



(<http://acquaserver.com/admin/www/delivery/ck.php?>

oaparams=2__bannerid=7246__zoneid=57__cb=2ed9a5a678__ap_domain=www.teatronaturale.it__oadest=http%3A%2F%2Fwineowine.club%2Fncn)

CERCA

RACCONTI (/racconti.htm)

TRACCE (/tracce.htm)

STRETTAMENTE TECNICO (/strettamente-tecnico.htm)

PENSIERI E PAROLE (/pensieri-e-parole.htm)

INTERNATIONAL (<http://www.teatronaturale.com/>)

È il frantoiano la radice da cui far attecchire la “cultura di prodotto” sull'olio extra vergine d'oliva

Nel corso degli anni la professione del frantoiano ha visto espandere il proprio campo di competenza e di azione. La somma di queste responsabilità deve elevare l'orgoglio di appartenenza ad una categoria e il grado di consapevolezza strategica che il frantoiano ha nella filiera

101

5

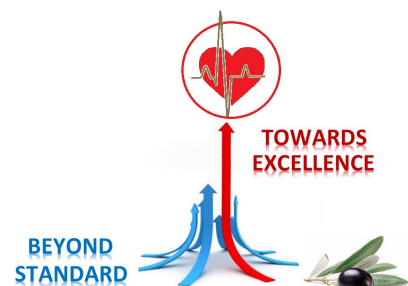
Google +

2

0

Il progetto COMPETITIVE finanziato dall'AGER mira ad incrementare la competitività del settore olivicolo oleario italiano, attraverso la creazione di una consolidata cultura dell'olio tra tutti gli attori del mercato oleario: olivicoltori, frantoiani, chef, consumatori, e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni che attuano programmi a sostegno della filiera.

Per consolidare la leadership dell'olio extravergine di oliva italiano a livello nazionale ed internazionale è necessario rinsaldare le radici della “cultura di prodotto” a partire dal ruolo del frantoiano nella determinazione della qualità.



COMPETITIVE

Innovative solutions to meet the needs of companies in the Italian extra virgin olive oil sector

Tra gli obiettivi perseguiti dal team di ricerca del Centro di Ricerca Intra-dipartimentale sull'Olio, l'Olio e le Olive da Mensa dell'Università degli Studi di Bari (ML Clodoveo, B De Gennaro, S Camposeo), un posto di rilievo è occupato dalla determinazione di voler contribuire, attraverso attività di didattiche, di ricerca e trasferimento tecnologico, ad incrementare il grado di consapevolezza strategica relativa al ruolo del frantoiano nel contesto di filiera e nella capacità di generare “cultura di prodotto”.

Nel corso degli anni la professione del frantoiano ha visto espandere il proprio campo di competenza e di azione nei confronti di tutta la filiera olivicola-olearia. Il ruolo del frantoiano consiste nel riuscire a ottenere il miglior olio possibile, considerando la qualità della materia prima nell'ambito di un territorio ben preciso, nel rispetto di una tradizione che si evolve e si trasforma e soprattutto con uno sguardo verso le nuove tendenze del mercato. Il frantoiano rappresenta un punto di forza per la propria azienda, contribuendo alle scelte strategiche, gestionali e produttive, a condizione si aggiorni sulle numerose possibilità che oggi il mercato mette a disposizione in termini di differenziazione di prodotto. Il frantoiano moderno è un tecnico altamente formato ed un manager in grado di rendere i propri prodotti maggiormente competitivi, sempre nel rispetto della tipicità e della qualità che rappresentano i fattori distintivi del made in Italy. È un professionista che sa ascoltare il mercato, i clienti, le evoluzioni della tecnologia e del marketing e si aggiorna sulle disposizioni di legge. Considera l'olio un “un progetto” e, valutate le condizioni della materia prima e le possibili scelte impiantistiche e di trasformazione, è in grado di prestabilire il risultato finale delle sue scelte senza che la quantità e la qualità dell'olio estratto risultino per lui una sorpresa.

La somma di queste responsabilità deve elevare l'orgoglio di appartenenza ad una categoria e il grado di consapevolezza strategica che il frantoiano ha nella propria azienda e nella filiera. La complessità di tale ruolo e la sua affermazione capovolge una visione atavica e rompe un tabù: il processo di produzione dell'olio, nell'immaginario comune, è considerato tra le attività più “semplici” dell'agro

industria, e il ruolo del frantoiano è spesso relegato al margine di tecnico, custode delle macchine, spettatore di un mero processo fisico.

