



OPERA OLEI: il comparto dell'eccellenza. Un'ottima annata (in vista di un futuro migliore)

Un 2020 eccellente per qualità di olio prodotto, un futuro ancora incerto ma tendente al bello stabile, nuovi progetti e investimenti: i frantoiani del Consorzio Opera Olei fanno squadra per migliorare ancora di più la qualità dei propri oli, aumentare la sostenibilità di produzioni e impianti e, come sempre, a diffondere la cultura dell'olio.

Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane e una produzione totale di oltre 14.000 quintali, il Consorzio Opera Olei ben rappresenta il comparto dell'olio di eccellenza: olio fatto con amore, in un perfetto connubio tra cultura, tradizione e voglia di innovazione.

Le sei aziende agricole che fanno parte del Consorzio, sono molto diverse tra loro per dimensione, produzione e prodotto ma hanno un comune denominatore: la ricerca della qualità. E ogni azienda ha una propria storia con un fil rouge che le lega: l'amore per il territorio e l'equilibrio tra passato e visione del futuro.

Reduci come tutti da un anno difficile ma non per questo meno denso di soddisfazioni, i sei soci hanno messo in programma una serie di iniziative legate al mondo e alla cultura dell'olio con la passione e l'energia che li contraddistinguono. Una serie di investimenti che dimostrano l'impegno delle aziende del Consorzio sul fronte della sostenibilità ambientale, dell'economia circolare, dell'utilizzo di energie rinnovabili, dell'innovazione nei campi e nei frantoi, con l'obiettivo di ottenere oli extravergine d'oliva unici e, sempre, eccellenti.

“Quando si lavora con la natura non ci si può mai fermare – spiega **Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei** – e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo o aggiornamenti tecnologici nei frantoi sono all'ordine del giorno. Le iniziative e i progetti messi in campo negli anni passati e in questi mesi dai soci del Consorzio sicuramente hanno un elemento che li accomuna: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio EVO monovarietale, che rappresenta una vera e propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il Mondo”.

Ogni socio per i mesi a venire ha avviato una serie di progetti che vedranno i loro frutti nella realizzazione e nella diffusione di una cultura dell'olio che non deve mai venire meno.

Parola d'ordine: innovazione e sostenibilità

Al primo posto negli investimenti sono i progetti di manutenzione degli apparati esistenti e la messa a dimora di nuove piante, con lo scopo di aumentare la sostenibilità delle produzioni.

“Sono circa 500 le cultivar riconosciute in Italia – spiega **Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria)** - ognuna di esse rappresenta l'unicità e l'espressione più vera di ogni singolo territorio. In considerazione del piano di filiera della Regione Umbria, dedicato

all'olivicoltura, abbiamo previsto la messa a dimora di nuovi ulivi, privilegiando cultivar autoctone in modo tale da **preservare la biodiversità del nostro Territorio**, mantenendo integra l'eccellenza e la caratterizzazione dei nostri oli extra vergine di oliva”.

“Inoltre – continua Viola - abbiamo iniziato a progettare un **nuovo stabilimento di produzione che sarà realizzato con materiali eco sostenibili ed utilizzerà fonti energetiche rinnovabili**. La scelta di produrre olio extra vergine di oliva di alta qualità non può non passare per il rispetto dell'ambiente che rappresenta il punto di forza di un'azienda di filiera corta”.

Analogo il percorso intrapreso in Sicilia dai **Frantoi Cutrera**. “Nel 2021, dopo tre anni di lavoro, - racconta **Salvatore Cutrera** - concluderemo un progetto davvero originale nel mondo della produzione di olio extra vergine di oliva: un nuovo **stabilimento produttivo che diventerà un polo di ricerca e sviluppo, un vero centro di scambio e cultura per l'EVO**. Un frantoio all'avanguardia nel suo genere per innovazione e tecnologia in cui il 95% dell'energia impiegata proviene da fonti rinnovabili come biomassa, termico solare e fotovoltaico”.

L'oliva, al 100%

“Nell'ultimo biennio – spiega Mimmo Fazari dell'**Olearia San Giorgio in Calabria** – nel nostro frantoio abbiamo investito in un **sistema di estrazione dell'olio extravergine con il metodo continuo a gramolazione innovativa** ViscoLine di Alfa Lalval. Questo ci consente sia di mantenere alto il livello di produzione che di **ridurre gli sprechi di acqua e di energia**, migliorando ancora di più il gusto del prodotto finito”.

