

Progetto T.A.P.O. Frantoio Gaudenzi

Il progetto aziendale del Frantoio Gaudenzi tra tradizione e innovazione



L'intervista

Il Frantoio Gaudenzi ha messo a punto una strategia aziendale di ampio respiro all'interno della quale una combinazione di Misure del PSR dell'Umbria 2014-2020 contribuisce a dare all'azienda un'impronta fortemente innovativa e caratterizzata dalla ricerca continua della elevata qualità del prodotto.

Giacomo Ottaviani e Andrea Sisti di Landscape Office Agronomist, quest'ultimo anche Sindaco di Spoleto, Rossana Brunetti e Stefano Gaudenzi del Frantoio, Maurizio Servili dell'Università di Perugia ci hanno raccontato la crescita di questa importante realtà umbra nel settore olivicolo.

Qual è il contesto territoriale in cui si colloca la vostra azienda?

(Andrea Sisti, Giacomo Ottaviani) Il Frantoio Gaudenzi è una realtà importante del territorio, oggi conduce 75 ha di oliveto tra proprietà e affitto, distribuiti sui quattro comuni di Trevi, Spoleto, Giano dell'Umbria e Panicale. Tutto, dal campo alla bottiglia, è completamente certificato biologico. I nostri circa 40.000 oliveti abbracciano tre sottozone della DOP Umbria, Colli Assisi Spoleto, Colli Martani, Colli del Trasimeno, con una elevata rappresentatività dell'Umbria

olivicola. Nel contesto umbro si tratta di un'azienda più grande della media e nel contesto territoriale di Trevi, città dell'olio, siamo una realtà grande. Dagli anni '60 questa fascia olivata è un'area di grande pregio ambientale. Proprio nella costituzione della DOP si è scelto di zonizzare il territorio regionale, per avere un'articolazione in base alla cultivar prevalente come elemento di distinzione dell'olio. Tale impostazione ha dato difficoltà nella gestione dei frantoi ma nel tempo, con il concetto di biodiversità, è diventata un punto importante su cui lavorare.

Le varietà tipiche presenti nei nostri oliveti sono Moraiolo, Frantoio, Leccino, San Felice e Dolce Agogia, che caratterizzano in modo inconfondibile l'olio prodotto. Sono stati impiantati nuovi uliveti sostenibili, divisi in poderi, ognuno dei quali ha una sua cultivar specifica insieme a filari di impollinatori, filari di alberi da frutto per aumentare la biodiversità data dalle impollinazioni e infine sovesci di trifogli e aromatiche per arricchire ancor più l'ecosistema che andiamo a creare.

Parlate del progetto aziendale...

(Stefano Gaudenzi) Il progetto aziendale si avvale di un rapporto consolidato con l'Università di Perugia e anche con il partner tecnico Landscape Office Agronomist.

*T.A.P.O - Termo condizionamento Applicato alla Pasta di Oliva



Gli elementi che lo guidano vanno dal perseguimento della qualità del prodotto in un contesto in cui i cambiamenti climatici impattano sulla produzione, alla loro mitigazione, dalla ricerca scientifica all'innovazione tecnologica e, infine, alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio e al rispetto della tradizione.

Il progetto aziendale comprende una strategia finanziaria che include la pianificazione di utilizzo dei fondi pubblici e che riguarda anche l'azienda Gaudenzi Società agricola semplice dei figli di Rossana Gaudenzi.

I progetti "Smart & Tradition Oil" e "T.A.P.O." hanno contribuito al progetto aziendale insieme ad altri interventi, sempre finanziati con il PSR dell'Umbria 2014-2020, tra cui uno per il ripristino dei muretti a secco degli oliveti nel rispetto del contesto paesaggistico della fascia olivata Spoleto-Assisi.

Il progetto "Smart & Tradition Oil", finanziato con la Misura 4.1.1 del PSR 2014-2020, ha consentito l'ampliamento del frantoio e l'ammmodernamento dei macchinari oleari. Volevamo innalzare la qualità del prodotto garantendo una lavorazione più pulita, separando gli spazi per le varie fasi del processo di lavorazione: il ricevimento delle olive, la pulizia e il lavaggio, la parte di trasformazione vera e propria, il magazzino, il laboratorio di ricerca e analisi. Questo ha reso il frantoio adatto alle visite guidate e quindi di contribuire allo sviluppo dell'oleoturismo. A tal fine, abbiamo creato uno spazio per la degustazione e per accogliere le visite in azienda, in Frantoio abbiamo

anche la vendita diretta. Infine, è stato acquistato e ristrutturato una parte di oliveto e di cisterne per l'olio. Il progetto ha quindi avuto l'obiettivo di andare a migliorare la qualità, più che la capacità produttiva. (Maurizio Servili) Con il progetto T.A.P.O., finanziato dalla Misura 16.2.2, insieme all'impresa agricola di Proietti Marco, l'Università di Perugia e Landscape Office Agronomist, abbiamo lavorato alla definizione di un macchinario per il termo condizionamento della pasta di olive. Il termo condizionatore ha consentito di potenziare e innovare il sistema di estrazione meccanica dell'olio favorendo l'aumento della qualità e della stabilità del prodotto finale

Quali sono le eventuali criticità incontrate e i possibili sviluppi futuri del vostro progetto aziendale?

(Stefano Gaudenzi) Con le misure del PSR non abbiamo riscontrato problemi nell'attuazione, riteniamo di segnalare solo come la 16.2 sia una misura più farraginosa e impegnativa da un punto di vista burocratico. Ci sono state alcune criticità autorizzative, poi altre legate all'emergenza Covid. Il progetto aziendale ha portato comunque ai risultati sperati legati all'innalzamento della qualità, al miglioramento delle tempistiche di produzione e delle condizioni di lavoro. Per il futuro, bisogna capire, fare investimenti ora è più difficile di qualche anno fa. Abbiamo fatto molto uso dei finanziamenti bancari per le misure del PSR e questi sono diventati più costosi. La crescita aziendale è avvenuta negli ultimi 7/8 anni grazie a



cospicui investimenti e il PSR ha avuto un ruolo di completamento della finanza privata. Per quanto riguarda il futuro, l'azienda ha intrapreso un percorso legato alla biodiversità, creando una filiera che rispetta la tradizione, ma innova la produzione. Ad esempio, ogni appezzamento è una cultivar, da cui si può produrre olio sia monocultivar, che blend, anche su ordinazione. L'olio diventa quindi personalizzabile per il cliente. Stiamo cercando di creare un Centro per la micro oleificazione per caratterizzare le diverse cultivar nei diversi periodi dell'anno, anche nella fase della raccolta, e per capire quanto raccogliere e il momento più idoneo per farlo. Questo è un lavoro che fa l'Università, noi lo vorremmo trasformare in un servizio per gli olivicoltori.

Infine, l'oleoturismo dovrebbe completare la filiera, ad esempio questo frantoio è fra i primi in Italia ad aver pensato a questo tipo di assetto. L'idea è di creare un luogo di turismo, anche scientifico, per professori e studenti che vengono a imparare come si fa l'olio in Umbria.

A cura di Michela Ascani **Giugno 2023**