# Cooperativa agricola Brisighellese

***Valorizzare il territorio attraverso l'innovazione e la sostenibilità dei processi di produzione dell'olio di oliva DOP di Brisighella***

Brisighella è un borgo medioevale nel cuore dell'Appennino tra Firenze e Ravenna incastonato nel Parco Regionale della Vena del Gesso. È 'Città dell'Olio e del Vino' e si distingue per una spiccata vocazione all'ospitalità e al turismo slow, per essere un luogo tranquillo in cui si mescolano storia, scenari naturali, tipicità enogastronomiche e bellezze culturali. I tre colli, La Rocca, la Torre dell'Orologio e il Santuario del Monticino, caratterizzano il paesaggio per cui Brisighella è famosa. Ed è proprio la forma di questa vallata a caratterizzare il microclima rendendolo ideale per la coltivazione dell'olivo le cui origini, nella valle del Lamone, risalgono ai tempi dei Romani
La millenaria coltivazione dell'olivo a Brisighella, sui bei poggi esposti e protetti dai venti freddi fanno di questa zona, posta ai limiti dell'aerare della coltivazione dell'olivo sul versante Adriatico, un unicum estremamente interessante. La varietà olivicola predominante coltivata è la "Nostrana di Brisighella".

## La Cooperativa

La Cooperativa Agricola Briseghellese (CAB), nata nel 1962 dall'idea di alcuni agricoltori delle colline Brisighellesi di valorizzare e promuovere le produzioni vitivinicole e olearie del territorio, affianca all'iniziale produzione vinicola, la produzione dell'olio monovarietale Brisighello, che presenta il 90% di varietà Nostrana mentre nel restante 10% trovano spazio altre varietà autoctone. Il frantoio era

## TEMI

### CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

### PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.

### TURISMO RURALE

Progetti finalizzati allo sviluppo del turismo delle aree rurali, che migliorano o organizzano l'offerta territoriale destinata ai visitatori, progetti che promuovono la conoscenza del territorio rurale per i cittadini, progetti che ampliano l'offerta delle aziende agricole per i turisti.

dotato della più avanzata tecnologia a disposizione in quel momento: un impianto "Sinolea" per l'estrazione dell'olio per "percolamento".
Nerio Raccagni – personaggio storico, grande ristoratore ed esperto sommelier delle colline Brisighellesi – dà al gruppo costituente la cooperativa CAB, un input vincente: imbottigliare l'olio – e non venderlo sfuso come il vino – e soprattutto certificarlo. La millenaria tradizione olearia del territorio brisighellese, sin qui a uso prettamente famigliare, sulla base dei nuovi input e del nuovo impulso, avvia la CAB alla produzione dell'olio per il mercato e alle primissime produzioni selezionate, certificate e commercializzate esclusivamente in bottiglia inaugurando così la propria attività commerciale. Nasce così, dalla cultivar "Nostrana di Brisighella", l'olio il "Brisighello", marchio registrato dall'azienda attraverso un'autocertificazione metodica in linea con il disciplinare che prevede che tutte le bottiglie d'olio vengano numerate, timbrate dal notaio e con apposte le firme di tutti coloro che hanno raccolto le olive e lavorato nel frantoio.
Oggi, secondo il disciplinare, la zona di produzione e di trasformazione dell'olio extravergine DOP Brisighella comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana.
Il Brisighello rappresenta la pietra miliare della produzione CAB che negli anni si è migliorata nella fase produttiva di campo e nell'efficientamento tecnologico del frantoio grazie all'introduzione di nuovi macchinari in grado di garantire una sempre migliore qualità dell'olio.
A metà degli anni '90 l'olio ottiene da Bruxelles la certificazione DOP che dà un nuovo e importante impulso commerciale ai prodotti dell'intero territorio Brisighellese. L'Olio Extra Vergine DOP Brisighella arriva sul mercato italiano, grazie al supporto e al grande lavoro di supporto da parte della Regione Emilia-Romagna.
Nel corso degli anni il Frantoio cooperativo viene completamente rinnovato e il nuovo impianto oleario, in linea continua a 2/3 fasi, presenta innovative tecnologie che consentono un più corretto e puntuale processo estrattivo. L'istallazione di un dispositivo di condizionamento della pasta di olive in uscita dal frangitore favorisce il preciso controllo della temperatura in tutte le fasi di lavorazione garantendo il miglior risultato qualitativo, indipendentemente dall'andamento climatico.
Occorre sottolineare che l'estrazione dalle olive di olio dei sottoprodotti avviene esclusivamente con l'impiego di azioni meccaniche e di acqua, garantendo la massima salubrità di quest'ultimi. L'olio ottenuto viene stoccato in contenitori di acciaio inox e conservato nei

