

## L'olivo come risorsa del territorio

Nel convegno organizzato dalla cooperativa DiTrevi si è parlato anche di olio biologico

>> di Pier Francesco Lisi

L'olivo è una risorsa, anzi, una vera ricchezza del territorio. Tutto questo deve diventare sviluppo economico e reddito per gli olivicoltori. È questo l'elemento chiave emerso dal convegno "La valorizzazione della filiera dell'olio extravergine di oliva come elemento di qualificazione e di sviluppo del territorio", organizzato a Trevi (PG) dalla Cooperativa DiTrevi nel quadro della III Festa dell'olio a Primavera.

Il convegno, moderato da Francesco Ranocchia, consulente agroalimentare, è stato aperto dal presidente della cooperativa, Giuseppe Montenero, che ha spiegato l'importanza per una struttura associativa come la cooperativa di promuovere cultura e informazione attraverso un'iniziativa come la Festa di Primavera.

L'immagine stessa di Trevi e dell'Umbria è legata strettamente all'olivo, ora anche attraverso la Strada regionale dell'olio, di cui ha parlato il presidente della Strada, Giuliano Nalli.

Un affascinante collegamento tra il valore nutrizionale dell'olio di oliva e le caratteristiche del territorio è venuto dal prof. Gianfrancesco Montedoro, dell'Università di Perugia, una delle massime autorità mondiali dell'olio di oliva.

Settori in grande crescita nel mercato dell'olio sono

in particolare il biologico e i Dop. Di questi temi hanno parlato: Augusto Mentuccia, presidente di Suolo e Salute; Andrea Catalini, del 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, e Claudio Scalise di Sg Consulting.

Nel suo intervento Augusto Mentuccia, presidente di Suolo e Salute, ha esaminato in sintesi le attività di certificazione della produzione biologica e ha sottolineato l'importanza degli alimenti biologici per una dieta sana. Mentuccia ha poi parlato di agricoltura biologica e territorio. Le colture biologiche valorizzano il territorio sul piano ambientale e turistico, ma, al tempo stesso, la produzione biologica ha bisogno di un territorio sano. Per illustrare questo aspetto Mentuccia si è soffermato sull'esperienza della certificazione della "valle del biologico", la Val di Vara: un esempio di come il biologico, insieme ad altri elementi dello sviluppo compatibile, come le energie rinnovabili e la gestione avanzata dell'impatto ambientale, può produrre ricchezza, turismo, opportunità di lavoro.

Mentuccia ha poi parlato di olivicoltura biologica, un settore in forte espansione, soprattutto grazie al boom degli oli biologici sul mercato. L'olivo è la coltura arborea biologica più diffusa in Italia, con quasi 89mila ettari nel 2004, pari all'8% del totale



Il museo dell'olivo di Trevi (sotto); il presidente Mentuccia durante l'intervento al convegno (a destra).



della Sau biologica. La ripartizione territoriale vede ovviamente una forte prevalenza del Sud, anche se il Centro Italia conta quasi ventimila ettari, con una produzione elevata soprattutto in Toscana. In Umbria gli oliveti bio raggiungono i 3800 ettari. L'olio biologico rappresenta circa il 4% del mercato dei prodotti biologici e mostra una tendenza, come detto, in forte crescita, sia in valore che in quantità. I prezzi sono più alti rispetto al prodotto convenzionale, sia all'origine (+48%) sia al consumatore (+61%). L'olio bio si presenta come un prodotto di fascia elevata, grazie alla sua elevata qualità e a tecniche come la raccolta manuale e la spremitura a freddo.

Il tema del rapporto, anche economico, tra olivo e paesaggio è stato affrontato da Bianca Maria Torquati, dell'Università di Perugia, e da Franco Spellani, che ha mostrato come l'olivo può essere determinante per contribuire a contrastare alcune emergenze del territorio.

Significativa, infine, la testimonianza di Alessandra Zappelli, giovane olivicoltore socia della cooperativa, che ha raccontato la sua esperienza di nuova imprenditrice alla guida dell'azienda di famiglia, che ha saputo sviluppare la qualità del prodotto "olio" anche attraverso la diversificazione delle attività aziendali, con l'agriturismo ed il restauro di un antico frantoio del '700.

### Da Trevi il pregiato olio umbro

La cooperativa DiTrevi nasce nel '62 con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni agroalimentari umbre, puntando sulla produzione di olio di qualità. Oggi conta su circa 60 soci, che coltivano quasi centomila piante, la metà del patrimonio olivicolo del comune di Trevi. Le olive sono per la maggior parte della varietà Moraiolo; altre varietà coltivate sono il Leccino ed il Frantoio. La raccolta è manuale; la molitura viene fatta nel frantoio della cooperativa, esclusivamente per spremitura a freddo. Si ottiene così un olio con bassissima acidità (intorno allo 0,2%), elevato contenuto di polifenoli e particolari sensazioni di fruttato, amaro e piccante. Oggi la cooperativa produce l'olio Dop Umbria Colli Assisi Spoleto; l'extravergine Nudo e Crudo; Bioro, l'olio da agricoltura biologica certificato da Suolo e Salute. La cooperativa lavora anche nella vendita del prodotto su Internet, attraverso il sito [www.olioumbro.com](http://www.olioumbro.com). Per impulso del presidente, Giuseppe Montenero, e del consiglio di amministrazione, la cooperativa sta portando avanti un progetto di consolidamento della qualità e di allargamento della gamma delle produzioni.



