



AZIENDA LA RICONQUISTA

PAROLA D'ORDINE
DIFFERENZIARE I PRODOTTI
OFFERTI PER AUMENTARE LA
COMMERCIALIZZAZIONE.
NON SOLO L'ECCELLENTE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,
DUNQUE, MA ANCHE PASTA DI
OLIVE, OLI AROMATIZZATI, OLIVE
SNOCCIOLATE, IN SALAMOIA
E SOTTOSALE. È QUESTA LA
FILOSOFIA DELL'AZIENDA CHE
VENNE FONDATA, CON IL
NOME "LA CONQUISTA" NEL
1909 DA MAURO COSTANTINO,
UN GIOVANE RIBELLE
LAVELLESE CHE SI DEDICÒ ALLE
ORGANIZZAZIONI CONTADINE
E ARTIGIANE E CHE DIEDE
VITA ALLE "NORME PRINCIPALI
DEL BUON COOPERATORE".
ALL'AVVENTO DEL FASCISMO, LA
COOPERATIVA AGRICOLA RIUSCÌ
A RESISTERE PER UN CERTO
PERIODO POI, LA DIRIGENZA,
PIUTTOSTO CHE CEDERE ALLE
PRESSIONI DELLE GERARCHIE
FASCISTE E DELLA PREFETTURA
DI POTENZA CHE VOLEVANO
FAR PASSARE LA SOCIETÀ NELLE
LORO ORGANIZZAZIONI,
PREFERÌ LIQUIDARLA. NEL
1959 "LA CONQUISTA FU
RIFONDATA CON IL NOME
"LA RICONQUISTA". OGGI LA
SOCIETÀ HA 282 SOCI.

ANGELA DI MAGGIO
FOTO DI LEONARDO NELLA





Duecentoottandue soci, un secolo di esperienza e un cannone di 700 metri.

Sono alcuni dei numeri che caratterizzano il frantoio **“La Riconquista Mauro Costantino”** di **Lavello**. La cooperativa è stata rifondata il 12 febbraio del 1959 da 30 agricoltori del luogo con l'intento di valorizzare i prodotti agricoli locali e soprattutto promuovere la produzione e commercializzazione dell'olio extra vergine d'oliva. Portando avanti questo obiettivo l'azienda ha visto, nel corso degli anni, innalzare il numero dei soci, un gruppo destinato ad aumentare ulteriormente poiché è in atto un'operazione di acquisizione dei soci di un'altra cooperativa olearia di Lavello. In questo modo ai 282 soci se ne aggiungeranno altri 200.

L'obiettivo è quello di elevare la competitività delle attività di raccolta, conservazione, lavorazione e commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva, implementare l'adozione di modelli organizzativi volti a migliorare gli ambienti di lavoro, ottimizzare i processi di trasformazione e confezionamento con l'introduzione di macchinari di ultima generazione. E poi ancora di valorizzare le produzioni tipiche locali e biologiche, realizzando un sistema di tracciabilità per il controllo della produzione, vale a dire la possibilità di conoscere ogni fase di vita dell'olio extra vergine d'oliva prodotto.

Nel corso di questi anni la Cooperativa “La Riconquista”, oltre ad avere perfezionato i metodi di trasformazione delle olive, ha anche cambiato sede. Nel 2005, infatti, per motivi di logistica e spazio, è stata delocalizzata in un'area al di fuo-



ri del centro abitato di Lavello. L'opera è stata finanziata per il 50 per cento da un contributo della **Regione Basilicata** (Por 2000-2006). Da questo momento in poi la Cooperativa ha continuato a mettere a punto le attività avviate, realizzando un nuovo opificio per la lavorazione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dell'olio extra vergine d'oliva; la costruzione di una sala per la degustazione dell'olio e per la promozione dello stesso, la realizzazione di un piazzale adibito alla movimentazione delle merci e allo stoccaggio delle olive, l'acquisto di un nuovo impianto di trasformazione completo, dedicato alla produzione di olio biologico.

Riguardo ai livelli occupazionali, entro il 2009, si passerà dall'unico dipendente attualmente assunto a tempo indeterminato, a 7 unità. Buone prospettive sono previste anche per l'aumento del fatturato che dovrebbe passare dagli attuali 160 mila euro ai 500 mila. Ipotesi supportata dai significativi risultati raggiunti nel 2006, nonostante l'annata non particolarmente favorevole per la produzione di olive e olio.

Riguardo alla produzione propria di olio extra vergine di oliva è previsto un aumento dai 200 quintali medi degli ultimi anni ai 1000 quintali dei quali almeno la metà di olio biologico a regime. Sono previsti incrementi anche per quanto attiene alla produzione commercializzata che dovrebbe passare da 160.430 mila euro a 494 mila con un incremento percentuale del 307 per cento.

