

# **A.I.P.O.**

## **ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI**

*(cronologia storica e attualità dell'associazione)*

L'**AIPO** nasce nel **1979**, con atto notarile, quale organizzazione territoriale assumendo la denominazione di «Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Verona-Brescia». La finalità è riunire ed assistere i produttori di olive e di olio di oliva di qualità delle due sponde del Benaco.

Area produttiva che, nel **1997**, ottiene il riconoscimento comunitario della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine d'oliva prodotto sulle tre sponde del Garda (bresciano, trentino e veronese). Al "Garda Dop" si aggiunge (2001) il riconoscimento per l'olio "Veneto DOP" (con le sottodenominazioni Valpolicella, Euganei e Berici, Pedemontana del Grappa). Un tritico che (2006) "Tergeste DOP" (zona di Trieste).

L'**AIPO**, infatti, diviene il volano di un contesto imprenditoriale e professionale delle aziende olivicole dell'intero Nord Est recuperando e sviluppando alcune tradizioni che, grazie alle caratteristiche pedoclimatiche, da più di 8000 anni, caratterizzano un'attività imprenditoriale tipica espressione dell'agricoltura mediterranea.

### ***I PRESIDENTI AIPO***

*(dalla costituzione ad oggi)*

- 1981 - 1985
- 1985 - 1993
- 1993 -1996
- dal 1996

***Tiziano FACCIOLI***  
***Nereo DAL BIANCO***  
***Angelo MEZZARI***  
***Albino PEZZINI***

Un impegno che consolida il ruolo centrale dell'Associazione. Infatti, nel **1981** (ottobre), diviene «Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli» (in quanto già attiva nelle province di Vicenza, Padova, Treviso, Trento e Brescia) e nel **1991** (giugno), assume la sottodenominazione di «Associazione Interregionale Produttori Olivicoli» ampliando la propria fisionomia funzionale e operatività al Trentino.

Nel **1998**, tale ruolo, si amplia al Friuli V.G., regione dove è in atto un recupero dell'attività di allevamento dell'ulivo e della produzione di olio di qualità che (2006) viene completata con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE della DOP all'olio extravergine d'oliva "Tergeste" (provincia di Trieste).

E' il simbolo del "rinascimento" dell'attività olivicola ed olearia del comprensorio oltre che di un dinamismo con cui l'organizzazione porta avanti l'affinamento reddituale dell'olivicultura contribuendo a farla uscire dalla visione di attività marginale per farne una vera e propria impresa con quelle tipiche finalità economiche, reddituali e occupazionali che le sono proprie.

Ma non è solo su questo fronte che l'AIPO si impegna. grazie, infatti, al presidente pro-tempote di quegli anni, Nereo Dal Bianco, l'Associazione offre un forte contributo e impulso alla progettazione e attivazione di SOL, unica vetrina internazionale in Italia per gli oli extravergine d'oliva di qualità e, dalla fine degli anni '80,

unico momento di ampi confronti sia sul fronte della produzione che su quello della commercializzazione e del corretto rapporto con l'ambiente.

L'adesione all'UNAPROL (Consorzio Olivicolo Italiano srl), che oggi riunisce 700 mila olivicoltori raggruppati in 72 associazioni provinciali rappresentative di tutte le realtà olivicole italiane) è un passaggio obbligato mentre l'interesse di alcuni produttori si sposta su prodotti complementari (conservati sott'olio, cosmetici, prodotti per la pulizia del corpo, etc.), concreta applicazione di quella multifunzionalità su cui l'Associazione concentra (dal 2005) la propria attenzione.

E' ormai una strategica esigenza rafforzare le opportunità di produzione e di redditi aziendali per avere risorse disponibili sia per attuare i necessari piani di investimento sia per affrontare adeguatamente l'emergente ed agguerrita competitività interna ed internazionale.

In quest'ottica l'**AIPO** utilizza, con equilibrio, le opportunità ed i contributi dell'Unione Europea, dello Stato italiano e della Regione Veneto. All'inizio degli anni '90, sulla base delle norme CE e relative al miglioramento dell'olio d'oliva, si rafforza il dinamismo dell'Associazione che si concretizza in progetti quali: **miglioramento dell'impatto ambientale; miglioramento della qualità della produzione; tracciabilità; regolare e tempestiva diffusione delle informazioni e delle attività di aggiornamento e formazione.**

Oggi, l'Associazione rappresenta 5.300 ha di oliveto specializzato, un patrimonio complessivo di quasi 2 milioni di piante. Struttura che si fregia, come detto, di tre importanti DOP (Denominazioni di Origine Protetta: Garda, Veneto e Tergeste).

#### **DATI CARATTERISTICI**

- **piante messe a dimora annualmente** : 60 mila (media/anno)
- **comuni nelle aree DOP** : 171
- **frantoi operanti nel Triveneto** : 67
- **produzione media olio extravergine DOP** : 2.500 q.li
- **produzione annua di olio extravergine d'oliva nel triveneto**: 22.000 q.li (media)
- **valore medio-annuo produzione lorda vendibile**: € 13,8 milioni.

