

C I O S
CONSORZIO ITALIANO
OLEIFICI SOCIALI

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 venti 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 ragione sociale. E, con questa, estese i suoi orizzonti, dalla Sicilia alla Liguria.

I soci sono tutte cooperati-

ve. Da dove scaturisce l'esigenza di un ulteriore accompagnamento nel consorzio?

Il consorzio è il sistema con cui le varie cooperative possono essere protette in tutti i passaggi necessari affinché l'oliva sia raccolta e trasformata 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 quelloddi allargare i benefici della mutualità e della cooperazione, proponendosi 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 parasitari 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 frantoiato. Da lì arriva al Cios che pensa a tutta la parte commerciale. E dal consorzio prende la strada del dettagliante, da cui arriva al consumatore. Cinque passaggi snelli, giusto quelli necessari.

Torniamo allo statuto. Il consorzio a difesa del produttore, ma anche del consommatore. 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 migliore possibile (ed in alcuni

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

Dallo 83, da quando aveva 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'olio 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 all'appello. 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 chimicamente raffinato. L'extravergine, invece, è olio di prima spremitura, non trattato chimicamente, 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 contributo 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, acquistando altre ditte come la Boldrini. Contemporaneamente stiamo allargando la gamma dei prodotti. Oltre l'olio, che resta il nostro principale obiettivo, stiamo 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.

■ LUCCA. Mai più inquinati. Anche l'olio si adegui 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, «Terre Verdi», 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'olio. Anche in olivicoltura, come nel resto dell'agricoltura, l'arrivo dei tempi moderni ha portato con sé veloci e tecniche che sono diventate un pericolosissimo boomerang per il consumatore. Anche tra gli olii sono apparsi, in maniera massiccia, diserbanti, fitofarmaci, insetticidi e i mefusti cascolanti, 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 cascolanti, sostituiti con metodi naturali come la sarchiatura o, dove è necessario, il raccolto abbreviato, il ricorso a tecnologie meccaniche.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

E' ovvio che questo sis-

tema, 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 controlleri 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.

<p