

il Concorso Oleario dell'AIPO conferma autorevolezza e centralità per l'olivicoltura internazionale

UNDICI EDIZIONI VISSUTE IN CRESCENDO

Dai 13 campioni della prima edizione ai 220 dell'11^{ma}. Un percorso caratterizzato da consensi e apprezzamenti per la trasparenza della gestione e l'imparzialità rigorosa delle analisi sensoriali. In costante crescita la presenza di campioni provenienti dall'estero.

«Nessuno prevedeva nel 2004, allorquando mettemmo la parola 'fine' alla prima edizione del Concorso nella fastosa scenografia di Castelbrando, che l'evento sarebbe diventato, anno dopo anno, quella vetrina di confronti internazionali d'elevato profilo qualitativo com'è oggi».

Con questa sintetica sottolineatura, il presidente dell'AIPO, Albino Pezzini, l'impegno con cui la sua associazione ha gestito, sin dall'inizio, l'organizzazione di questa iniziativa che si è confermata, edizione dopo edizione, come un volano di stimolazioni e d'innovazioni per i produttori d'olio del bacino mediterraneo.

«Ripercorrendo le tappe di quest'iniziativa voluta, nell'ambito del progetto UE 867, per stimolare le aziende associate al miglioramento qualitativo della propria produzione oleicola al fine di poter presidiare al meglio il mercato, interno e internazionale. Un programma - prosegue il presidente dell'Aipo - che nel 2008 abbiamo deciso, facendo piccoli ritocchi al regolamento, di aprire alle partecipazioni estere e, in particolare, a quella slovena e croata a cui eravamo collegati da comuni obiettivi, riconfermati tra l'altro dalla comune partecipazione a progetti Interreg oltre che dall'attività di consulenze tecniche e agronomiche che il personale dell'associazione aveva avviato con alcune realtà imprenditoriali dell'altra sponda dell'Adriatico».

Comunque, è da sottolineare come, al di là della struttura e delle piccole, successive, modifiche del regolamento, il Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO, dallo scorso anno ha assunto 'de facto' la qualifica di internazionale per lo spessore, quantitativo e qualitativo dei campioni esteri registrati, affermandosi quale stimolante strumento di 'lavoro' in sintonia con le dinamiche della domanda del mercato, interno e internazionale, quanto come 'stimolatore' e 'precursore' dei processi di innovazione, avvenuti nell'ultimo lustro, tanto nella raccolta e nella molitura delle olive, quanto nell'imbottigliamento e nella conservazione dell'olio.

«Quest'evento – evidenzia il direttore dell'Aipo, Enzo Gambin – ha stimolato una serie di confronti e di scambi di esperienze su cui si sono innestate, grazie anche alle riflessioni che il nostro annuale convegno, propedeutico alla cerimonia di consegna dei riconoscimenti alle aziende, tutta una serie di attività di ricerca culminate, di

recente, in processi innovativi sfociati nella valorizzazione economica dei sottoprodotti della lavorazione delle olive, con significativi benefici reddituali e ambientali».

Sta di fatto, comunque, che sin dall'inizio il Concorso ha avuto effetti che sono andati al di là della propria crescita, ancorché significativa avendo fatto registrare un incremento di partecipazioni, in appena undici anni, superiore al 1.500%, ha determinato un processo evolutivo nelle tecniche e tecnologie di lavorazione delle olive oltre che nei processi tecnologici di rigenerazione economica dei sottoprodotti e nella loro commercializzazione impensati solo un decennio fa.

Dunque, al di là dell'importante risultato il Concorso Oleario Internazionale "Aipo d'Argento 2014" può, e deve, rappresentare la sintesi dell'importante trasformazione dell'intero sistema olivicolo, come documentato anche dal convegno con cui, quest'anno, si apre la cerimonia di premiazione, divenuto uno dei pilastri di quella multifunzionalità che caratterizza l'intero sistema rurale proiettando gli effetti dell'allevamento dell'olivo, e l'impegno della sua classe imprenditoriale, nelle attività di difesa del suolo, di concreto supporto alle politiche di tutela ambientale e paesaggistica.

E', questo, il nuovo volto dell'olivicoltura che, anno dopo anno, è stato delineato anche attraverso un'attività convegnistica che ha consentito di mettere in risalto la multimedialità funzionale di un comparto della nostra agricoltura che presidia uno dei settori storici del primario mediterraneo oltre che pilastro di quella Dieta che ha affascinato, e continua a farlo, il mondo intero.

Verona, 27 giugno 2014