



Viaggio nel cuore del Cios

A colloquio con il vice-presidente ripercorrendo le tappe di un'azienda divenuta leader nel suo settore. Ecco come nasce il marchio «Oliveta»

Dal contadino al consumatore l'olio passa prima dal consorzio

Un viaggio nel cuore del Cios, Consorzio Italiano oleifici sociali. Alla ricerca dell'olio buono, garanzia di qualità per i consumatori. Intervista al vice-presidente, Giacomo Princigalli, che illustra le tappe e le ragioni del consorzio. Il Cios è specializzato nell'olio extravergine e commercializza, con un suo marchio proprio, l'olio «Oliveta». Ma nel futuro del consorzio non c'è solo l'olio.

SILVIA BIONDI

LUCCA. Da Bitonto a Porcari, passando dalla terra di Sicilia. Oltre cento cooperative associate in un consorzio che in meno di vent'anni è riuscito ad imporre la qualità dei suoi prodotti. Il Cios (Consorzio Italiano oleifici sociali) è un punto di riferimento imprescindibile, in Italia, quando si parla di olio di oliva. Con il vice-presidente, Giacomo Princigalli, entriamo nel cuore e nei progetti dell'azienda.

Princigalli, quando nasce il consorzio?

Il 30 ottobre 1971 tredici oleifici sociali si unirono nel Consorzio interregionale oleifici sociali. Inizialmente le cooperative erano pugliesi e toscane. Il Cios diventa un consorzio italiano nel 1983 quando, in seguito al felice sviluppo e per rispondere in modo più congeniale alle nuove realtà di mercato, cambia la sua regione sociale. E, con questa, estese i suoi orizzonti, dalla Sicilia alla Liguria.

I soci sono tutte cooperative?

Da dove scaturisce l'esigenza di un ulteriore accorpamento nel consorzio?

Il consorzio è il sistema con cui le varie cooperative possono essere protette in tutti i passaggi necessari affinché l'olio sia raccolto e trasformato in olio. Il piccolo produttore che lavora per conto suo, senza assistenza e garanzie, trova enormi difficoltà quando arriva alla grande azienda che imbottiglia. Senza contare, poi, i passaggi decisivi come quello della commercializzazione del prodotto. Come abbiamo scritto anche nello statuto sociale, l'obiettivo del Cios è quello di allargare i benefici della mutualità e della cooperazione, proponendoci di migliorare e potenziare le capacità di intervento sul mercato delle cooperative aderenti, nel reciproco interesse dei produttori e dei consumatori, garantendo agli uni una giusta remunerazione per il loro prodotto e agli altri un pro-

dotto sano, genuino ed a prezzo equo. E questo, solo per fare un esempio, è già più facile per un consorzio che, in quanto tale, è riuscito fin dal 1972 ad eliminare tre passaggi parassitari del ciclo di commercializzazione, riducendoli da 8 a 5.

Cioè?

Il primo passaggio è quello del contadino che porta il suo raccolto di olive al frantoio sociale. Da lì arriva al consorzio che prende la strada del dettaglio, da cui arriva al consumatore. Cinque passaggi snelli, giusti e necessari.

Torniamo allo statuto. Il consorzio a difesa del produttore, ma anche del consumatore. Come?

Noi siamo in grado di assicurare al consumatore un prodotto genuino e la nostra garanzia sta proprio nel rapporto stretto che abbiamo con la produzione. D'altra parte, un prodotto può essere genuino ma non, per questo, automaticamente buono. Il Cios, grazie ai suoi rapporti con una vasta gamma di produttori, è in grado di influire anche nella produzione. Tanto per fare un piccolo esempio: il consorzio offre un'assistenza tecnica ai suoi soci così che le olive non marciscano sotto gli alberi. Ed ancora: i nostri soci utilizzano i fertilizzanti nella maniera minore possibile (ed in alcuni

caso per niente). Il test di conferma lo abbiamo, poi, nell'olio controllato. Per dirla con uno slogan: noi non vendiamo quello che ci viene dato, ma siamo in grado di produrre quello che il consumatore chiede.

