



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Agroalimentare

Audizione della Prof. Maria Lisa Clodoveo
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina
Università degli Studi di Bari
Aldo Moro

delegata

Associane Italiana Frantoiani Italiani – AIFO
e
Confederazione Nazionale dell'Artigianato e
della Piccola e Media Impresa-CNA

Commissione 9^a Agricoltura e produzione agroalimentare
del Senato della Repubblica

AFFARE ASSEGNATO N. 833
“PROBLEMATICHE CONNESSE ALLA
REALIZZAZIONE DI UN NUOVO PIANO
PER L'OVICOLTURA”
6 Luglio 2022



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Agroalimentare

Premessa

La crescita dell'impresa frantoiana è legata allo sviluppo della propria capacità innovativa. Capire quindi quali siano i fattori in grado di determinare il potenziale di innovazione significa capire le principali leve di intervento per la competitività e la crescita di una attività imprenditoriale minacciata da un contesto globale in evoluzione, che porta l'Italia olearia a perdere le posizioni di prestigio da sempre possedute nel contesto internazionale.

L'ambito del frantoio ha subito negli ultimi cinquanta anni un processo di trasformazione non dissimile da altri contesti produttivi. Grazie all'incremento del livello di istruzione e formazione dei frantoiani, con percorsi variegati che vanno dalle scienze agrarie ed alimentari all'economia e marketing, e alla diffusione delle tecnologie di informazione e di comunicazione, combinate con un innalzamento tecnologico dei processi produttivi, risulta sempre più chiaro il ruolo economico della conoscenza e del capitale umano nella determinazione della crescita competitiva dell'azienda. Chiarire il valore della creazione di competenze, della tecnologia e dell'apprendimento nel determinare le performance del frantoiano è un punto nodale per promuovere la "conoscenza" come motore primario della produttività e della crescita dell'intero comparto olivicolo-oleario.

L'industria alimentare è, in generale, caratterizzata da processi di innovazione permanente che richiedono un aggiornamento continuo sul piano tecnologico, commerciale, e burocratico-legale. In coerenza con questo andamento, la professione del frantoiano ha visto espandere il proprio campo di competenza e di azione nei confronti di tutta la filiera olivicolo-olearia. Il ruolo del frantoiano moderno consistere nel riuscire a ottenere il miglior olio possibile, considerando la qualità della materia prima, nell'ambito di un territorio ben preciso, nel rispetto di una tradizione che si evolve e muta e soprattutto con uno sguardo verso le nuove tendenze del mercato.

Il frantoiano moderno deve comprendere dunque le potenzialità della tecnologia che ha a disposizione e deve essere in grado di contestualizzarla nell'area in cui opera. L'olio è un progetto ben preciso del frantoiano, ed è il risultato dell'interazione tra le macchine che compongono l'impianto e la materia prima, il cui risultato non deve essere mai una sorpresa. Questo perché tra le scelte di campo e l'imbottigliamento, ci sono centinaia di decisioni da prendere. Occorre conoscere le conseguenze di queste decisioni. A ogni bivio è necessario sapere qual è la strada che allontana o avvicina al progetto



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Agroalimentare

iniziale, che deve essere già un progetto di marketing, tagliato su misura per un target di mercato specifico a cui il frantoiano ha deciso di orientare la produzione e la vendita.

Il Mastro Oleario: un'attività che richiede ingegno, abilità e perizia tecnica

Il frantoiano di un tempo era relegato al ruolo di muto spettatore che soprintendeva ad un processo i cui esiti erano per lui spesso ignoti, un *opifex o operarius*, per i latini, cioè l'operaio addetto a un lavoro esclusivamente manuale, che non è in grado di costruire solide strategie aziendali basate su segmentazione, target e posizionamento dei prodotti.

Il frantoiano moderno si è trasformato da *opifex* ad *artifex*, l'artefice, colui che esercita un'*ars* intesa come una attività che richiede un complesso di cognizioni tecniche al servizio di una particolare attitudine.

Il cambio della terminologia è dunque la traduzione da forma a sostanza della metamorfosi professionale da *opifex* ad *artifex* che può rappresentare la base per una metamorfosi anche della filiera oleicolo-olearia italiana.

Il frantoiano *artifex* è cioè in grado di utilizzare le macchine, regolandone i parametri macroscopici di lavorazione (energia specifica, tempi, temperature, atmosfera a contatto con il prodotto e quantità di acqua di processo), con il fine di “modulare” le attività enzimatiche che avvengono a livello microscopico nella pasta di olive, modificando consapevolmente le caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche dell'olio vergine risultante.

Con la legge regionale pugliese 9/2014 la Regione Puglia ha riconosciuto il Mastro Oleario come figura imprenditoriale artigiana che svolge le attività di gestione del magazzino e dei registri di frantoio, coordina la fase di molitura delle olive, presiede alla fase di confezionamento dell'olio di oliva. Ad esso è demandata la gestione, l'utilizzo e lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione: acqua di vegetazione e sansa. Con deliberazione 1619/2016, la Giunta pugliese ha dato attuazione alla norma istituendo l'albo dei Maestri Oleari.

Nel 2021 la Regione Puglia ha approvato le Linee Guida per l'erogazione dei percorsi formativi dedicati alle figure specializzate nella conduzione dei frantoi che inquadra la legge regionale che regola le imprese olearie nei dispositivi regionali della formazione professionale, che prevedono il rilascio di titoli di qualifica professionale riferiti a competenze tecnico professionali



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Agroalimentare

presenti nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali e riconosciute su tutto il territorio Europeo.

