



Azienda Quarto

PRODUZIONE, ESTRAZIONE E VENDITA. L'AZIENDA QUARTO È TRA I PRIMI ESEMPI IN BASILICATA DI FILIERA CORTA. E I RISULTATI PREMIANO L'AUDACIA. ORA, DOPO L'AFFERMAZIONE SUL MERCATO LOCALE, L'OBIETTIVO È UNO SOLO: LA CONQUISTA DI QUELLI ALTAMENTE QUALIFICATI DEL NORD ITALIA.

ALESSANDRA MONTEMURRO
FOTO DI ANTONIO PASSAVANTI

Tra le contrade **Due Gravine** e **Tre Confini**, sulla strada che dalla città dei **Sassi** conduce al colle di **Miglionico**, due giovani imprenditori materani sfidano, a suon di tradizione e scoperta volontà di innovazione eco-sostenibile, chi continua a sostenere che da una realtà piccola non si cavi un ragno dal buco.

Entusiasmo, determinazione e competenza professionale sono le carte vincenti di **Piergiorgio** e **Paolo Quarto**, che dell'omonima azienda di famiglia, nata negli anni '50 con il padre **Francesco Paolo**, ne hanno fatto una presenza significativa nel settore del mercato e della produzione olearia.

È Piergiorgio, 37 anni e un diploma di perito agrario, a raccontarci, con grande orgoglio, come nasce un olio, il loro, fiore all'occhiello di un'azienda (con un fatturato in crescita di 100.000 euro) che possiede anche 150 ettari di seminativi in frumento, orzo, avena, leguminose, ceci e cicerchie e 10 di frutteti in pesche, percochi e albicocche.

Contrassegnate dai due marchi “**Tenute Zagarella**” (nato nel 2001) e “**Due Gravine**” (creato nel 2003), le produzioni Quarto hanno origine da una “fucina” di 27 ettari e 9000 piante, un importante oliveto (trasformato nel 1998 in seguito all’ottenimento dei finanziamenti previsti dal P.O.R. Basilicata) servito da un impianto di irrigazione prodotto da una vasca artificiale di accumulo del fiume **Bradano** e, dal 2002, anche da una sub-irrigazione in biologico.

Ed è in questo luogo, adatto ad ospitare il gourmet più raffinato, che vengono coltivati varietà quali l’**Ogliarola del Bradano**, la **Leccino**, la **Tarantina**, la **Coratina** e la **Cima di Melfi**, previste dalla bozza della **D.O.P. ‘95 - ‘96**, con l’aggiunta della **Carolea** e della **Nociara**, piccoli blend utili a mitigare o rafforzare sapori troppo forti o, al contrario, eccessivamente deboli.

È in un nuovissimo oleificio di 1000 metri (500 dei quali sono coperti mentre l’altra metà, scoperta, è adibita allo stoccaggio delle olive) che emergono sapienza, tecnologia e rispetto per l’ambiente, quelli spese al servizio di un’attività complessa e rigorosamente attenta alle qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto. L’oleificio, nato grazie alla **Programmazione Operativa Regionale** e progettato dall’architetto **Maria Bruna Palomba** (che ha saputo conciliare esigenze funzionali e ricerca estetica), conta tre impianti, rispettivamente di molitura, condizionamento e confezionamento.

La molitura si presenta come un sistema a ciclo continuo, caratterizzato dai processi di lavaggio, defoliazione e deramificazione delle olive. Un mulino a rulli a basso numero di giri è il principale strumento per la macinazione. ○





○ “L'estrazione - spiega Quarto - avviene con un decanter di ultima generazione, che permette l'estrazione dell'olio direttamente, evitando il passaggio nella centrifuga verticale; il tutto viene effettuato ad una temperatura inferiore a 27° C. L'impianto di condizionamento - continua Piergiorgio - è costituito da una cisterna in acciaio inox di capacità variabile, dotata di un sistema di riscaldamento a pavimento che garantisce una temperatura costante nelle stanze, e da un sistema di inertizzazione ad azoto che permette la conservazione dell'olio durante la stagione, evitando quei processi ossidativi che sono causa primaria della perdita, nel prodotto, di sostanze polifenoliche, quegli antiossidanti naturali che ritardano il processo di invecchiamento e risultano estremamente preziose per il corretto funzionamento dell'apparato cardio-circolatorio. L'impianto di condizionamento, infine - conclude l'imprenditore - *costa di un riempipesalattine, una imbottigliatrice, una tappatrice e un'etichettatrice*”.

“Siamo i primi in provincia - sottolinea con fierezza Piergiorgio - a chiudere la filiera: produciamo, estraiamo e vendiamo; rappresentiamo uno fra i primi esempi in regione di filiera corta e proprio nell'averla accorciata, probabilmente, risiede la causa del successo del nostro olio”.