Risultati anche di un impegno generale, coordinato dall'AIPO sempre più attenta alle dinamiche congiunturali (produttive e commerciali). Una propensione che si collega oltre che nella produzione di oli di qualità ad una più ampia attività per quanto riguarda la tutela dell'ambiente, del paesaggio, della conservazione del territorio, del recupero di aree marginali dove non esiste, da tempo, attività antropica.

L'attività di collaborazione con le amministrazioni locali (Malcesine, Brenzone, Arco di Trento, Garda, Arquà Petrarca, Verona, Sirmione, etc.), infatti, si è tradotta nel recupero di spazi vegetati abbandonati, piante di interesse storico-monumentale, armonizzazione paesaggistica di interesse turistico e ambientale, diventano l'emblema di un'attività, oggi più che mai, tutta da scoprire oltre che espressione di quella "multifunzionalità" conseguenza della Carta Rurale Europea (varata, a Verona, dal Consiglio d'Europa nel marzo 1995) e del partenariato euro-mediterraneo (Barcellona 1995).

#### **AREE OPERATIVE AIPO**

- aggiornamento periodico del Catasto Olivicolo comprensoriale (Reg. CE 1782/03);
- consulenza ed assistenza tecnica, agronomica e fitosanitaria alle aziende associate;
- elaborazione, stesura e realizzazione dei programmi di finanziamento nazionale e/o comunitario;

- promozione e valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva del comprensorio del Nord Est e, in particolare, delle produzioni DOP (denominazione di origine protetta) del territorio;
- ricerca e sperimentazione delle attività collegate al miglioramento qualitativo delle produzioni olivicole ed oleicole (Reg. CE 2080/05);
- elaborazione e strutturazione dei programmi finalizzati al miglioramento dell'impatto ambientale dell'attività olivicola e di produzione degli oli;
- corsi di formazione per assaggiatori e di aggiornamento per frantoiani ed olivicoltori;
- valutazioni ed analisi dei parametri chimici e delle caratteristiche chimico-fisiche organolettiche anche attraverso analisi sensoriali degli oli e delle olive;
- attivazione delle procedure per la certificazione per le certificazioni DOP o IGP e regolamentazione delle attività promozionali programmate;
- consulenza sulle normative di filiera, etichettatura, confezionamento nonché della produzione di olio biologico;
- diagnosi per immagini delle patologie dell'olivo;
- organizzazione e gestione del Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO".

Finalità che si collegano ad una produzione editoriale dagli interessanti contenuti tecnico-professionali, con cui l'**AIPO** completa la propria attività al servizio del sistema olivicolo del Nord Est.

### ***PUBBLICAZIONI EDITE***

- |   |        |
|---|--------|
| • <b><i>OLIO DI OLIVA GARDA-VENETO</i></b>                                      | (2001) |
| • <b><i>MANUALE DELL'OLIVICOLTORE DELLE 3 VENEZIE</i></b>                       | (2005) |
| • <b><i>EXTRVERGINE D'ECCELLEZA. LA FORZA<br/>ATTRATTIVA DELLA QUALITA'</i></b> | (2005) |
| • <b><i>MANUALE DEL FRANTOIANO DELLE 3 VENEZIE</i></b>                          | (2007) |
| • <b><i>QUADERNO OLIVICOLO E OLEARIO</i></b>                                    | (2012) |

Le schede prodotte, in particolare delle tre DOP "punta di diamante" del sistema, il monitoraggio delle dinamiche del mercato, l'organizzazione di periodici confronti su temi di attualità, l'essere partner delle istituzioni locali e nazionali, sono la connotazione originale con cui l'Associazione è divenuta parte attiva di progetti transfrontalieri (Croazia) che, nell'immediato, amplierà ai impegnativi rapporti con l'Egitto, il Pakistan, la Macedonia.

Paesi di quel bacino mediterraneo verso cui l'Unione Europea ha di recente polarizzato (vertice di Parigi 2008) una più marcata e responsabile attenzione ed un più vigoroso impegno anche a tutela delle produzioni agricole e la tipicità dei prodotti agroalimentari.

L'evoluzione della genetica, i nuovi scenari che si aprono davanti all'attività delle aziende, i mutamenti delle regolamenti comunitari, gli adeguamenti richiesti dall'export, la razionalizzazione e modernizzazione degli impianti produttivi, l'avanzata di tecniche e tecnologie più aggiornate, impongono conoscenze e nozioni sempre più specifiche ed aggiornate. Un "terreno" a cui l'AIPO si è prontamente e tempestivamente adeguata.

