



## **Sintesi dell'intervento del presidente dell'AIPO - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, comm. Albino Pezzini.**

Ricordando il costante impegno del direttivo e dello staff operativo di fare dell'AIPO un centro di erogazione di servizi tecnici e formativi in grado di perseguire, da un lato, il progetto di miglioramento qualitativo della produzione olearia e, dall'altro, di dotare il sistema delle imprese di strumenti innovativi per la rigenerazione economica dei sottoprodotti della lavorazione delle olive e sul fronte dei servizi erogati che, oggi, "per la qualità sono divenuti essenziali riferimenti per molti olivicoltori anche fuori del nostro territorio di competenza".

«Si è trattato di un percorso graduale – ha sottolineato il presidente dell'AIPO nel proprio intervento di saluto in apertura del convegno – che ha evidenziato la capacità di saper interpretare, anticipando i tempi, le esigenze dell'intero comparto olivicolo del Nord Est e, attraverso la partecipazione dell'Associazione ad alcuni importanti Interreg (il più recente, l'ultimo, è in corso di realizzazione), ha dischiuso le porte ad un importante processo di internazionalizzazione della nostra attività».

Si allargano, riassume nel proprio intervento il presidente di AIPO, gli orizzonti operativi dell'Associazione, si moltiplicano, di conseguenza, i rapporti con le altre regioni, dove l'olivicoltura ha una dimensione economico-reddituale importante anche sotto il profilo occupazionale, con molte realtà estere (Slovenia, Croazia, Marocco, Tunisia, Giappone, etc.).

Un dato che stimola AIPO a elaborare piani, tutti sostenuti dai contributi Comunitari, che ampliano la gamma dei servizi offerti alle imprese associate, che sono fruiti sia da quelle italiane associate e non, oltre a molte realtà imprenditoriali estere.

Il personale svolge un'intensa attività di consulenza, normativa e tecnica; è impegnato nella messa a punto di nuovi servizi (lezioni annuali, di potatura, organizzazione e gestione del primo concorso nazionale di potatura, diagnosi per immagini delle diverse patologie dell'ulivo, attività di difesa fitosanitaria dell'olivo e elaborazione settimanale di uno specifico bollettino, analisi chimica degli oli, delle rese delle olive e del livello di umidità delle sanse, organizzazione e gestione del Concorso Oleario Internazionale "Aipo d'Argento", partecipazione a fiere e mostre in Italia e all'estero delle aziende associate, elaborazione di progetti per conto delle imprese aderenti, etc.), studi e analisi di nuove attività in grado di innalzare i livelli qualitativi della produzione degli oli del territorio (è da sottolineare che negli areali di competenza dell'AIPO insistono tre Dop, Garda, Vento e Tergeste), organizzazione e gestione di sedute di assaggio certificate per l'iscrizione negli Albi regionali degli Assaggiatori, attività di divulgazione attraverso la realizzazione di manuali didattico-formativi (Olio d'Oliva Garda Veneto nel 2001, Manuale dell'Olivicoltore delle 3 Venezie e Extravergine d'Eccellenza, la Forza Attrattiva della Qualità, entrambi nel 2005, Manuale del Frantoiano delle 3 Venezie nel 2007,

«Attività che hanno innescato – ha proseguito il presidente Pezzini -, utilizzando sempre le risorse provenienti dalla UE (Reg. CE 2080, 867 e 1221) dall'approvazione di nostri progetti sul miglioramento dei livelli qualitativi della produzione olearia, un'attività di ricerca relativamente alla rivitalizzazione economica, nonché agli eventuali sbocchi commerciali, dei sottoprodotti della lavorazione delle olive. Impegno nel quale abbiamo coinvolto alcuni importanti centri di ricerca universitari (Verona, Padova e, in particolare, Perugia, etc.), industrie specializzate nella realizzazione di impianti e macchine per l'industria olearia ed enologica, centri di analisi chimiche. Nell'arco di un decennio, accanto all'attività istituzionale e a quella di promozione dell'immagine



delle eccellenze qualitative degli oli del territorio (non si può, né si deve dimenticare che nei territori in cui opera l'Associazione insistono 3 Dop (Garda, Veneto e Tergeste) e una produzione di extravergine d'eccellenza (moltissimi ormai i cosiddetti "100x100 italiano" per una PLV ormai prossima ai 20 milioni di Euro), l'AIPO sul fronte dell'innovazione ha investito all'incirca 750 mila Euro (soldi provenienti da progetti, come detto, finanziati con fondi UE) di cui oggi presentiamo l'impianto per il trattamento delle acque di vegetazione, evoluzione ulteriore di quello attivato, quale primo esperimento, lo scorso anno a Verona. Impianto, che con una fase in meno rispetto al precedente conseguendo i medesimi risultati, consente di effettuare all'AIPO una serie di articolate riflessioni sul "piano" di recupero dei sottoprodotti della lavorazione delle olive (che fa seguito a quello delle sanse vergini e del nocciolino) che, al presente, nel solo Veneto, si traduce in un risparmio di valutabile in quasi 1 milione di Euro, oltre ovviamente ad un enorme beneficio per il rapporto tra quest'attività e l'ambiente».

Il costante esame degli elementi caratterizzanti le sanse vergini e le acque di vegetazione, infatti, hanno stimolato un nuovo filone di ricerche e di analisi da parte dell'Associazione per il recupero di elementi che potrebbero essere d'interesse in altri settori d'industria, come i polifenoli che, negli Stati Uniti, sono al centro di studi da parte delle maggiori industrie farmaceutiche.

Diversa, stando a quanto emerso dall'intervento del presidente dell'AIPO, la situazione della valorizzazione commerciale del nocciolino, il cui utilizzo a fini energetici, sta producendo il nascere, con relativo incremento di nuova occupazione, di aziende che hanno avviato la realizzazione di impianti che, utilizzando il nocciolino, dedicati alla produzione di energia termica e elettrica.

In sostanza, con la messa a punto, tutt'altro che compiuta come detto in precedenza, l'olivicoltura del secondo decennio del terzo millennio si propone come attività ecosostenibile e ecocompatibile sia sotto il profilo ambientale che sotto quello economico. Il tutto a vantaggio di quei principi di multifunzionalità a cui l'agricoltura moderna risponde.

«L'intenso rapporto di collaborazione creato con le Pubbliche Amministrazioni del territorio – conclude il presidente Albino Pezzini – rappresentano un ulteriore impegno che la nostra Associazione sta portando avanti per promuovere non solo le eccellenze del prodotto olio quanto il sistema delle originali produzioni agroalimentari che vi si realizzano e le opportunità turistiche del comprensorio del Lago di Garda. Rapporto che in molti casi si è concretizzato nella realizzazione di progetti per il recupero di aree pubbliche abbandonate nelle quali l'ulivo è divenuto un elemento portante dell'arredamento paesaggistico, caratterizzandolo come storicamente è avvenuto per l'intero bacino del Lago di Garda. In sostanza, un'attività che mentre ha avuto una proiezione fortemente innovativa per consolidare la redditività delle imprese di quest'area di "frontiera" dell'olivicoltura italiana, ha assunto anche connotati sociali, turistici, di sistemazione strutturale del territorio».

Riva d/Garda, 14 febbraio 2014