

COOPERATIVA RAPOLLA FIORENTE



L'OGLIAROLA DEL VULTURE
È LA CULTIVAR PIÙ LAVORATA DALLA
COOPERATIVA. LA FIORENTE È UNA
REALTÀ CHE HA SAPUTO FONDERE
TRADIZIONE E INNOVAZIONE NELLA
PRODUZIONE DI OLI DI QUALITÀ
CHE VANTANO LA PROTEZIONE
TRANSITORIA PER LA DOP DEL VULTURE.
ALL'ORIZZONTE, SI INTRADEDE
IL CONSORZIO DI TUTELA.

ROSA ALBIS
FOTO DI GIOVANNI MARINO



IL MADE IN BASILICATA

L'olio extravergine di oliva è da sempre uno dei prodotti simbolo della **Basilicata**. Numerosi reperti archeologici (olive, foglie, noccioli) risalenti al VI secolo a.C. sono stati rinvenuti nel **Metapontino**. Una risorsa che si lega alla lunga storia contadina e culturale della **Lucania**. Questo binomio è particolarmente intenso alle pendici del **Monte Vulture**, dove la raccolta delle olive e la loro spremitura si tramandano da secoli.

Ispirato a uno scrupoloso rapporto con il territorio è l'**Oleificio cooperativo "Rapolla Fiorente"**. L'azienda ha cominciato l'attività nel 1968, coinvolgendo 430 soci fra gli olivicoltori di tutto il Vulture. Il gusto di lavorare assieme, di amare tutti la stessa terra e le proprie origini ha reso molto forte questo oleificio, che oggi rappresenta una delle più valide realtà regionali nel settore della cooperazione, dove la tecnologia e la modernità si uniscono alla tradizione e agli insegnamenti del passato.

I numeri della cooperativa parlano da soli. Ha un'estensione di circa 700 ettari di oliveti con 70 mila piante di ulivo la cui cultivar principale (90%) è l'Ogliarola del Vulture. La pro-

duzione di olive annua è di 2 milioni e 300 mila chilogrammi, raccolte con il sistema della brucatura a mano direttamente sulla pianta. Subito dopo la raccolta, le olive vengono trasformate - per un totale massimo di 1.200 quintali al giorno - con il sistema di estrazione a ciclo continuo, utilizzando macine in pietra. Quindi si procede all'imbottigliamento, sempre in loco. Da qui il prodotto è pronto per la commercializzazione. Nell'azienda lavorano due dipendenti fissi (un dirigente e un operaio) e 18 stagionali (17 operai generici e qualificati e un impiegato d'ordine).

I fiori all'occhiello della società agricola "Rapolla Fiorente" sono gli oli extravergine d'oliva "**Il Sàrolo**" e "**Il Principe del Vulture**", caratterizzati entrambi da una spiccata tipicità e genuinità, poiché non derivano da alcun tipo di trattamento chimico e vengono filtrati a cotone per essere poi conservati in ambienti ideali. "Il Sàrolo", linea top dell'azienda, richiama il nome dello scultore che nel 1200 realizzò i due bassorilievi della **Cattedrale di Rapolla**. È un olio dal colore brillante e dai riflessi gialli, dal profumo fruttato intenso e dal gusto ricco e vivace, ottenuto dalla spremitura di olive selezionate, rac-





colte a mano, lavate e molite fresche. Ha un sapore deciso, piacevolmente amaro e pizzichino.

L'altro prodotto, "Il Principe del Vulture", è un olio dal colore giallo dorato intenso e caldi toni verdi. Il profumo fruttato delicato e il gusto dolce e gradevole racchiude tutti i sapori e gli odori tipici della terra lucana. Questi oli sono molto richiesti sui mercati sia regionale (45%), sia interregionale (35%). La quota restante, pari a circa il 20%, è destinata all'autoconsumo dei soci. Ci sono dei contatti anche all'estero, soprattutto a Chicago, ma si tratta di numeri irrisori rispetto a quelli fatturati in Italia. La commercializzazione avviene tramite la vendita a domicilio, su prenotazione dei consumatori.

Da oltre due anni, l'olio della Cooperativa "Rapolla Fiorente", come quello prodotto in altri otto comuni dell'area Nord della Basilicata (**Melfi, Barile, Rionero, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa**), ha ottenuto la Protezione nazionale transitoria per la **Dop** del Vulture. "Un riconoscimento provvisorio - spiega il direttore commerciale dell'azienda **Donato Americo** - che permette di commercializzare solo in Italia con il marchio Dop-Pnt. Per la produzione

dello scorso anno ci siamo attenuti al disciplinare della Dop del Vulture, per cui abbiamo avuto una serie di controlli specifici da parte della Camera di Commercio. Ora attendiamo con ansia il via libera definitivo dalla Comunità europea per fregarci del marchio Dop anche a livello commerciale".

