "B. Caramia")

Non è solo il titolo di un bel romanzo di Vito Antonio Loprieno ma, *L'oro di Puglia*, è qualcosa di più, è il cuore stesso della Puglia: il suo olio.

Si è aperta da qualche giorno nei circa sessantamila frantoi italiani la nuova campagna olivicola. Che prodotto verrà fuori? È ancora presto per dirlo. A naso mi viene da dire che non sarà una buona annata, in particolare in Puglia, ancora più in

centrata sull'attività della famiglia. Le particolari pratiche di potatura unitamente al clima ed ai terreni poveri hanno condizionato lo sviluppo delle piante di oliva rossa. Le piante sono resistenti al freddo ma sensibili agli attacchi della rogna (*pseudomonas savastanoi*).

Fino a qualche anno fa, presso l'Istituto Agrario "B. Caramia" si produceva, in via sperimentale, un olio detto *denocciolato*.

Poi, come già per il collega G. Mutinati, in merito alle sue ricerche su di una particolare miscela delle uve del nostro territorio per migliorare il vino, tutto è andato a finire nel dimenticatoio. È proprio vero: nessuno è profeta in patria.

OLIO in Valle d'Itria

Oro verde 100% italiano

di Giuseppe Vinci

LA NORMATIVA

Lo scorso Gennaio 2010 è definitivamente entrata in vigore la regolamentazione italiana relativa alle norme per la commercializzazione degli Oli di Oliva (Decreto 10 novembre 2009 – Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva – n.10°00315). La disposizione fa particolare riferimento alla designazione di origine del prodotto e scaturisce dal dispositivo C.E. n.182/2009.

Al provvedimento si è giunti dopo anni di discussioni e di lotte sostenute anche in sede di commissione europea.

Il proposito della normativa (scritta interamente dalla Coldiretti e che ha portato a una lunga querelle) è quello di tutelare e valorizzare la produzione italiana. In etichetta, infatti, dall'entrata in vigore della normativa, il consumatore, trova le indicazioni di origine del prodotto, come ad esempio "Prodotto 100% Italiano" o "Prodotto di origine comunitaria".

Le disposizioni comunitarie e italiane precedenti all'attuale normativa, infatti, non assicuravano in alcun modo il consumatore sulla provenienza di origine. Si dava quasi per certo che acquistando una bottiglia d'olio confezionato da un'azienda italiana, si stesse acquistando olio derivante dalla spremitura di olive di origine italiana. Ma ciò non sempre era vero, anzi.

Un assaggiatore attento, non necessariamente un addetto ai lavori, è in grado di riconoscere dal solo gusto le qualità organolettiche e la provenienza del prodotto. Ma si sa, il palato pur essendo come un complesso laboratorio chimico non è in grado di rilasciare una certificazione valida a norma di legge.

IL MERCATO

Il discrimine proposto ai consuma-

• **Un comparto in continua crisi da anni: quello dell'olio di oliva. Un mercato che premia prezzi e profitti più che qualità e salute. Il marchio 100% Italiano è davvero la soluzione al problema?**



“ IL DISCRIMINE DEL PREZZO, INFATTI, PUR ESSENDO UN VALIDO ARGOMENTO, NON OFFRE ALCUNA GARANZIA DI TRACCIABILITÀ ”

tori è, da tempo, quello del prezzo, oltre che la fiducia riposta in un marchio conosciuto. La prima argomentazione è tutt'ora valida, ma solo parzialmente. Un litro di olio italiano, acquistato sullo scaffale, non dovrebbe costare meno di quanto costa a frantoio, non può essere, cioè, al disotto della quotazione ingrosso. Trascuriamo, in questa occasione, la questione dei costi che concorrono alla formazione del prezzo di mercato in Italia e la comparazione a quello degli altri paesi comunitari. Una valutazione che merita un capitolo a se e che ci porterebbe lontani dall'analisi in oggetto.