Azienda Agraria Riva del Garda, una cooperativa di 80 olivicoltori della zona del Garda Trentino, aderisce al **Progetto Uliva GIS**, a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende, (tra cui AIPO, Fondazione E. Mach, MPA Solutions) che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola Particella Fondiaria coltivata ad olivo: dalle caratteristiche pedologiche, pedomorfologiche, microclimatiche, alla coltivazione. Tutto questo per poter fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali: dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo **strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana** supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frantoiazione.

Terrazza con vista sulla qualità

Tornando in centro Italia, in Toscana il **Frantoio Franci** amplierà la struttura per circa 2500 mq. “La nostra azienda – spiega **Giorgio Franci** – nasce negli anni '50 e nel tempo è cresciuta molto. I nuovi spazi serviranno per continuare a lavorare in modo efficiente grazie all'installazione di una **nuova linea 4.0** per la lavorazione delle olive, dove tecnologia ed innovazione saranno al servizio della nostra esperienza per migliorare sempre più la qualità dei nostri oli. Stiamo lavorando anche per un nuovo deposito, un magazzino, l'area di imbottigliamento ed una terrazza panoramica a 360° su Maremma, Monte Amiata e Val d'Orcia, che sarà il giusto **palcoscenico sulla qualità dedicata a ospiti e degustazioni**. Oltre a questo è già in opera la **messa a dimora di oltre 12.000 ulivi** entro il 2021, utilizzando varietà tipiche toscane che si prestano ad innovativi sistemi di produzione. A fronte dei nuovi investimenti sarà incrementato l'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive sia per fertilizzare i nostri oliveti in modo naturale sia per produrre nuova energia in impianti a biomasse. Il tutto per dar vita ad una **economia circolare ecosostenibile** dove la qualità dei

nostri oli cresce rispettando l'ambiente ed il territorio.”.

Ampliamento e area vendita anche per **Donato Conserva di Mimì** in Puglia: “Negli ultimi anni il **turismo enogastronomico** ha coinvolto numerosi visitatori italiani ed esteri: per noi è l'occasione per far conoscere al meglio un prodotto unico come l'olio EVO monovarietale. Una struttura ricettiva e di ristorazione all'interno della nostra azienda accoglieranno visite e degustazioni guidate dove l'olio verrà anche abbinato ai piatti della tradizione: finalmente l'olio protagonista della tavola e non un semplice condimento”.

'Imparare l'olio' tra passato e futuro

Sempre nell'ottica di diffondere la “cultura dell'olio” vedono la luce anche altre due iniziative. Alla **Biblioteca dell'olivo** per la preservazione della biodiversità olivicola, **Olearia San Giorgio** destina un terreno di 1,5 ettari dove verranno messe a dimora piante di ulivo di cultivar dimenticate e ad erosione genetica. Il progetto unirà la tradizione delle antiche cultivar con metodi di coltivazione innovativi e moderni in modo da valutarne le attitudini e anche le potenzialità sensoriali e chimiche degli oli che ne deriveranno

Infine non dimentichiamo che l'olio EVO non solo è buono ma ha anche molte proprietà benefiche per la salute. In Trentino, **Agraria Riva del Garda** porterà avanti la **prova clinica dell'estratto di polifenoli ricavato dalle olive** dei suoi soci. “La prova di questo prodotto – spiega **Massimo Fia**–, già condotta con successo sugli animali, ha per obiettivo quello di osservare gli **effetti benefici che polifenoli di alta qualità hanno sulla salute umana**. Questo studio, svolto in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, è solo l'anello più recente di una lunga catena di progetti di ricerca e sviluppo a sostegno dell'economia circolare del territorio altogardesano”.

Del Consorzio Opera Olei fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimì di Modugno (Puglia).

Gli oli del Consorzio Opera Olei - L'Ottobratico (Olearia San Giorgio), 46° Parallelo (Agraria Riva del Garda), Primo (Frantoi Cutrera), Il Sincero (Azienda Agraria Viola), Villa Magra Gran Cru (Frantoio Franci), Coratina (Mimì) - offrono la possibilità di degustare sei cultivar con identità molto precise: un 'biglietto da visita' di tutto rispetto per una produzione che sta ottenendo, a ragione, sempre maggiore visibilità e autorevolezza sulle tavole dei consumatori più attenti.

Per saperne di più sul Consorzio Opera Olei: www.operaolei.it

Livorno, 17 giugno 2021

UFFICIO STAMPA Ne.wwws

Via Mosè Bianchi 22 - 20149 Milano

Anna Garbagna – garbagna@newwws.it - mob 348 9050893

Sara Castelnuovo – castelnuovo@newwws.it - mob 333 4932609

Alessia Chapperon – chapperon@newwws.it - mob 347 6977825