Dall'83, da quando avete cambiato ragione sociale, siete sul mercato con un vostro marchio: «Oliveta». Un olio che si trova in quasi tutti i supermercati. Perché il marchio Cios?

Le nostre cooperative producono olio tipico. Noi abbiamo deciso di specializzarci nell'extravergine, che consideriamo l'olio del futuro perché il più salubre e non è trattato chimicamente. E stiamo sperimentando, con un altro marchio, «Terre Verdi», l'olio doc.

Peccato che in Italia non esista la denominazione di origine controllata per l'olio.

In Italia, purtroppo, la legislazione è indietro di decenni. E questo, oltre a non garantire il consumatore, spesso penalizza il produttore di qualità. Il Cios, in virtù delle proporzioni che può avere un consorzio, si può permettere di fare l'olio doc. E anche se la legge non esiste, noi già lo facciamo e lo mettiamo in commercio. Quando l'Italia sarà pronta per avere una legislazione adeguata, il Cios sarà sicuramente il primo ad appellarsi. Anzi, se permette, lo abbiamo già anticipato.

Lei insiste molto sull'extravergine. Ma l'olio di oliva non è, di per sé, un olio di qualità?

C'è olio e olio, anche di oliva. Sul mercato, per esempio, il 50% di olio commercializzato è lampante, olio che, per risultare commestibile, deve subire un trattamento chimico, il cui risultato è un olio chiamato raffinato. L'extravergine, invece, è olio di prima spremitura, che non può avere un'acidità superiore ad un grado. Purtroppo viviamo in una vera e propria giungla, senza nessuna legge che garantisca davvero il consumatore. Il Cios, da parte sua, ha la pretesa di aver contribuito in modo determinante alla crescita dell'extravergine, quando il segmento di mercato rappresentato da questo tipo di olio era solo del 25%.

Il Cios, comunque, non è solo olio.

No. Da un paio di anni abbiamo preso iniziative per diventare un'azienda agroalimentare completa. Ci stiamo espandendo, acquisendo altre ditte come la Bolchini. Contemporaneamente stiamo allargando la gamma dei prodotti. Oltre l'olio, che resta il nostro principale obiettivo, siamo in grado di commercializzare olive, aceto, sottoli, pomodori, che abbiamo collocato all'interno della marca «Le campagne» specifica per lo sviluppo di una linea agroalimentare.



Extravergine di produzione doc. Come sono Verdi le mie Terre

Si chiama «Terre Verdi» ed è un olio extravergine che rappresenta due scommesse: fare olivicoltura naturale e fare olio a denominazione di produzione controllata. Il marchio è quello del Cios, Consorzio Italiano oleifici sociali. Il sapore è quello di un olio genuino e buono. Il Consorzio lo sperimenta da tre anni, mentre un'organizzazione scientifica esterna al Cios ne controlla la genuinità.

LUCCA. Mai più inquinati. Anche l'olio si adegua ad una nuova esigenza del mercato, quella espressa dai consumatori che pretendono, sempre più, prodotti genuini, senza sofisticazioni e trattamenti chimici. Il Cios, Consorzio Italiano oleifici sociali, su questo terreno è all'avanguardia. Da 4 anni sta sperimentando la denominazione di produzione controllata dell'olio, «orella sconosciuta del doc che invece esiste da tempo per i vini. Il prodotto finale che si trova già in commercio si chiama «Terre Verdi». Una bottiglia simpatica, di forma allungata, per un olio che ha un colore invitante ed un sapore che affascina. Ma, soprattutto, per un olio che viene da olive che sono cresciute e raccolte in modo naturale. Insomma, due scommesse in una: olivicoltura naturale e olio doc.

