

Il ministro Maccanico ha inaugurato la nuova sala di imbottigliamento L'Oleificio Coop. "Molfetta" cresce all'insegna della qualità

Dopo il marchio Dop, la linea "Goccia di sole" classificata tra i top ten extravergini italiani

È stato un pomeriggio di festa quello vissuto il 3 dicembre dai soci dell'Oleificio Cooperativo "Molfetta". L'occasione è stata l'inaugurazione della nova sala di imbottigliamento e confezionamento dell'olio extravergine "Goccia di sole", alla presenza del ministro per le riforme Istituzionali on. Antonio Maccanico, dell'europarlamentare on. Giovanni Procacci, del presidente della Provincia di Bari, Marcello Vernola. L'impianto, costato 785 milioni, di cui il 75% finanziato sia dallo Stato (25%), sia dall'Unione europea (50%), è completamente automatizzato e permette l'imbottigliamento di 800-1.000 bottiglie l'ora, quasi un milione bottiglie l'anno, tutte numerate, come prevede la normativa di etichettatura del marchio Dop (Denominazione di origine protetta).

Certo che dal lontano 1963, l'Oleificio Cooperativo "Molfetta" ne ha fatta di strada. Partito con 200 soci, oggi ne conta circa 600, per una produzione di circa 11mila quintali (pari ad una molitura di 57.000 quintali di olive) di olio extravergine di cui 3mila confezionati e che fanno parte della linea "Goccia di sole", per un totale di 22 lavoratori, nei periodi di maggior produttività.

Da tempo quest'azienda molfetese ha fatto della qualità una scelta strategica. Da quest'anno il "Goccia di sole" vanta il marchio internazionale "Dop Terra di Bari", un sigillo di qualità importante perché certifica tutto il processo produttivo, dalla cura del terreno e dell'albero, alla raccolta a mano, alla molitura, fino all'imbottigliamento. Una procedura, certificata da Agricert, che per conto del ministero certifica i prodotti Dop. L'a-

zienda molfetese è impegnata anche sul fronte dell'innovazione, con l'entrata nel mondo della new economy (commercio elettronico) e la prossima certificazione ISO 9002, un marchio internazionale attestante gli standard qualitativi dei processi aziendali (struttura, management, organizzazione, personale e prodotto).

Qualità quindi a tutti i livelli, riconosciuta dagli esperti del settore e del buon gusto. L'ultimo è arrivato poche settimane fa e ne ha dato notizia il giornale romano "Il Messaggero". Nella cronaca nazionale, quasi a fare da contrappeso alla cattive notizie sulla carne contaminata dal morbo della "mucca pazza", erano riportati i dieci migliori extravergini di qualità sanciti nella "Guida ai migliori oli italiani di qualità accertata" (pubblicata anche in inglese), presentata a Roma martedì 14 novembre, dall'Umao (Unione mediterranea assaggiatori di oli).

Un riconoscimento non da poco, perché gli esperti dell'Umao hanno selezionato 210 aziende italiane, effettuato circa 1.500 assaggi per decretare poi i "migliori dieci". Una grande soddisfazione per l'azienda molfetese ma anche per tutto l'olio nostrano di qualità, a dimostrazione che il nostro olio, sta conquistando esti-

matori, non solo per le proprietà organolettiche (vitamine E in gran quantità), ma anche per saper soddisfare i palati più raffinati.

Gli interventi

Per la valenza delle autorità presenti, è stata l'occasione per fare il punto della situazione sul comparto olivicolo.

Nell'intervento introduttivo il presidente dell'Oleificio, dott. Giovanni Mastropiero, ha sottolineato che la realizzazione della nuova sala di imbottigliamento è stata possibile grazie ad un'azione sinergica tra un'impresa privata e le



Da sinistra: l'europarlamentare Procacci, il ministro Maccanico, Guglielmo Minervini e il presidente dell'oleificio, Mastropiero

si per i livelli di eccellenza raggiunti dall'Oleificio Cooperativo da detto che il Governo "è attento a queste realtà simbolo di un Sud che non ha paura della modernità".

Questo è l'esempio che la strada intrapresa è quella giusta: l'azione pubblica complementare all'operato dei privati. Oggi si è inaugurata una nuova struttura non perché l'ha voluta la mano pubblica, ma perché lo avete voluto voi, con la vostra voglia di essere competitivi in un mercato globale che necessita di essere attentamente regolato, per evitare commistioni improprie". L'europarlamentare, on. Giovanni Procacci, ha ribadito che nella nuova Ocm (Organizzazione comune di mercato) che si andrà a definire nel prossimo semestre, l'impegno è di introdurre l'obbligatorietà dell'etichettatura e che l'origine del prodotto sia collegato alla pianta e non come oggi al luogo di molitura. In conclusione l'On. Procacci ha annunciato che il 30 maggio prossimo sarà organizzata per parlamentari e funzionari di Bruxelles, una rassegna gastronomica sui nostri prodotti tipici e in quell'occasione sarà presente anche l'extravergine "Goccia di sole".

Sul sostegno della Provincia al comparto olivicolo, il presidente Marcello Vernola ha annunciato la costituzione di un unico consorzio per la tutela e la promozione del marchio "Dop Terra di Bari", con degli obiettivi significativi: "Investire dieci miliardi nei prossimi tre anni per una campagna di promozione dell'olio targato Dop, con l'intenzione entro il 2001 di avere sul mercato un'unica bottiglia con questo marchio. In questo progetto saranno coinvolti, anche finanziariamente tutti i Comuni della provincia, 28 lo hanno già fatto, perché un marchio unico, riconoscibile e visibile, può dare un significativo impulso ad una parte produttiva importante del nostro territorio".

Insomma a sentire gli interventi, anche se velati da una certa enfasi, nel comparto olivicolo non ci sono solo le solite lagnanze, ma anche iniziative importanti.

D'altronde la crescita della domanda di olio di qualità (+7% negli Usa), rappresenta un'opportunità, una sfida non impossibile se ognuno farà la propria parte: le aziende sul fronte della qualità, le istituzioni locali a sostegno della promozione, quelle nazionali ed europee nel definire norme chiare e trasparenti a tutela, sia di chi produce prodotti genuini, sia del consumatore e della sua salute.

Francesco del Rosso

Selezionati dall'Unione mediterranea assaggiatori I migliori dieci oli

- Primuruggiu - Beanza Dolcetto (Imperia)
- Fattoria Il Paradiso - Pugnago del Garda (Brescia)
- Terra di Brisighella - Brisighella (Ravenna)
- Laudemio Frescobaldi - Nipozzano (Firenze)
- Cartoceto Extravergine Bianchini - Cartoceto (Pesaro)
- Cipollini - Foligno (Perugia)
- Dop Canino Archibusacci - Canino (Viterbo)
- Goccia di Sole - Molfetta (Bari)**
- La Paracciale - Sant'Agata sui due Golfi (Napoli)
- Tenuta Rocchetta - Nocellara del Belice (Trapani)

istituzioni a vari livelli, auspicando la necessità di altrettanti sforzi sinergici per affrontare i problemi strutturali che attanagliano il comparto olivicolo: le sofisticazione, un'etichettatura approssimativa, l'attività "lobbistica" a vari livelli della grande industria, le difficoltà di un efficace marketing territoriale.

Il ministro Meccanico congratulando-