Con questo ultimo provvedimento sono stati disciplinati i corsi di formazione, al termine dei quali viene rilasciato un attestato, riconoscendo la figura del “Mastro Oleario” che potrà iscriversi all’apposito Albo regionale in cui sono specificati il ruolo all’interno dell’impresa e le attività. Con questo provvedimento sono istituite due figure professionali operanti all’interno dell’impresa olivicolo-olearia:

- il Responsabile Tecnico dell’impresa olearia (Mastro Oleario) e
- il Tecnico della gestione del frantoio.

Per entrambe sono stati definiti dei percorsi formativi di diversa durata, comprensivi di una parte teorica ed una parte pratica.

Questo percorso di regolamentazione e valorizzazione di una figura strategica per il comparto olivicolo-oleario, è indispensabile per cogliere le sfide del cambiamento nel rispetto della tradizione ma con uno sguardo attento all’innovazione e alle nuove tendenze di un mercato in continua evoluzione. **Tuttavia, è necessario che questo sforzo legislativo e di formazione possa essere capitalizzato nella creazione di valore per i prodotti della filiera olivicola olearia riconducibili all’operato e alle competenze del Mastro Oleario.**

L’olio extravergine di oliva artigianale: il segmento commerciale che nasce dalle attività del Mastro Oleario

Dall’operato e dalle competenze del Mastro Oleario nasce un segmento nuovo della categoria olio extravergine di oliva: **l’olio extravergine di oliva artigianale**.

La legge regionale, valida su tutto il territorio nazionale, pone il mastro oleario come responsabile, non solo giuridico ma anche morale, della filiera olivicolo-olearia. Il prodotto olio extravergine artigianale nasce nel frantoio ed è commercializzato dal frantoiano che firma le bottiglie apportando il valore conferito:

- dalla percezione della filiera corta
- dalla garanzia sugli aspetti qualitativi del prodotto riconducibili alla responsabilità di un’unica figura aziendale: il Mastro Oleario



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Agroalimentare

- dai contenuti immateriali che il Mastro Oleario trasferisce al prodotto: storia dell'azienda e della famiglia, tutela del territorio e della biodiversità, della sua storia, paesaggio, cultura e tradizione.

Questi elementi distintivi sono in grado di rompere il fenomeno dell'asimmetria di informazione che impedisce spesso ai consumatori di attribuire il premio di prezzo ai prodotti di alta qualità e che potrebbe garantire ai frantoiani un equo reddito oggi minacciato da molteplici fattori, non ultimo i costi energetici incrementati dalle vicende belliche.

Per tutti questi motivi l'AIFO in accordo con il CNA chiede che venga inserita nel Piano Olivicolo la promozione dell'Olio extravergine Artigianale che diventa riconoscibile per la presenza del Nome del Mastro Oleario Iscritto all'Albo dei Mastri Oleari.

Nuova OCM Olio di oliva: il ruolo delle imprese olearie

La bozza della nuova OCM Olio di Oliva (Organizzazione comune dei mercati agricoli) conferma la vulnerabilità dei frantoiani nella filiera olivicolo-olearia e sottolinea la necessità che il nuovo Piano Olivicolo operi in modo da garantire la sostenibilità sociale tra gli attori della filiera ed un'equa ripartizione del reddito.

Il processo di programmazione della PAC ha lo scopo di definire le future politiche agricole dal 2023 al 2027 programmando interventi mirati e con un calibrato utilizzo delle risorse finanziarie.

L'Italia ha mandato ai servizi della Commissione UE il proprio Piano strategico nazionale (PSN) della PAC 2023-2027 il 31 dicembre 2021, il 31 marzo successivo da Bruxelles sono arrivate le osservazioni, con le richieste di integrazioni e di modifiche. Entro luglio, l'Italia dovrà trasmettere ai servizi comunitari la versione rivista del PSN, in modo che possa essere approvato in poche settimane ed iniziare così ad attuare i nuovi strumenti della politica agraria a partire dal primo gennaio 2023.

La PAC 2023 e il PSN traggono la loro attuale impostazione processo di revisione della Politica Agricola Comune del 2014-2020 che ha contribuito ad assegnare maggiore opportunità alle Organizzazioni di Produttori (Op), cioè agli agricoltori, allo scopo di migliorare la redditività e la resilienza sui mercati. Questo orientamento nasce da una posizione assunta dall'Unione Europea che ha individuato all'interno della filiera un differente peso dei soggetti coinvolti, ritenendo che i produttori olivicoli rappresentassero l'anello debole che andava maggiormente tutelato.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Agroalimentare

Questo orientamento penalizza i frantoiani che nella realtà sono compressi, come categoria e opportunità di reddito, tra gli olivicoltori che fissano il prezzo delle olive a monte della campagna olearia e gli imbottiglieri che determinano il prezzo dell'olio a valle della campagna olearia trovandosi spesso nella condizione paradossale per la quale i costi di acquisizione della materia prima e i costi di trasformazione non sono coperti dal prezzo di acquisto dell'olio.

Pertanto, al fine di supportare la competitività e la redditività dei 5000 frantoi italiani, l'AIFO in accordo con il CNA chiede che nel nuovo OCM sia garantita l'equiparazione tra i produttori di olive e i Frantoiani e che vengano previste risorse specifiche da dedicare ad investimenti nel settore della trasformazione e commercializzazione, con finanziamento diretto alle aziende, in analogia a quanto già attuato per l'OCM vino che vede quali beneficiari delle misure, non solo gli imprenditori agricoli ma anche le imprese di trasformazione.

Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina
Università degli Studi di Bari

Cellulare 334 605 3 605