#### Cooperativa DiTrevi

S.S. Flaminia km 141,7 - 06039 Bovara di Trevi (PG)  
Tel. 0742-386000 fax 0742-381008  
Sito Internet: [www.olioumbro.com](http://www.olioumbro.com)  
Email: [info@olioumbro.com](mailto:info@olioumbro.com)



## Le aziende di Suolo e Salute

### "ORCIOLO D'ORO": TANTI PREMI PER LE AZIENDE CERTIFICATE SUOLO E SALUTE

Sono numerose le aziende produttrici di olio extravergine certificate da Suolo e Salute che hanno vinto premi nell'ultima edizione dell'Orciolo d'Oro, il concorso degli oli extravergine organizzato dall'Enohobby di Gradara. Nel XV concorso aperto a tutti gli oli, grande affermazione nella categoria "fruttato medio": primo è il Siculim Dop dell'azienda Villa Ponte di Chiaramonte Gulfi (RG); secondo posto per l'Olio Impero dell'azienda Maggiorra Impero di Sonnino (LT); terzo il Racioppella della Olivicola Titerno di San Lorenzello (BN). Anche nella categoria "fruttato leggero" un buon piazzamento al terzo posto per l'olio Villa Laura dell'oleificio Guzzini di Recanati. Il VII concorso riservato ai soli oli biologici ha visto nella categoria fruttato leggero altri due premiati: al secondo posto il Colle natio dell'oleificio Sapigni di Villa Verucchio (RI) e al terzo posto l'olio Gullotti Valdemone Dop dell'azienda Gullotti di Sant'Agata Militello (ME), che dà così lustro all'intera Dop siciliana Valdemone, certificata da Suolo e Salute. Molte anche le aziende marchigiane e romagnole premiate con la distinzione, che dà diritto ai vincitori di fregiare i loro oli con il bollino dell'Orciolo d'Oro. Segnaliamo le aziende: Luca Guerrieri di Piagge; Emanuele Colomboni di San Costanzo; il frantoio Fuselli Guzzini di Recanati; Pietraviva di Pesaro; Giuliano Berloni di Serrungarina; Galiardi di Cartoceto.

### CIAORGANICS, NEL BIOLOGICO DAL 1991

Ciao Organics nasce da un'idea dei fratelli Monica e Massimo Roncon, già titolari di Agricola Grains srl, che opera nell'agricoltura biologica dal 1991. L'azienda è situata nel cuore della Pianura del Po, tra Venezia e Monselice. La famiglia Roncon opera in agricoltura sin dal 1965. Grazie alla passione e dedizione dei fratelli Roncon, Agricola Grains è diventata un'importante realtà internazionale nella commercializzazione e consulenza delle materie prime da agricoltura biologica, quali cereali e oleaginose. Ciao Organics è quindi il frutto dell'esperienza di chi ha, prima di tutto, la passione per i cibi naturali e desidera portare sulle tavole dei consumatori non solo il meglio di quello che la produzione biologica può offrire ma, soprattutto, favorire un consumo e uno stile di vita più consapevole nel rispetto non solo della natura, ma anche della cultura e delle ti-

picità italiane. Ciao Organics è stata presente al recente BioFach 2006 con un'attenta selezione delle migliori specialità alimentari biologiche italiane. Ciao Organics è un'azienda certificata da Suolo e Salute. Per informazioni:

[www.ciaoorganics.com](http://www.ciaoorganics.com) - [www.buyciaoorganics.com](http://www.buyciaoorganics.com)



### MOLTE LE AZIENDE BIOLOGICHE DI SUOLO E SALUTE AL VINITALY

Sono state tante le aziende biologiche presenti al Vinitaly di Verona, la più importante rassegna enologica italiana e una delle più importanti del mondo. Molte anche le aziende certificate da Suolo e Salute: ne segnaliamo alcune, scusandoci per le possibili dimenticanze.

Tra le aziende vitivinicole biologiche ricordiamo: Perlage di Farra di Soligo (TV), certificata per il Nop; Villa Bucci nelle Marche; Marco Carpineti nel Lazio; l'azienda agricola Vasari, dalla Sicilia; la Fattoria San Fabiano di Arezzo, Il Conventino spa di Montepulciano e la Fattoria Villa Spoiano di Tavarnelle Val di Pesa, in Toscana; l'azienda Lanzolla della Puglia; l'azienda agrobiologica Jasci e Marchesani e l'azienda Donatello Jasci, in Abruzzo; l'azienda agricola Terra di Briganti da Casalduni, in Campania; l'azienda agricola Colle Sereno di Petrella Tifernina, nel Molise.

In concomitanza con la grande manifestazione enologica veronese si è svolto anche il Sol, il salone dell'olio, che quest'anno è stato anche occasione di qualche polemica, perché la rassegna sarebbe schiacciata dallo strapotere del vino. Anche al Sol molte le presenze di aziende biologiche certificate da Suolo e Salute che producono olio extravergine.