Se l'attuale quotazione ingrosso (sfuso) di prodotto italiano si attesta intorno a 3,00 €, a questa vanno aggiunti i costi di lavorazione, confezionamento e distribuzione. Non

si comprende come sia possibile trovare sullo scaffale oli extravergini di oliva italiani con dicitura 100%, con un prezzo ben al di sotto della quotazione ingrosso. Eppure, nonostante la normativa in vigore, troviamo sullo scaffale prodotto italiano 100% a prezzi molto al disotto della quotazione ingrosso. Un fatto che alle massaie non sfugge.

C'È QUALCOSA CHE NON QUADRA

Il discrimine del prezzo, infatti, pur essendo un valido argomento, non offre alcuna garanzia di tracciabilità. Non è detto, e nemmeno vietato, che un marchio italiano non possa confezionare olio di origine comunitaria, magari spagnolo, o addirittura di origine extracomunitaria, diciamo tunisino, fermo restando l'obbligo delle indicazioni in etichetta.

La normativa non certifica e nemmeno traccia le proprietà chimiche e organolettiche dell'olio, cosa complicatissima e al limite dell'impossibile. Il metodo di tracciabilità si limita al solo percorso della fatturazione, dal frantoio al confezionatore, intermediari compresi. Quello che conta, quindi, è la prima fattura, quella emessa dal frantoio che in questo modo certifica l'origine del prodotto. Per ovvi motivi è da escludere che in un frantoio italiano si possano molire olive provenienti da paesi comunitari e tanto meno extracomunitari, non solo per i costi che non reggerebbero il rapporto costo/resa. È molto più conveniente importare olio che olive. Ci sarebbe in più il fatto che il trasporto influirebbe negativamente sulle condizioni del frutto. Cosa dunque non quadra?

LE OBIEZIONI

a falla sta proprio nel sistema della tracciabilità che denota una netta discontinuità tra produzione e confezionamento, visto che si fonda solo sulla testimonianza del documento di compravendita, la fattura. Insomma, carta. Una falla che apre il varco alla contraffazione e alla truffa. Non è detto che, in questo modo, non si possano scambiare i documenti e utilizzare un prodotto per un altro, qualora si ravvisi la convenienza. A ciò si aggiunge il fatto che a supporto del conferimento della materia prima – le olive – vi è una semplice autodichiarazione in fattura.

Un'autocertificazione della quantità e della qualità, peso e acidità. Detta-



“ È MOLTO PIÙ CONVENIENTE IMPORTARE OLIO CHE OLIVE ”

gli che possono ampiamente variare a discrezione, sempre che si ravvisi una convenienza.

A questo stato di cose mi si permetta un lapidario commento. L'occasione fa l'uomo ladro.

Da quanto considerato si evince che la regolamentazione in atto, è debole e rischia di portare a risultati opposti a quelli sperati.

In questo modo non solo non si favorisce la qualità italiana, ma la si costringe a un livellamento verso il basso. Verso il basso si costringe anche il palato dei consumatori inesperti che si rivolgono a questo prodotto. E ancora. Viene meno lo stimolo al miglioramento delle *cultivar*, inducendo a preferire quelle a maggiore resa senza pensare alla qualità. Si trascurano i metodi di coltura, di raccolta e di confezionamento, puntando soprattutto al fatturato, al profitto.

PROFITTI E QUALITÀ

La corsa al profitto, in un mercato che punta esclusivamente ad affermarsi grazie al prezzo, ha portato negli ultimi vent'anni, tutto il comparto produttivo alla continua riduzione delle soglie di profitto e a una gara dei prezzi al ribasso che ha portato al collasso il comparto. Uno squilibrio compensato solo dalle grandi cifre. E si sa le grandi cifre le fanno le grandi aziende, spesso le multinazionali, i grandi gruppi industriali come il Sos spagnolo, proprietario, tra gli altri, dei marchi italiani come Carapelli, Bertolli, Sasso, che di italiano hanno solo il nome.

