

## **Comitato Consorzio Valorizzazione Peranzana dell'Alta Puglia**



Comunicato stampa

### **Istituita la Commissione Prezzi di mercato della Peranzana un progetto territoriale per il costituendo Consorzio di Valorizzazione della Peranzana dell'Alta Puglia**

Il *Comitato di Valorizzazione della Peranzana dell'Alta Puglia*, costituitosi nel 2009 su iniziativa dell'Associazione Divinolio, del consorzio Unaprol e alcuni operatori locali si rivolge in primis a tecnici e aziende del settore della trasformazione delle olive e alle nuove imprese olivicole che desiderano intraprendere, secondo un modello di filiera corta, il ciclo della trasformazione e affacciarsi sul mercato, non più soltanto come produttori di materia prima.

Olive denocciolate, farcite, condite in diverse maniere, fritte o le classiche da aperitivo: le olive occupano ormai un posto di rilievo nella cultura alimentare del nostro territorio quale alimento fondamentale nella dieta Mediterranea. Come è noto la varietà "Peranzana" oltre al noto olio ev è riconosciuta come prodotto a duplice attitudine in quanto anche la destinazione da tavola presenta un potenziale commerciale notevole; tra i principali punti di forza ricordiamo le qualità nutrizionali e merceologico-sensoriali, la tipicità (origine, vocazione del territorio, valore nutritivo ecc.) e la sua destinazione a duplice attitudine.

Il bacino di produzione si identifica con un territorio tipicamente rurale che si caratterizza per una forte vocazione agroambientale e di tradizione alimentare.

La nostra olivicoltura da tavola presenta enormi potenzialità, a volte inespresse, sia per scarsa consapevolezza delle qualità intrinseche del prodotto, sia perché gli operatori agricoli tendono a limitarsi solo alla fase produttiva tralasciando le fasi della filiera a più elevato valore aggiunto con evidenti perdite di redditività. Solo un minimo numero di aziende negli ultimi anni ha differenziato le produzioni attraverso il confezionamento e la vendita nei canali commerciali più competitivi (GDO, dettaglio, HORECA - hotel,

restaurant, catering ecc.) ma sempre nel pieno rispetto delle ricette tradizionali, tramandate da generazioni.

In questo contesto è utile ricordare che i soggetti promotori hanno dato vita al progetto di ricerca “oliva Peranzana di Torremaggiore”, culminato nel recente riconoscimento di **“Prodotto Tradizionale”** attribuito dal decreto del Ministero delle Politiche Agricole e forestali, appellativo che ha permesso di inserire la varietà nell’elenco Nazionale dei prodotti Tradizionali nonché tra i 220 i prodotti agricoli tradizionali pugliesi riconosciuti (**Decreto Mi.P.A.F. n° 8663 del 5/06/2009**).

In seguito il progetto di valorizzazione è stato affidato alla regia e coordinamento dell’Unaprol che è si avvalso di alcuni tra i più importanti centri di ricerca come le **Università di Teramo, Perugia** e il **CRA di Pescara**. La ricerca si pone alcuni obiettivi ambiziosi come il miglioramento della qualità organolettica del prodotto, la caratterizzazione dei parametri qualitativi per finire all’innovazione tecnologica di prodotto e processo come l’introduzione di tecniche basate sull’uso degli “starter” (batteri selezionati) che estrema importanza rivestono nei processi di trasformazione in salamoia.

Non meno importanti restano gli obiettivi che riguardano le potenzialità commerciali che la varietà può esprimere sia in termini di redditività, sia di crescita dell’indotto agroalimentare dell’Alta Daunia. In tal senso si auspica che tale programma di qualificazione dell’oliva possa contribuire alla diversificazione dei redditi agricoli del nostro territorio e favorire l’integrazione dell’attuale attività di produzione agricola con quella della lavorazione e trasformazione conciliando le nuove tecnologie con la tradizione e l’identità del territorio.

In questo ottica il Comitato è in procinto di costituire il **Consorzio di Valorizzazione della Peranzana dell’Alta Puglia** che si occuperà anche della certificazione e commercializzazione degli oli di Peranzana, quale eccellenza già riconosciuta dai mercati internazionali. Oltre alla recente approvazione del Disciplinare tecnico di produzione, che regola tutte le attività produttive della filiera lo stesso ha definito un programma operativo che avrà come punti di forza la certificazione di qualità (tracciabilità), la ricerca scientifica e l’applicazione di efficaci strategie di qualificazione in una prospettiva di marketing territoriale. Partners del consorzio saranno l’April foggia, la Fed. Coldiretti provinciale e altre organizzazioni professionali di categoria.

- Per l’imminente campagna olivicola il costituendo Consorzio ha sviluppato, inoltre, un programma che parte dall’attivazione di una **“Commissione prezzi**

**all'ingrosso**” con l'intento di regolamentare il mercato territoriale attraverso l'applicazione di un “Disciplinare Merceologico” di prodotto.

Tale strumento si pone l'obiettivo di qualificare le produzioni olivicole conferite dalle aziende agricole secondo un sistema organizzato di filiera. Il regolamento classifica le olive di Peranzana in categorie di qualità commerciale a cui agganciare i prezzi di mercato espressione della qualità delle produzioni olivicole conferite.

Alla Commissione Prezzi di mercato all'ingrosso per l'oliva da tavola e da olio aderiscono esclusivamente gli operatori della filiera olivicola - olearia che condividono e sottoscrivono il disciplinare merceologico.

L'obiettivo prioritario resta la determinazione del prezzo di mercato della materia prima in relazione alla qualità merceologica della stessa. Oltre a questo si intenderà monitorare le produzioni potenziali ad inizio campagna (previsioni di raccolta) nonché la qualità intrinseca del prodotto (caratteristiche merceologiche), i canali e gli scambi commerciali dell'olio di oliva e delle olive da tavola nei diversi mercati, sia per regolarizzare le contrattazioni commerciali tra gli operatori attraverso l'analisi dei prezzi, sia per un'adeguata regolamentazione periodica della domanda/offerta per evitare distorsioni e crisi di mercato.

La stessa sarà composta dai rappresentanti della filiera olivicola (olivicoltori, grossisti, intermediari, trasformatori, confezionatori ecc.) oltre che da esperti di mercato, tecnici di settore, rappresentanti di categoria nonché da altre figure specialistiche espressione di enti pubblici e privati.

In tal senso la Commissione si riunirà a cadenza settimanale e sarà convocata da un Presidente (nominato dal Comitato di valorizzazione) che avrà il ruolo di coordinare il tavolo e gestire il sistema di determinazione dei prezzi attraverso l'emissione di un bollettino prezzi. La prima seduta è prevista per lunedì 24 ottobre alle ore 19 presso la sala convegni del CONSIAT di Torremaggiore. Inoltre il bollettino prezzi sarà pubblicato periodicamente nei comuni dell'area olivicola Provenzale (San Paolo Civitate, San Severo, Apricena, Chieuti, Serracapriola e Torremaggiore) e inviato presso le sedi delle organizzazioni professionali, cooperative agricole, consorzi e ai tutti gli operatori della filiera.

Coord. Tecnico  
Dr. Agr. Nazzario D'Errico

Presidente Commissione Prezzi  
Ing. Giuseppe Lipartiti

Presidente Pro tempore  
Comitato Consorzio Peranzana AP  
Fernando Longo