Fra le unicità regionali dell'azienda e sintomo di un'apertura all'utilizzo di energie rinnovabili e alternative, rientra un sistema di produzione di nocciolino, composto di noccioli tritati e reimpiagati come combustibile per la caldaia. “In futuro - auspica il perito - contiamo di poter vendere il nocciolino ad altre aziende che lo richiedano espres-

samente, al fine di promuovere e sostenere la possibilità di fare ricorso ad altre tipologie di sfruttamento energetico”.

“Intanto - sottolinea Quarto - siamo orgogliosi di affermare che per la prima volta in provincia di Matera si constata l'esistenza di un frantoio per la molitura delle olive rispondente a tutte le norme igienico-sanitarie: finalmente la città dei Sassi si è dotata di uno strumento adeguato alle proprie potenzialità territoriali”.

“Tutto questo è stato reso possibile - precisa l'imprenditore - grazie al sostegno dei Fondi Comunitari”.

Il prodotto Quarto, finito e marchiato, giunge per l'80% sul mercato locale della ristorazione e della vendita al dettaglio. Il restante viene esportato nel Nord della penisola, bramato da intenditori eno-gastronomici che, probabilmente, potrebbero averlo scoperto sfogliando la “Guida Cucine e Vini 2006” o la “Guida Slow Food” del 2005 e del 2006.

Fra gli altri obiettivi da conseguire in futuro, a detta dei Quarto, vi sarebbe appunto la conquista di mercati altamente qualificati del nord-Italia, gli unici - secondo Piergiorgio - a possedere quella “ricercatezza” per apprezzare davvero quest'olio lucano.

In attesa che tutto questo si realizzi, i due fratelli aderiscono da tre anni al prestigioso progetto nazionale “Tre E”, patrocinato dall'**Accademia dei Georgofili di Firenze** e coordinato dal professor **Peri dell'Università di Milano**, che coinvolge diversi olivicoltori italiani. Il progetto si propone di diffondere la cultura dell'olio extra vergine di oliva migliorandone al contempo le qualità olfattive, gustative e nutritive. ●



PUBLIFOTO / OLYCOM SPA

In the area between the Districts 'Due Gravine' and 'Tre Confini', on the road connecting the town of the 'Sassi' to the Hill of Miglionico, by means of tradition and eco-sustainable innovation two young entrepreneurs from Matera have proved all their detractors wrong, who are not used to giving small enterprises a chance.

Piergiorgio and Paolo Quarto's winning cards are their enthusiasm, determination and expertise. Thanks to their hard work, together with their father Francesco Paolo, they have been able to transform their family farm (born in 1950s) into a leading part of the market and of the oil production.

It is Piergiorgio himself to tell us how oil is being produced in their farm - 150 hectares fit for seed and 10 for orchards.

With the two brands "Tenute Zagarella" and "Due Gravine" the Quarto's productions start in a 27-hectare "laboratory" and 9000 plants, an important olive grove served by an irrigation system fed by an artificial accumulation tank of the river Bradano and since 2002 by a biologic sub-irrigation too.

It is in this precise place that the farm produces the Ogliarola of Bradano, the Leccino, the Tarantina, the Coratina, the Cima of Melfi and the varieties of olive according to the draft of the D.O.P. '95 - '96,

also including the Carolea and the Nociera; small blends able to mild or strengthen too strong or soft tastes.

Expertise, technology and respect for the environment are the key words of an extremely new oil mill measuring 1000 metres. This has been designed by the architect Maria Bruna Palomba and supported by a measure of the R.O.P.

The entire production establishment also includes other three plants, one for pressing, one for conditioning and one for packaging.

The pressing is a continuous process, where washing, defoliation and trimming processes of olives take place. A roller mill with a low number of revs (about 350) is the main tool for milling. "We are the only one in the province", Piergiorgio says, "who can count on a complete production process; we produce, extract and sell. Undoubtedly, we are one of the first examples of a 'short production process' in the region".

A clear example of the this firm's concern about the environment is the use of renewable and alternative energy sources. As a matter of fact, the company produces 'nocciolino', that is a blend of grinded cores employed as a fuel for the boiler. "In the future we hope", the expert says, "we will be able to sell our

'nocciolino' to all the companies which will place order for it; this is meant to promote the use of other types of energy sources." "Anyway", Mr Quarto maintains, "we are proud of running in the province of Matera the only oil mill for olive pressing presenting all the necessary hygienic-sanitary requirements."

80% of the finished and labelled products by Quarto reach the local market of catering and retailing.

The rest is exported to the North of Italy, expressly ordered by enogastronomic experts who have probably known about it by reading the "Guida Cucine e Vini 2006" (2006 Cooking and Wine Guide) or the "Guida Slow Food" (Slow Food Guide) dating 2006. Moreover, among the Quartos' other future goals, we can also add their intention to 'conquer' Northern Italy high-quality markets too. Waiting for the achievements of all their goals, the two brothers have been busy working on a famous international project, "Tre E" (Three Es), sponsored by the Accademia dei Georgofili in Florence and coordinated by Prof. Peri of Milan University.

Numerous Italian oil producers have joined this project which essentially aims at spreading the culture of extra-virgin oil, by enhancing its olfactory, gustatory and nutritional qualities.