In queste condizioni a farne le spese sono i protagonisti più piccoli, i quali, schiacciati dai costi e dal mercato vengono indotti a trascurare la qualità, pur di continuare ad esistere. Una condizione, questa, che ha i suoi effetti negativi anche in termini di occupazione.

I PROBLEMI RESTANO

Non starò, in questa sede, ad indicare le possibili soluzioni, anche perché dalle considerazioni fatte sono emerse non poche indicazioni.



Per il momento mi limito a considerare che se la normativa è tesa a tutelare e promuovere l'Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano, l'obiettivo non deve limitarsi ai soli risultati economici. Deve rivolgersi innanzitutto agli aspetti qualitativi. Non fosse altro per il fatto che, allo stato attuale, il mercato italiano dell'Olio di Oliva non può competere, in termini economici, con i mercati concorrenti, soprattutto quello spagnolo e tunisino.

A tale riguardo è necessaria ancora una considerazione. Tra i paesi comunitari non esiste un protocollo normativo univoco per il trattamento fitosanitario delle piante d'olivo, il che è tutto dire, soprattutto per la questione dei residui fissi provenienti dai fitofarmaci.

PAPILLE GUSTATIVE E OLFATTO

Fino a quando la normativa non sarà integrata con disposizioni reali sulla tracciabilità, non possiamo che invitare il consumatore ad essere accorto, a richiedere qualità, a educare il palato. La qualità, anche in casi come questo, influisce sulla salute: sulla salute del consumatore.



OLIO
in Valle d'Itria

*Il settore
dell'olivicoltura*
di Antonio Palmisano
(manager ministeriale, vicepresidente
del frantoio di contrada Cupa)

Il titolo del mio intervento sembra quello solito che aleggia su quasi tutti gli articoli dei settori economici da qualche tempo. In realtà, cercherò di sviscerare e di giustificare questo compromesso che oggi deve essere raggiunto con l'ausilio di tutti gli stakeholders.

In primo luogo, oggi, quando si parla di agricoltura e più specificatamente di olivicoltura, l'immaginario comune pensa alle frodi, alle truffe e alla scarsa qualità riscontrata nei prodotti a basso costo. Questo sicuramente è un dato di fatto, purtroppo incentivato dalla grave crisi che spinge il consumatore molto spesso a bendarsi gli occhi e comprare al prezzo più accessibile. Molte persone mi dicono di aver comprato olio a 3 euro, e io ribatto da sempre che l'olio a 3 euro non può essere extravergine o meglio, tale prezzo non regge le spese di produzione e quelle di confezionamento, il margine commerciale non è sicuramente remunerativo con il sistema di coltivazione dei nostri terreni. Allora cosa succede, compriamo olio molto spesso importandolo, gettando in crisi gli olivicoltori locali e tutto il sistema della filiera. Il risultato è drammatico per l'intero ecosistema che viene esposto ad un lento e continuo degrado.

Per rispondere a questo problema, molto spesso, abbiamo assistito al proliferare di norme non contigue con il risultato di un appesantimento degli oneri burocratici che hanno spinto molti piccoli produttori a gettare la spugna.

Qualche anno fa tutti gli olivicoltori erano chiamati a comunicare alle associazioni di categoria, il risultato di una nota dove erano richieste infor-

● **L'eccessiva burocratizzazione tende ad allontanare oggi gli aspiranti produttori dal settore olivicolo, con grave danno per il paesaggio agricolo, che in questo modo va rischia l'abbandono**

mazioni relative la giacenza dell'olio e soprattutto all'eventuale uso o vendita di questo. Un giorno ho interrogato alcuni dirigenti di associazioni che mi riferirono che queste indagini non avevano alcun fine e che vennero semplicemente accatastate negli archivi. Da quella lettera però nasceva, nei singoli produttori, la paura di dover dichiarare che si era venduto l'olio, senza che alcuno si fosse preso l'impegno di informarli che per il settore agricolo è previsto un regime agevolato che dichiara che fino a una certa quota non si pagano imposte. Una paura che ancora una volta scoraggiava tutti i giovani produttori con un risultato non in linea con le aspettative del legislatore.