Ed è proprio l'obiettivo della commercializzazione che sta più a cuore ai soci della Cooperativa "La Riconquista" ○





○ che puntano a raggiungere livelli sempre più alti, grazie alla differenziazione dei prodotti offerti (non solo olio extravergine di oliva, ma anche oli aromatizzati, olive in salamoia, le snocciolate, sotto sale e pasta di olive). La Società vanta rapporti commerciali consolidati con i maggiori gruppi di imbottiglieri e di acquirenti di olio all'ingrosso ai quali negli anni scorsi è stato venduto circa il 60 per cento dell'olio extravergine d'oliva prodotto. Solo il 40 per cento è stato venduto al dettaglio in confezioni personalizzate con il marchio della Cooperativa.

In tutto l'agro di Lavello la coltivazione dell'olio è una fonte di reddito importante per gli agricoltori e potrebbe trasformarsi in una buona opportunità di lavoro per i giovani. La raccolta delle olive inizia nei primi giorni di novembre e termina alla fine di dicembre a seconda delle condizioni climatiche. Segue l'attività molitoria che nel frantoio "La Riconquista" viene effettuata con due linee di impianto: la prima con ciclo continuo che coniuga la tradizione per la frangitura delle olive (attraverso l'utilizzo di molazze, ovvero ruote di granito) alla tecnologia per l'estrazione a freddo dell'olio (temperatura massima 27 gradi controllata elettronicamente).

La seconda con il ciclo continuo moderno, ovvero con la frangitura eseguita attraverso frangitori a martelli. Questa linea è dedicata alla lavorazione di olive derivate da agricoltura biologica. Non a caso la Cooperativa ha inteso dare molta importanza all'ambiente acquistando un impianto di estrazione del nocciolino dalla sansa di scarto della lavorazione. Questo materiale viene ceduto ad alcune aziende che lo impacchettano e lo rivendono per alimentare un certo tipo di caldaie (caldaie a biomassa). La sansa denocciolata, a sua volta, viene data ai sanifici che la utilizzano per produrre l'olio di sansa.

Il metodo utilizzato dalla Cooperativa "La Riconquista" ha come effetto quello di coniugare l'efficienza, l'igienicità e la purezza dell'olio estratto per centrifugazione, con i vantaggi della lavorazione. L'aggiunta di acqua, infatti, avviene in quantità minime e questo migliora la qualità dell'olio, ne esalta la corposità e ne migliora la conservazione perché non vengono dispersi nelle acque reflue i polifenoli, ossidanti naturali. L'olio, poi, viene pulito dalle impurità rimanenti attraverso la filtrazione naturale (su cotone) o per decantazione.

Il risultato è un olio dal gusto mediamente fruttato di oliva verde con odore e sapore di frutto fresco colto al punto ottimale della maturazione, con profumi netti di carciofo, pomodoro ed erba tagliata, dal gusto lievemente piccante e un poco amarognolo. Il suo lieve pizzicore nel retrogusto, per la sua bassa acidità (0,28), è molto apprezzato dagli intenditori. Oltre al normale uso, è gradito se mangiato crudo su pietanze, contorni ed insalate, ma è ottimo da gustare anche sulla carne e sul pesce. ●

The Cooperative Society 'La Riconquista Mauro Costantino' of Lavello was established on 12th February 1959 by thirty local farmers who aimed at promoting agricultural activities and especially the extraction of extra-virgin olive oil. With this goal to achieve, the society has been growing since that moment and now can rely on 282 members.

This group is becoming even bigger thanks to the merging with another Lavello cooperative society. The overall aims are to strengthen local and organic produce by building up a production tracking system - that means, a system to track back every single step in the extraction of olive oil.

For the past few years the Riconquista has been working to improve the whole extraction procedure, enlarging and bettering the company premises. There is a new factory where olives are processed and oil is packaged and marketed, as well as a new open space for oil tasting and promoting and a new grinding mill to produce organic oil.

By 2009 seven new employees will be offered a permanent job in the Company. The turnover will grow up as well, from the current 160 thousand Euros to 500 thousand Euros. According to previsions, the extraction of extra-virgin olive oil will increase from 20 tons to 100 tons - half of which made of organic oil. Market production will also grow from 160.430 thousand euros

to 494 thousand Euros, that is 307% increase. Indeed, the main objective is marketing and differentiating product – from extra-virgin olive oil to various types of flavoured oil, prickle olives, de-stoned olives, olives in brine and olive paste'.

In the La Riconquista grinding mill there are two production lines, a traditional and a modern one. The former is a continuous cycle line, traditional in the pressing phase and modern in the cold extraction phase. The latter can be defined as modern continuous cycle line, which means that it employs hammer grinding mill for organic extraction. Significantly, being an environmentally friendly company, the Cooperative owns a new mill for the extraction of olive stones which are then given to other mills where pomace olive oil is produced.

Efficiency, hygiene and product purity are La Riconquista motto. Since only a minimum quantity of water is added, La Riconquista oil is high-quality, fruity and easy to preserve, as the residual polyphenols are not wasted. Another important step is oil filtering (through cotton fabric) or decanting. The final result is a rotund, extra-virgin olive oil made of green-ripe olives, characterised by artichoke, grass and tomato flavours, slightly hot and bitter. Thanks to its low acid level (0.28) this oil is very much appreciated. It can be better tasted on vegetable dishes and salad, but it is also suitable for meat and fish.

ENGLISH