Lo scopo della Dop del Vulture è quello di identificare, valorizzare e commercializzare nel mercato globale l'olio del Vulture, che è visceralmente legato alle tradizioni contadine, alla storia e alla cultura del territorio in cui viene prodotto. Un territorio reso omogeneo da diversi fattori: terreni di origine vulcanica, microclima costante, presenza di una varietà di olivo predominante qual è l'Ogliarola del Vulture, tecniche tradizionali di coltivazione, raccolta, produzione e trasformazione delle olive. In sostanza, si vuole far ripercorrere all'olio extravergine di oliva la stessa positiva esperienza dell'Aglianico del Vulture, che già da qualche anno può vantare un marchio Doc.

Le Dop aiutano le esportazioni e le vendite, ma dietro c'è un duro impegno dei produttori per onorare il disciplinare. Questi riconoscimenti rappresentano una serie ○



○ di opportunità e nello stesso tempo altrettanti vincoli, che vanno nella duplice direzione di assicurare chi compra e chi produce sulla certezza della tracciabilità dell'olio e sulla storia del territorio cui quel prodotto appartiene.

“È vero - conferma Americo - la Dop è anche sacrificio e nel Sud, almeno fino a questo momento, le Denominazioni di origine protetta non sono decollate. Rispettare un disciplinare di produzione implica per un'azienda dei costi aggiuntivi. Come cooperativa, noi siamo stati i primi fautori e sostenitori della Dop del Vulture perché crediamo fortemente nel nostro prodotto e nel suo legame con il territorio. Ma per far sì che la Dop ottenga il suo scopo, cioè vendere meglio, ora dobbiamo fare un passo ulteriore”.

Il prossimo progetto della “Rapolla Fiorente” è la costituzione di un Consorzio di tutela: “Solo così - conclude il direttore - e attraverso adeguate forme di promozione, sarà possibile raggiungere gli obiettivi prefissati”.

Che sono appunto quello della vendita del prodotto a un prezzo più alto o di un aumento delle vendite mantenendo lo stesso prezzo, per recuperare gli investimenti necessari al rispetto del disciplinare e lanciare sui mercati un prodotto riconoscibile, sicuro e genuino. ●



Tradition and modernity; a strong bond with past and its history. These are the key words of the cooperative Oil Farm “Rapolla Fiorente”, the only organization of producers in the olive growing field in Italy. The farm was started in 1968 with 430 partners among all the olive growers of Vulture. What makes this oil farm so powerful is the fact that all these people enjoy working together and they all love their land and origins. This oil farm can be regarded as one of the most important regional reality in the cooperation sector, where technology and modernity fuse with tradition and past experiences.

The cooperative is around 700 hectare large where olive grows are being cultivated and where it is possible to find 700 olive plants. The main cultivar (90%) is the Ogliarola of Vulture. The annual production of olives is equal to 2 millions and 300 thousand kilos which are collected by means of the traditional technique known as hand cropping. After reaping, olives are being processed producing a maximum total equal to 1.200 quintals per day – through the extraction continuous cycle -using stone grinders. Then, the product is ready to be bottled and this process always occurs in the farm itself. After all these processes, the final product is ready for marketing. The oil farm is run by two permanent employees (a manager and a worker) and it also claims 18 seasonal workers (17 generic and qualified workers and a junior clerk).

The extra virgin olive oil “Il Sàrolo” e “Il Principe del Vulture” are the main products of the cooperative “Rapolla Fiorente”. They are both characterised by a distinctive genuiness and typicalness since they never undergo any chemical treatment and they are filtered by means of ‘cotton’ to be then preserved in ideal environments. “Il Sàrolo”, the top product of the cooperative, has been named after the sculptor who in 1200 made the two

bas relieves in the cathedral of Rapolla. What characterises this oil is a bright colour with yellow shimmers, a fruity and intense scent and a rich taste, obtained through pressing the selected olives, hand collected, washed and milled. It has an intense flavour, slightly bitter and fizzy. While “Il Principe del Vulture” is an intense golden yellow colour oil with some greenish tones. Its delicate fruity scent and its sweet and pleasant taste remind of all the flavours and smells characterising Basilicata. These two types of oil are in great demand both on the regional (45%) and inter-regional (35%) market. The remaining part (around 20%) is consumed by the partners. Besides, it is important to underline that some requests has come from Chicago and some other foreign market; yet, these figures turn out to be ridiculous if compared with those relative to the Italian market. Marketing is carried out through door-to door selling by appointment.

Since two years ago the oil produced by the Cooperative “Rapolla Fiorente”, as the ones produced in other eight villages of Northern Basilicata (Melfi, Barile, Rionero, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra and Venosa), has obtained the national transitory protection for the PDO of Vulture. This PDO aims at identifying, enhancing and marketing the oil from Vulture in the global market. This oil is strongly linked to rural traditions, history and culture of the land where it is produced.

This is a land characterised by common factors such as volcanic lands, constant micro climate, the presence of a predominant type of olives, the ‘Ogliarola del Vulture, traditional techniques of cultivation, reaping, production and processing of olives. According to the oil farm members, “these are elements which might win the extra virgin olive oil the same positive experience of the Aglianico del Vulture, which has had a guarantee of origin for some years.”