Da "frantoiano" oggi vivo quotidianamente tra adempimenti e soprattutto sono costretto a districarmi tra mille normative. La più gravosa, e qui parlo a nome di tutti i frantoiani, è sicuramente quella dello spandi-

mento delle acque di vegetazione. Queste rappresentano il rifiuto liquido della lavorazione delle olive che è destinato allo spandimento sui terreni agricoli entro trenta giorni e in quantità ridotte. Studi dimostrano che le acque di vegetazione sono un ottimo fertilizzante se opportunamente trattate e i legislatori a tut-



OLIO
in Valle d'Itria

*Incontro con il
produttore
Stefano Caroli*
di Vincenzo Cervellera

● **Stefano Caroli è l'esempio di un produttore che crede nel suo lavoro, un uomo diretto e di poche parole che con grande sincerità ha evidenziato i problemi del settore olivicolo oggi in Puglia**

Incontriamo il signor Stefano Caroli, Amministratore unico della Puglia Alimentare s.r.l. di Martina Franca, in una piovosa sera di novembre, proprio di fronte alla bellissima facciata della Cattedrale di San Martino. Per prima cosa Stefano Caroli ci fa sapere che lui è cresciuto

all'interno del Frantoio di famiglia dove ha appreso, prima osservando il lavoro del nonno e poi quello del padre, i segreti per la produzione dell'olio grazie ai quali è divenuto uno stimato imprenditore del settore oleario. L'antica Masseria Caroli, ha ricevuto, nel mondo, numerosi

riconoscimenti e premi, l'ultimo dei quali in Svizzera.

Quest'anno l'olio sarà inficiato dall'attacco della mosca, è così?

Si è vero, però molti produttori sono intervenuti con l'uso di prodotti chimici. Ciò nonostante la qualità non

“ IL PROBLEMA NON È LA QUALITÀ DELL'OLIO MA LA SUA VALORIZZAZIONE ”

sarà all'altezza di quella dello scorso anno. In realtà lo scorso anno fu un'annata eccezionale e difficilmente ritroveremo tutti quei parametri. Il problema però non è la qualità del-



“ I LEGISLATORI NON INCENTIVANO LA RICERCA MA HANNO AUMENTATO I CONTROLLI E MOLTE SANZIONI SONO DI NATURA PENALE ”

ti i livelli, invece di incentivare con finanziamenti pubblici la ricerca e finanziare nuovi sistemi di spandimento hanno aumentato i controlli, le ispezioni e molte sanzioni sono divenute addirittura penali. Quindi se durante la lavorazione piove e non si può andare sui terreni entro i trenta giorni a spandere tali residui, il rischio è la galera. Francamente lo trovo eccessivo e quindi, da queste colonne, lancio un accorato appello a tutte le forze in campo per studiare insieme la soluzione più opportuna per dare una risposta a questo oneroso problema.

Il nostro territorio negli anni ha visto una veloce trasformazione delle colture e dei sistemi di coltivazione. La valle D'Itria ha visto incrementare il patrimonio olivico di quasi il 40%. Molto spesso però vediamo che le olive non vengono raccolte o che i terreni restano colpevol-

mente non coltivati. Il rischio serio è l'abbandono del territorio e il suo impoverimento che, come ho avuto modo di spiegare in altre circostanze, farà collassare il settore turistico che rappresenta oggi la via di uscita per il nostro territorio. Dal canto delle istituzioni assistiamo ad una mancanza di idee e soprattutto di una politica di medio-lungo periodo. I fondi, nazionali e comunitari, non sono scarsi come dice qualcuno ma sono utilizzati male. Tutti parliamo di tutela e valorizzazione ma se non permettiamo agli agricoltori di avere un reddito certo e dignitoso e, soprattutto, non iniettiamo nel settore innovazione in grado di abbattere i costi eccessivi, tutti i fondi che ora destiniamo all'agricoltura saranno persi e di conseguenza, occorrerà trovare nuove risorse per tutelare l'ecosistema.

