

CONCORSO OLEARIO “AIPO D’ARGENTO”. UNA STORIA DI SUCCESSI E DI IMPEGNO

Nato (2004) quale appendice di quella cultura che vedeva l’AIPO impegnata a ampliare gli orizzonti di quel processo qualitativo nelle produzioni olivicole e olearie del Nord Est, progetto che sull’onda delle direttive di Bruxelles aveva preso le mosse agli inizi degli anni ’90 e che aveva portato l’Associazione Interregionale Produttori Olivicoli a impegnarsi in una serie di corsi e pubblicazioni specifiche.

Tuttavia, a tanto impegno mancava lo strumento di un confronto stimolante supporto al progetto qualitativo che sin dagli inizi degli anni 2000 l’AIPO, su stimolo delle indicazioni provenienti da Bruxelles, aveva avviato con una doviziosa serie di pubblicazioni tecniche - Manuale dell’Olivicoltore delle 3 Venezie e Extravergine d’Eccellenza, la Forza Attrattiva della Qualità (2005), Manuale del Frantoiano delle 3 Venezie (200/), Quaderno Olivicolo e Oleario (2012) – di attività didattiche (sul fronte della formazione di assaggiatori e su quello per l’aggiornamento dei produttori anche con lezioni sulle più avanzate tecniche del marketing), su quello tecnico, con lezioni, e competizioni (con l’organizzazione del 1° Campionato Italiano di Potatura), sulle più avanzate metodiche della potatura degli olivi, quale strumento di miglioramento dei livelli di produttività delle piante, anche sul fronte qualitativo.

In sostanza, un impegno a 360 gradi che l’AIPO ha affinato con l’organizzazione del Concorso che ha sempre avuto, quale obiettivo, il confronto tra le eccellenze produttive del bacino storico della produzione di oli d’oliva extravergine di qualità.

E stata, sin dall’inizio, una “sfida” con cui l’Associazione ha stimolato, da un lato, la crescita imprenditoriale delle imprese associate e, dall’altro, iniziato quel percorso di valorizzazione delle produzioni territoriali oggi divenute sinonimo di quelle eccellenze qualitative che attualmente fanno agio nelle più qualificate rassegne fieristiche e la ristorazione internazionali e presso un universo di consumatori che sta decretando, come anche dai mercuriali delle Borse Merci nazionali, il crescente successo degli oli extravergine d’oliva del Nord Est d’Italia.

Dunque, il Concorso Oleario “Aipo d’Argento”, che per il suo decennale si fregia di due prestigiosi patrocini, quello del Parlamento Europeo e del Ministero Italiano delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che vanno ad aggiungersi a quello delle Giunte Regionali e dell’Uniocamere delle Tre Venezie, ha assunto un ruolo di grande interesse presso tutto il sistema olivicolo e oleario Mediterraneo, grazie anche ad un processo di selezione e di analisi dei singoli campioni eseguito da professionisti di comprovata esperienza e estremamente rigoroso e trasparente svolgendo appieno quella funzione di stimolo della qualità del prodotto che ha sempre rappresentato il suo obiettivo finale.

Infatti, la minuziosità organizzativa della competizione si articola, come da regolamento, in quattro distinte fasi con il coinvolgimento di due panel che coinvolge anche giudici assaggiatori esteri e la valutazione incrociata, specie nella fase finale, di quei campioni che abbiano ottenuto almeno la votazione di 93/100. Dunque:

- 1) analisi chimica per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche di ciascun campione;
- 2) prima selezione, a cura del panel, per la corretta imputazione del campione alla categoria di fruttato di appartenenza, come previsto da regolamento;
- 3) seconda selezione, da parte del panel, per la determinazione dei profili sensoriali e olfatto-gustativi dei campioni, con l’esclusione (ovviamente!!!) di quelli che presentano difetti;
- 4) analisi finale dei campioni che, di norma si articola in tre sedute, a cui sono ammessi i campioni che, nella fase precedente, abbiano, per ciascuna delle categorie e sessioni, ottenuto il miglior punteggio. Da essa, dopo

Segreteria organizzativa: Viale del Lavoro 52 – 37135 Verona - Italy

Tel. +39 045 8678260 fax +39 045 8034468 www.aipoverona.it info@aipoverona.it

una verifica incrociata, escono i vincitori.

In sostanza, circa 600 ore di sedute di selezione che coinvolge, mediamente, due panel formati, complessivamente, da 16 assaggiatori. Un sistema che ha contribuito a fare di questo evento una delle più qualificate competizioni coinvolgenti le migliori produzioni dell'area mediterranea vuoi per la rigorosa selezione a cui assoggetta ciascun campione, vuoi per la qualifica dei panel coinvolti nelle diverse fasi.

Oggi, dopo 10 edizioni vissute nella determinante volontà di fare dell'iniziativa uno strumento per lo sviluppo qualitativo del prodotto, per la crescita reddituale delle aziende associate e per la volontà di presentare al mercato dei consumatori prodotti d'eccellenza nel corretto rapporto qualità/prezzo, i risultati consentono di affermare che, anche per l'impegno con cui lo staff organizzativo ha saputo adeguare con la necessaria progressività per adeguarlo alle reali esigenze delle aziende partecipanti, è stata superata ogni più ottimistica previsione tanto da aprire la competizione (2008) alla sempre più qualificata delle partecipazione di produttori esteri.

In sostanza, un successo che ha significato la crescente universalizzazione della competizione che, quest'anno, accanto al patrocinio del Ministero Italiano delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha ottenuto quella, prestigiosa, del Parlamento Europeo. Patrocinio che si completa con quelli, ormai consueti, delle Giunte Regionali e dell'Unione delle Camere di Commercio delle regioni del Nord Est, di Veronafiere, dell'Unaprol, di organizzazioni imprenditoriali estere.

Un elenco di autorevoli riconoscimenti che il Concorso "AIPO D'ARGENTO" si è conquistato sul campo e che, per il futuro, ha in serbo sostanziali aggiustamenti per adeguare il proprio ruolo alle reali esigenze commerciali delle aziende partecipanti.

Un impegno che, per questa decima edizione, viene coronato, per tutti coloro che abbiano superato le selezioni propedeutiche, ovvero i 93/100 di punto come da regolamento, con la realizzazione di un "bollino" con cui, su richiesta, le aziende hanno l'opportunità di contrassegnare la propria partecipazione alla competizione e la partita di olio con cui si sono presentate alla stessa.

Come tradizione, l'iniziativa, in occasione della cerimonia di consegna dei riconoscimenti, verrà completata da un convegno nel cui ambito sono affrontate tematiche di maggiore attualità (ad esempio, quella della multifunzionalità) che l'intero comparto olivicolo nazionale si trova a dover affrontare, ovviamente con uno sguardo privilegiato alle problematiche delle imprese del Nord Est, per la messa a regime di quelle strategie produttive e commerciali che siano in grado di valorizzare il percorso qualitativo e i livelli di competizione che l'intero sistema deve affrontare nell'attuale congiuntura per fronteggiare una competizione internazionale decisamente agguerrita.

CONCORSO OLEARIO "AIPO D'ARGENTO" 2004- 2013									
2004	2005	2006	2007	2008*	2009	2010	2011	2012	2013
13	20	28	33	52	88 (34 esteri)	93	143	175 (43 esteri)	159 (35 esteri)

(*) il Concorso apre alla partecipazione estera. In particolare agli oli croati di qualità campioni.

Verona, 11 ottobre 2013