magazzini a temperatura intorno ai 15° e, allo scopo di mantenere la sua naturale qualità organolettica, la confezione viene effettuata solo al momento dell'ordine. L'attività di ricerca, si è concentrata sull'imbottigliamento dell'olio d'oliva Brisighella DOP e sulla selezione di bottiglie dotate di un particolare filtro volto a preservare le caratteristiche organolettiche.
Uno dei punti chiave del progetto di rebranding dell'intera linea oli sono stati la razionalizzazione e l'integrazione dell'intera gamma oli a seconda dei diversi canali commerciali. Ad oggi la cooperativa vende i suoi prodotti nei vari punti vendita con linee dedicate nella Gdo e nel settore Horeca, garantendo un'identità aziendale distintiva e unica all'interno della gamma oli.

Negli ultimi anni la cooperativa ha orientato la sua produzione verso la sostenibilità e la tutela del patrimonio ambientale, scelta che ha portato alle produzioni di olio Biologico: "BIO" e "BRISIGHELLA DOP BIO".
Il nuovo Frantoio, progettato in un'ottica di economia circolare, consente il riutilizzo totale e virtuoso dei sottoprodotti della produzione olearia grazie all'impianto di separazione del nocciolino dalla sansa vergine di oliva. Entrambi questi sottoprodotti vengono completamente recuperati l'uno per il riscaldamento domestico, l'altro per la produzione di energia.
La scelta di focalizzare l'attenzione verso un impatto della produzione più ecocompatibile porta la CAB a installare un vasto impianto fotovoltaico in grado di soddisfare i moderni fabbisogni sociali e industriali senza avere un impatto negativo sull'ecosistema. Grazie ai pannelli fotovoltaici la Cooperativa è riuscita a ottenere un virtuoso risparmio energetico. La potenza dei raggi solari ha consentito, oltre all'autosufficienza energetica, anche un importante abbattimento dell'impatto ambientale della propria produzione.

A cura di Maria Valentina Lasorella Gennaio 2022

## I numeri della Cooperativa

**350** soci
**450** gli ettari coltivati dai soci
**120.000** piante di olivo

## Finanziamenti

**PSR 2014-2020**

**Misura 4.2 del PSR-** rinnovo del parco macchine grazie alla misura **ammodernamento aziendale 4.2** nel 2016. Grazie a questo bando abbiamo avuto la possibilità di realizzato tutto e con le migliori tecnologie e pulizie delle olive quando arrivano, condizionamento della pasta, decanter alla 176 mila euro.

**OCM parte cantina 2016** (prima della cessione della cantina avvenuta nel 2019), grazie alla quale è stato effettuato un ammodernamento delle vasche e l'acquisto di alcune vetrinette per la commercializzazione del vino.

**Misura 3: t**ipo di operazione 3.2.01 "Attività di promozione e informazione da gruppi di produttori sui mercati interni" (Focus Area 3A) - promozione e commercializzazione dell'olio di oliva DOP Brisighella, importo ricevuto pari a 18 mila euro.

Fonte: Intervista e sito internet