Chiudo con le parole di Sirkka-Liisa Anttila, ministro finlandese dell'agricoltura: "la nuova missione che l'agricoltura oggi è chiamata a svolgere è quella della manutenzione dell'ambiente".

l'olio ma la valorizzazione del prodotto. L'olio extravergine di oliva non è solo un alimento ma anche un prodotto che fa bene alla salute (e qui si scatenano le campagne di San Martino). Il nostro territorio, con tanti alberi di ulivo, dovrebbe essere maggiormente tutelato. Negli ultimi venti anni sono stati spesi molti soldi per migliorare la qualità, ma pochi per educare pedagogicamente i consumatori. Basta entrare in un qualsiasi ristorante per vedersi proporre degli olii non pugliesi.

Senta signor Caroli, abbiamo parlato di qualità, e la quantità?

Abbiamo almeno il 30% in meno dell'anno scorso. Si spera che questo faccia lievitare i profitti.

Da che varietà di olive vi è maggiore richiesta?

Sicuramente nella nostra zona l'oliva maggiormente richiesta è quella della nuzzarola, altrimenti detta cerasuola o oliva rossa.

C'è un mercato?

E' tutto da definire. La Puglia produce il 40% dell'olio italiano. Sarebbe opportuno che i pugliesi se ne rendessero conto.



● **L'esempio offerto dall'Oleificio d'Amico è quello di un produttore tenace che, con molta intelligenza, si sta affermando sul mercato internazionale, puntando esclusivamente sulla qualità del prodotto**

L'oleificio P. D'Amico, in contrada Tesoro di Cisternino, è uno dei più grandi ed attivi della zona. Produce vari olii e nelle sue moderne strutture usa sia il sistema tradizionale a freddo che quello continuo. Una delle perle della sua produzione è l'olio denocciolato, di cui ci parla, nel suo pezzo, Martino Palmisano. Magnifici, infine, i trulli restaurati per la vendita e l'assaggio dei prodotti.

Intervistiamo il titolare.

Come si prospetta l'annata che sta per cominciare.

Dai primi risultati vediamo comunque che avremo anche quest'anno una buona campagna. Le rese sono iniziate più o meno come l'anno scorso, anche qualcosa in più, nonostante le piogge. La qualità è ottima, con olive con un buon gusto, un buon profumo. Questo significa che le prospettive saranno buone per avere, anche quest'anno, un'ottima campagna.

Come commenta quelle notizie che altri produttori ci comunicavano, come problemi di malattie legate alle mosche, e anche di quantitativi?

Per quanto riguarda i quantitativi sicuramente saranno meno dell'anno scorso, questo è sicuro. Poi ci sono alcune varietà, in alcune zone, che subiscono alcuni attacchi di mosca. Chi ha fatto la prevenzione comunque, sta riuscendo ad avere un buon prodotto. Chi non ha avuto tale attenzione, e non parliamo di prodotti chimici, ma quelle "trappole" prettamente naturali, allora ha avuto maggiori problemi.

Per quanto riguarda invece quello che è un problema penso particolare della nostra zona, cioè di essere uno dei più grossi produttori a livello nazionale, ma anche fra quelli che riescono meno a valorizzare il proprio prodotto nelle nicchie di eccellenza, chiediamo: esistono delle prospettive interessanti per riuscire a rilanciare opportunamente la nostra qualità produttiva?

Quello è un obiettivo che ci stiamo ponendo noi come azienda da tanti anni. Non a caso stiamo cercando di certificare tutta la filiera da quest'anno. Stiamo integrando tutta una serie di certificazioni per migliorare sia la qualità ma anche la tracciabilità, e facendo in modo che sia possibile documentare il tutto. Perché oggi il consumatore non vuole solo le belle parole ma vuole anche le certificazioni che possano attestare tutti i passaggi.