La scienza ha svelato che, al contrario di quanto radicato nella credenza popolare, l'olio che finisce in bottiglia non ha nulla a che fare con l'olio che era nelle drupe, ma è materia viva che evolve e si modifica sotto la spinta di migliaia di reazioni fisiche, chimiche e biochimiche, che il frantoiano può controllare attraverso l'uso strategico delle macchine e delle condizioni di processo.

Alla rivoluzione che l'intera categoria si deve preparare ad affrontare per rivendicare il proprio ruolo e le proprie competenze, si oppongono le condizioni strutturali dell'olivicoltura italiana. L'estrema polverizzazione delle aziende olivicole fa in modo che la maggior parte dei frantoi disseminati sul territorio italiano operi in conto terzi, estraendo l'olio con lavorazioni partitarie.

A quale fenomeno si assisterà in molti frantoi italiani appena si riaprirà la campagna olearia?

Sfileranno centinaia di piccoli produttori, ciascuno di loro con la propria idea di lavorazione ottimale, pronto a dispensare consigli al frantoiano, attraverso vere e proprie filippiche, a volte violente e aspramente polemiche, sul peso delle olive, sul lavaggio, la frangitura, la gramolazione, sulla resa e sul gusto dell'olio. Il frantoiano sa solo che ha poco tempo e tante olive, e spesso si armerà di pazienza, subendo ed accettando alcune imposizioni.

Questo fenomeno, ha un duplice effetto, da un lato mortifica il ruolo del frantoiano (già riconosciuto da una legge approvata dalla Regione Puglia - <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/18840-legge-regionale-sui-frantoiani-pugliesi-nuova-burocrazia-in-arrivo.htm>), e, dall'altro, rischia di penalizzare la qualità globale del prodotto, condizionata da credenze, pregiudizi e luoghi comuni che si aggirano nel mondo dei produttori, e non solo.

Il progetto COMPETITIVE di AGER promuove la stabilità delle relazioni e la fiducia lungo la filiera olivicola olearia, e, a tal fine, ha sviluppato una serie di messaggi con l'auspicio che possano aiutare il frantoiano a svolgere il suo lavoro al meglio nella dura campagna che lo attende, e al contempo rafforzando la cultura dell'olio sul territorio.

Uno dei messaggi si ispira alla metafora calcistica e tira in ballo Arrigo Sacchi ed una sua famosa citazione:

"Per vincere occorre che il portiere pari, i difensori difendano, gli attaccanti attacchino e i centrocampisti... centrocampistino!".

Tutto ciò per ricordare che "a ciascuno il suo mestiere" e "se l'obiettivo è la qualità, lasciamo dire al frantoiano l'olio come si fa!".

Allo scopo sono stati realizzati diversi progetti grafici per dare vita ad una proficua azione di collaborazione tra l'Università di Bari ed i frantoiani disseminati sul territorio nazionale. È possibile richiedere via email (marialisa.clodoveo@uniba.it) le bozze della cartellonistica, personalizzabile per ogni frantoio, esporre almeno uno dei messaggi nei locali di produzione, scattare una foto ed inviarla via email. La foto sarà pubblicata sulla pagina Facebook del Progetto (<https://www.facebook.com/Progetto-AGER-Competitive-272373289816717/?fref=ts>) ed ogni partecipante riceverà la pergamena di "Partner del Progetto COMPETITIVE di AGER per il consolidamento del ruolo del Frantoiano e della Cultura dell'Olio".

di **Maria Lisa Clodoveo**

pubblicato il **06 ottobre 2016** in **Tracce > Formazione**

101

5

Google +

2

0

ULTIMI ARTICOLI

[La burocrazia sta uccidendo il mondo del vino \(/pensieri-e-parole/editoriali/23638-la-burocrazia-sta-uccidendo-il-mondo-del-vino.htm\)](#)

[Filtrare l'olio extra vergine d'oliva per salvaguardarne la qualità nel tempo \(/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/23637-filtrare-l-olio-extra-vergine-d-oliva-per-salvaguardarne-la-qualita-nel-tempo.htm\)](#)

[Agricoltura contadina e filiera a Km0, motore dell'Italia agricola? \(/strettamente-tecnico/legislazione/23636-agricoltura-contadina-e-filiera-a-km0-motore-dell-italia-agricola.htm\)](#)

[Difendere l'olio extra vergine di oliva dei territori italiani, oltre i luoghi comuni \(/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/23635-difendere-l-olio-extra-vergine-di-oliva-dei-territori-italiani-oltre-i-luoghi-comuni.htm\)](#)

[Se l'olio d'oliva è amaro è rancido! Perle di "saggezza" che non avremmo mai voluto leggere \(/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/23634-se-l-olio-d-oliva-e-amaro-e-rancido!-perle-di-saggezza-che-non-avremmo-mai-voluto-leggere.htm\)](#)



(/banner.php?