«Terre Verdi» è un olio extravergine che ha già ottenuto lusinghieri risultati. Per capire la ricetta del successo, però, bisogna partire dall'inizio, dall'olivo. Anche in olivicoltura, come nel resto dell'agricoltura, l'arrivo dei tempi moderni ha portato con sé veleni e tecniche che sono diventate un pericolosissimo boomerang per il consumatore. Anche tra gli olivi sono apparsi, in maniera massiccia, diserbanti, fitofarmaci, insetticidi e i nefasti caccolanti, prodotti specifici capaci di far cadere tutte le olive dalla pianta nel giro di due o tre giorni. Il Cios, per prima cosa, ha fatto piazza pulita: niente diserbanti e niente caccolanti, sostituiti con metodi naturali come la sarchiatura o, dove è necessario il raccolto abbreviato, il ricorso a tecnologie meccaniche.

Resta, comunque, il problema delle malattie delle piante. In questo caso, per rimanere al naturale e al rispetto dell'ambiente, il Cios ha fatto proprio un luogo comune raramente applicato: prevenire è meglio che curare. Ed ha praticamente inventato una filatura professionale, quella dell'agronomo condotto, che ha il compito di dovrebbero avere i medici di base: seguir il paziente evitando che si ammalii. E, una volta ammalato, cercare di curarlo senza ricorrere all'uso indiscriminato di folle di fitofarmaci. Per i piante, in questo caso per gli olivi, i metodi che dovrebbero essere usati per le persone sono stati applicati. Negli olivi che producono «Terre Verdi» il controllo viene prima di tutto. E quando una pianta viene assalita dai parassiti si arriva a studiare passo per passo l'evoluzione, così da utilizzare fitofarmaci solo quando è strettamente necessario, nel periodo più adeguato per farne fuori il massimo numero possibile con il minimo impiego della chimica. In molti casi, nella stragrande maggioranza, si arriva così all'abolizione totale dei fitofarmaci. Nei casi più difficili, quando nonostante tutta la prevenzione si arriva all'infezione, il Cios riesce ad abbattere di oltre l'80% l'uso dei fitofarmaci. E' ovvio che questo sistema, da cui esce alla fine l'olio doc e naturale «Terre Verdi» ha dei costi di gestione più alti. E, soprattutto, la quantità di produzione ne risente. Ma quello che interessa al Cios in questa produzione sperimentale è la qualità, più che la quantità. Una qualità controllata da tecnici e da esperti esterni al consorzio perché, come tiene a precisare il vice-presidente Giacomo Princigalli, «noi siamo controllori e controllati». Il controllo viene così eseguito esternamente al consorzio, da un'organizzazione scientifica che ha, al suo interno, autorevoli presenze universitarie. «Il nostro obiettivo», spiega Princigalli, «è di dare garanzie certe di qualità. Più certe di quelle fornite dai prodotti vagamente definiti biologici che, non essendo sottoposti a controlli obbligatori e sistematici, lasciano alla iniziativa dei singoli la tutela qualitativa della produzione. □ S.B.

Guida delle Comunità europee

Vergine o raffinato. Oli di oliva per tutti i gusti

LUCCA. L'olio, questo sconosciuto. Ecco come la Gazzetta ufficiale delle Comunità europee del 3 luglio 1987 classifica gli oli. **Olio di oliva vergine.** Oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni segnatamente termiche che non causano alterazioni dell'olio che non hanno subito alcun trattamento diverso da lavaggio, dalla decantazione e dalla filtrazione. Esclusi gli oli ottenuti mediante solventi o con processi di reesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Questi oli sono così classificati e denominati: **Olio extravergine d'oliva.** Olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere un grammo per cento grammi.