## **NOTE D'APPENDICE**

Unitamente alle tre DOP, che qualificano il percorso verso la qualità dell'intera olivicoltura del Nord Est, per completezza documentativa dell'impegno con cui la Associazione supporta e la crescita professionale del

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

Tel. +39 045 8678260 fax +39 045 8034468 [www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it) [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it)

comparto e fornisce risposte tempestive alle esigenze delle aziende, è stato compiuto un breve “condensato” delle strutture ed attrezzature di cui l’**AIPO** si sta dotando sia per centralizzare i servizi con cui supportare l’attività delle imprese associate, da un lato, sia per attivare sul territorio gli impianti necessari per il corretto e non inquinante smaltimento dei reflui di lavorazione delle olive, evidenziando ancora la sensibilità ambientalista dell’olivicoltura, recuperando i diversi materiali come fertilizzante di ottima qualità, quale combustibile (nocciolino), che con alcuni accorgimenti consente oggi di produrre energia a basso costo utilizzabile nel comprensorio dei frantoi, come alimento apprezzato in zootecnia.

Per effettuare analisi, in “tempo reale”, dei parametri chimico-fisici degli oli, infine, l’**AIPO**, dopo un anno di rodaggio, ha messo a punto un’apparecchiatura che effettua le analisi analitico-qualitative degli oli e delle olive che, in un brevissimo lasso temporale.

Dotazioni che evidenziano il dinamismo evolutivo con cui l’**AIPO** interpreta oggi il proprio ruolo sul territorio e che si concretizza anche in stimolanti collaborazioni sul fronte della ricerca con alcune primarie facoltà di agraria (Padova, Verona, Piacenza, Lubiana) anche in quei contesti internazionali dove da tempo opera e si fa apprezzare per lo spessore professionale dei propri addetti.

Il costante aggiornamento ed il periodico approfondimento (tecnico e normativo) delle tematiche riguardanti l’attività olivicola e la produzione olearia, la ricerca di strumenti e comportamenti in linea con le più avanzate norme di tutela ambientale (soprattutto per quanto concerne il corretto smaltimento dei reflui di lavorazione).

Etichette conformi al dettato normativo comunitario e nazionale, l’avvio dei programmi per contrastare l’avanzare di patologie classiche dell’olivo (mosca, tignola, etc.), con la divulgazione settimanale di un bollettino fitosanitario di aggiornamento, il supporto per la l’iscrizione nell’Albo DOP delle imprese associate, sono alcuni dei pilastri di una attività vissuta al servizio del sistema delle imprese e della qualità finale del prodotto.

## CONCORSO OLEARIO AIPO

Nato (2004) per stimolare, attraverso l’analisi sensoriale affidata ad esperti di comprovata esperienza, i livelli qualitativi della produzione olearia, il Concorso “Aipo d’Argento” rappresenta oggi, per le imprese olivicole del Nord Est e non, uno strumento di grande importanza nell’affermazione e nella stimolazione del miglioramento dei livelli qualitativi raggiunti nella produzione di oli extravergine d’oliva.

Dopo 9 edizioni vissute con la determinazione di fare dell’iniziativa uno strumento per lo sviluppo qualitativo del prodotto e per la crescita reddituale delle aziende associate, i risultati consentono di affermare che é stata superata ogni più ottimistica previsione tanto da aprire la competizione alla presenza (2008), sempre più numerosa, delle partecipazioni estere.

L’iniziativa, in occasione della cerimonia di consegna dei riconoscimenti ai vincitori, si completa da sempre con l’organizzazione di un convegno nel cui ambito sono affrontate tematiche più importanti e di maggiore attualità (ad esempio, quella della multifunzionalità) per gli olivicoltori di tutto il Nord Est, e non solo, che possono consentire la messa a regime di quelle strategie di marketing in grado di valorizzare il percorso qualitativo e i livelli di competizione che il sistema deve affrontare nell’attuale congiuntura.

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.



## ***L'OLIVITOLTURA DEL NORD-EST IN CIFRE***

*(media dati previsionali 2009/2012)*

□ **Areale “Garda DOP”** (Verona, Brescia, Trento)

- *Superficie ad uliveto* : 4.158 ha;
- *Numero piante* : 1.180.000;
- *Produttori* : 5.500;
- *Olio extravergine prodotto* (prev. '09-'10) : 12.078 q.li (olive:67.100 q.li);

□ **Areale “Veneto DOP”** (Verona, Vicenza, Padova, Treviso)

- *Superficie ad uliveto* : 2.940 ha;
- *Numero piante* : 822.000;
- *Produttori* : 2.890;
- *Olio extravergine prodotto* (prev. '09-'10) : 7.450 q.li (olive:53.000 q.li);

□ **Areale “FRIULI V.G.”** (Trieste, Udine, Gorizia)

- *Superficie ad uliveto* : 350 ha;
- *Numero piante* : 66.000;
- *Produttori* : 150;
- *Olio extravergine prodotto* (prev. '09/'10) : 790 q.li (olive:5.500 q.li);

□ **DATI VENETO** (Areali “Garda DOP” e “Veneto DOP”)

- *Superficie complessiva uliveto* : 4.920 ha;
- *Numero totale piante* : 2.002.000;
- *Produttori* : 5.090;
- *Olio extravergine prodotto* (prev. '09-'10) : 12.950 q.li (olive:83.500 q.li);
- *Bottiglie Prodotte* : 1.850.000;
- *Frantoi Attivi* : 41;
- *P.L.V.* : € 13,5 milioni;

Verona, 11 ottobre 2013