Io penso che il nostro futuro sia legato al livello di collaborazione che siamo in grado di creare. In Puglia si produce tanto olio, ma ci sono pochi produttori, che in questo momento, dato il particolare periodo di crisi, sono un po' scoraggiati. Però, se c'è la complicità fra produttori e frantoi e imbottiglieri, tutti tesi a creare un buon prodotto, così come in Puglia si può fare, allora, quella è la strada vincente, ed è l'unica strada da seguire per fare l'alta qualità certificata. Solo con quella si potrà venire fuori dalla crisi del settore e

“ **LA POLITICA OGGI FA IL PROPRIO DOVERE MA MANCA DI ATTENZIONE, DI COINVOLGIMENTO VERSO I NOSTRI PROBLEMI ED È UN PECCATO** ”



riuscire a rientrare in quelle nicchie di mercato che comunque ci sono e non sono impossibili da raggiungere.

Quali sono i mercati verso cui volete spingervi?

I mercati che stiamo affrontando adesso, anzi già dall'anno scorso, sono quelli dell'Austria, del Giappone, ci siamo avvicinati di nuovo all'America, persino in questo momento di crisi, e poi il mercato inglese, e il francese e lo svizzero che ci sta dando molte soddisfazioni, e anche un po' il tedesco. Stiamo penetrando lentamente, un po' con la ristorazione, un po' con i contatti diretti e anche con alcuni importatori che ci stanno facendo entrare nei piccoli negozi specializzati. Ce ne sono parecchi in tutto il mondo che parlano della Puglia a tutto tondo, non promuovendo solo un prodotto tipico ma anzi varie tipicità.

Qual è il segreto per arrivare a tali risultati?

Noi stiamo riscontrando un buon successo anche se, certo, è un processo molto lento. Il segreto è seminare e non scoraggiarsi mai. Avere la forza, il coraggio e la convinzione di fare qualità.

E cosa pensa riguardo al nostro territorio e a come aggiungergli valore attraverso il suo lavoro?



Io sono convinto che la Puglia e questo nostro angolo in particolare sia baciato dalla fortuna per questa naturale attenzione turistica. Si deve però puntare a legare il territorio che si offre, al prodotto tipico che produciamo. Per questo si dovrebbe lavorare maggiormente in sinergia, a tutti i livelli, politici e produttivi. Servirebbe un po' più di attenzione alla valorizzazione del prodotto, come ad esempio in Toscana e Sicilia, e maggiore attenzione all'immagine che diamo del territorio.

E la politica, che fa?

La politica svolge il ruolo corretto nei confronti di questo settore che vive dei momenti di alti e bassi a seconda dei mercati e di vari altri fattori che non sto qui a dire. Magari preferirei un maggiore coinvolgimento, meno belle parole e più fatti.

Per quanto riguarda la Puglia, il nostro amico Vendola disse che si sarebbe impegnato per lo sviluppo dell'agricoltura.

Certo, ha tempo ancora per farlo, ma io al momento non vedo tutta questa attenzione. Ed è un peccato. Perché se la Regione desse maggiore importanza alla cosa, così come i Comuni o i privati non possono fare, si potrebbero avere ben altri risultati, per tutti.

L'OLIO. Gabriele D'Annunzio (da Alcyone)



*Olio con sapiente arte spremuto
Dal puro frutto degli annosi olivi,
Che cantan -pace! -in lor linguaggio muto
Degli umbri colli pei solenti clivi,
Chiaro assai più liquido cristallo,
Fragrante quale oriental unguento,
Puro come la fè che nel metallo
Concavo t'arde sull'altar d'argento,
Le tue rare virtù non furo ignote
Alle mense d'Orazio e di Varrone
Che non sdegnâr cantarti in loro note...*