Olio di oliva vergine. Olio di oliva vergine di gusto irrepreensibile, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere due grammi per cento grammi. **Olio di oliva vergine corrente.** Olio di oliva vergine di gusto buono, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 3,3 grammi per cento grammi. **Olio di oliva vergine lampante.** Olio di oliva vergine di gusto imperfetto, la cui acidità espressa in acido oleico è superiore a 3,3 grammi per cento. Ed ecco gli altri tipi di olio di oliva: **Olio di oliva raffinato.** **Olio di oliva.** **Olio di sansa di oliva greggio.** **Olio di sansa di oliva raffinato.** **Olio di sansa di oliva.**

OLI, GRASSI E SALSE DI CONDIMENTO

	CONTENUTO GRASSI SATURI	CONTENUTO COLESTEROLIO	GIUDIZIO	
OLIO DI OLIVA	basso	assente	consigliabile	
OLI DI SEMI (MAIS, GIRASOLE, SOJA, VINACCIOLO, SESAMO)	basso	assente		
MARGARINA DI SEMI DI MAIS O DI GIRASOLE	basso	assente		
SPEZIE	assente	assente		
SALSA DI SOJA	basso	basso		
SALSA RUBRA (Ketchup)	basso	basso		
SALSA WORCESTER	basso	basso		
SALSA E CONCENTRATO DI POMODORO	basso	basso		
BURRO	alto	alto		da evitare
PANNA LIQUIDA DA CUCINA	alto	alto		
STRUTTO	alto	medio		
LARDO	alto	medio		
PANCETTA	alto	alto		
SUGHI DI CARNE	alto	alto		
MARGARINE DURE	medio	medio		
MAIONESE	medio	medio		
BESCIAMELLA	medio	medio		

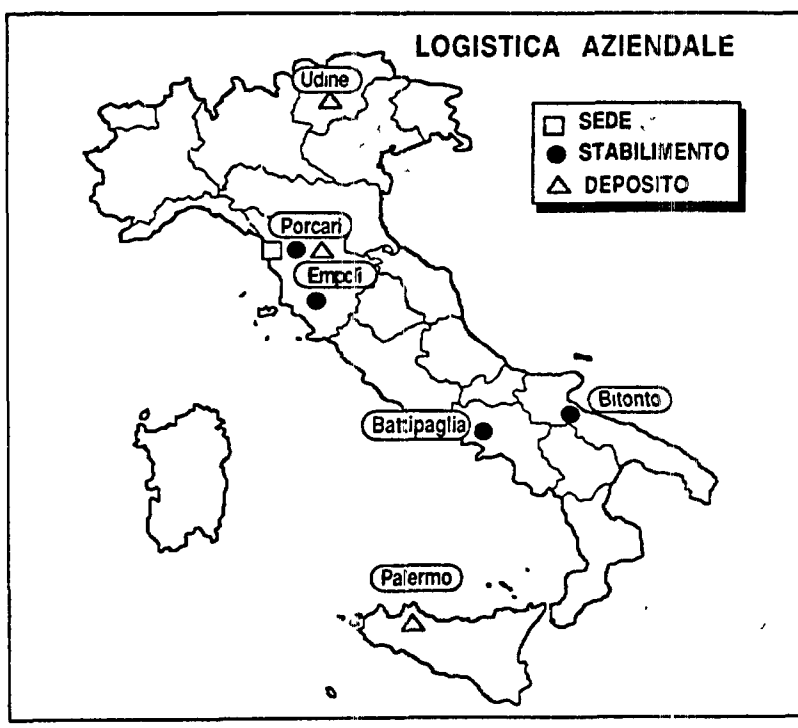
L'OLIO D'OLIVA È IL PRIMO DEI CONDIMENTI DI OGNI PERSONA SANA CHE BEN CONOSCE E SEGUE LE REGOLE DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE PER RIDURRE IL RISCHIO DI AMMALIARSI DI CARDIOPATIA CORONARICA E DI ALTRE COMPLICAZIONI DELL'ARTERIOSCLEROSI.

La scommessa si chiama azienda agroalimentare. Quando il monoprodotto non basta più

LUCCA. Non di solo olio il Cios, Consorzio Italiano oleifici sociali, punta in alto da consorzio monoprodotto ad azienda agroalimentare. Mettendo tutta l'esperienza di questi quasi vent'anni di commercializzazione e ricerca sperimentale sull'olio a disposizione di altri prodotti: dai carciofini ai pomodori. Se la testa di ponte, quello che pone il Cios all'avanguardia nel settore, è e rimane «Terre Verdi», olio extravergine a produzione controllata, prodotto in quantità limitata e solo con sistemi naturali, la produzione commercializzata dal Cios è tutta di qualità. Con il marchio Oliveta, il Cios propone oli extravergini tipici regionali: Colli Toscani, Cima di Bitonto e Inte-

ro di Frantolo. Sono oli di origine e tipicità garantita. Di recente acquisizione sono inoltre altre 4 marche contraddistinte dall'elevata fragranza e dal raffinato gusto: stiamo parlando di Toscana, Prezioso, Antico Frantolo e Richard che si connotano per un ottimo rapporto prezzo/qualità. E visto che l'olio si fa con le olive, il Cios le propone direttamente come prodotto da tavola. Dalla Bella di Cerignola alla Nora di Itri alla Nocellara dei Belice. Fino al Pestoliva, la crema di polpa d'oliva realizzata su ricetta tradizionale ligure. Oltre l'olivo, i prodotti delle campagne: carciofini, funghi, verdure dell'orto tutto in olio extravergine. Per finire con gli aceti: Aceto rosso di vino Chianti, invecchiato in

botti di rovere e Aceto bianco di Vino Bianco Vergine della Valdichiana. L'esperienza maturata dal Cios in questi anni è utile anche per quei prodotti che esulano dall'olivicoltura. In questo senso, il progetto sperimentale «Terre Verdi» può essere considerato un progetto pilota. Il Cios ha già fatto un esperimento con i carciofini. Infine, l'espansione. Il Cios, ormai lanciato, ha acquisito l'oleificio Bolchini ed ha creato una holding, la Finoli, che ha quote di controllo in aziende agroalimentari, ad esempio nel settore del pomodoro. Ed ha in corso accordi diretti con aziende olearie dei paesi mediterranei e con distributori americani e giapponesi per l'esportazione dei marchi Cios.



L'accordo con la Plasmon per l'olio «primi mesi». Così buono da piacere ai bambini

LUCCA. Un olio così buono che lo possono ingerire anche i neonati. E' «Terre Verdi», olio extravergine a denominazione di produzione controllata, prodotto e commercializzato dal Cios, Consorzio Italiano oleifici sociali. Grazie ad un accordo con la Plasmon, «Terre Verdi» è diventato olio «Primi Mesi». Adatto, dunque, a preparare i cibi anche per i più piccoli, che hanno organismi e palati più esigenti degli adulti. «Terre Verdi», senza dubbio, è un olio indicato. Soprattutto perché, come reca la stessa etichetta sulla bottiglia, «i controlli fitosanitari effettuati ed i risultati delle analisi chimiche garantiscono l'affidabilità del prodotto al massimo livello og-

gi conseguibile». In altre parole: i fitofarmaci sono stati usati solo in pochissimi casi, quando non ci sono alternative, e in dosi così essenziali da non alterare la genuinità del prodotto. «Ogni coltura ed ogni suo prodotto debbono serbare intatta la loro naturale genuinità e, con essa, lo spirito e il gusto della regione ove crescono e maturano», dicono i dirigenti del consorzio - perché il futuro della natura è il domani della nostra alimentazione. Se un prodotto è valido per l'alimentazione della prima infanzia, è sicuramente una garanzia per tutti. Basta scorrere la tabella degli esami a cui vengono sottoposti l'olivo e l'olio che la Plasmon ha inserito nella sua linea Primi Mesi, per capire quanta attenzione sia necessaria per arrivare a «Terre Verdi». La sequenza dei controlli è relativa a tutte le fasi della produzione. Parte dal trattamento dei terreni e segue con il diserbo meccanico, con la verifica dello stato di salute delle piante, con il monitoraggio eseguito con trappole ormonali, con la valutazione del grado di eventuali infestazioni, con la determinazione della soglia di intervento. Si arriva così agli esami sui tempi e sui metodi di raccolta, sulla correttezza della molitura, per finire con l'analisi e le valutazioni dell'extravergine ottenuto e del suo confezionamento. Un olio, insomma, a prova di bambino. □ S.B.