

# Cooperativa agricola Brisighellese

Riscoperta e valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità attraverso la promozione della produzione olivicola



## L'intervista



*A Brisighella, che sorge nella Vena del Gesso in provincia di Ravenna, la Cooperativa Agricola Brisighellese (CAB) opera nell'intento*

*di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola e olivicola locale puntando sull'innovazione e prestando attenzione alla sostenibilità ambientale ed economica. Per conoscere meglio la storia e il presente della Cooperativa abbiamo incontrato il presidente della Cooperativa Agricola Brisighellese, Sergio Spada, che ricopre questo ruolo da ormai più di dieci anni.*

## **Come è nata la cooperativa e qual è stata la sua evoluzione nel tempo?**

La Cooperativa Agricola Brisighellese nasce nel 1962 dall'idea di 16 produttori agricoli delle colline Brisighellesi di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola e olivicola locale. E così, a metà anni '60, è stata inaugurata una moderna cantina e nei primi anni '70 è nato il primo frantoio sociale, che inizialmente, ha svolto esclusivamente attività di servizio molitura per conto dei soci. Il frantoio era dotato della più avanzata tecnologia a disposizione in quel periodo: l'impianto "Sinolea" per l'estrazione dell'olio per "percolamento". Grazie agli sforzi compiuti dalla cooperativa, sono state realizzate le prime produzioni selezionate e certificate dell'olio, commercializzate esclusivamente in

bottiglia. Nel '75 è stato prodotto, per la prima volta, l'olio "Brisighello", un olio monovarietale ottenuto dalla cultivar "Nostrana di Brisighella", divenuto pietra miliare della produzione CAB. La continua ricerca e selezione in campo produttivo e tecnologico, ha portato all'eliminazione nel frantoio della pressa a pressione e alla sua sostituzione con il più efficiente "Decanter orizzontale". Negli anni successivi è stato approfondito lo studio e la selezione delle cultivar del territorio e sono stati messi a punto una vasta gamma di oli extravergine di oliva e di selezioni monovarietali; nascono e si registrano nei successivi anni i marchi degli oli evo *Pieve Thò, Oliva Nobildrupa e Orfanello*.

Il riconoscimento da parte della comunità europea della D.O.P. Brisighella, primo olio DOP Italiano, arriva nel 1996 e dà un nuovo e importante impulso commerciale ai prodotti dell'intero territorio Brisighellese. Poi la svolta verso la sostenibilità. Nei decenni successivi, infatti, la cooperativa si è orientata verso le produzioni sostenibili e la tutela del patrimonio ambientale e sono così nate le produzioni di olio Biologico "Bio" e "Brisighella DOP Bio".

Successivamente all'installazione di un vasto impianto fotovoltaico la Cooperativa è riuscita a ottenere un virtuoso risparmio energetico, l'autosufficienza energetica e un importante abbattimento dell'impatto ambientale della propria produzione.

Tre anni fa, infine, il frantoio è stato completamente rinnovato con nuovo impianto oleario, in linea continua a 2/3 fasi. Si tratta di un impianto dotato di innovative tecnologie come, ad esempio, un dispositivo di condizionamento della pasta di olive in uscita dal frangitore che, favorendo il controllo della temperatura in tutte le fasi di lavorazione, garantisce un miglior risultato qualitativo dell'olio ottenuto.

Il nuovo frantoio ha consentito il riutilizzo virtuoso dei sottoprodotti della produzione olearia, come il nocciolino e la sansa vergine che vengono entrambi recuperati e utilizzati per il riscaldamento e la produzione di energia. Questi due sottoprodotti vengono infatti conferiti a un'azienda che utilizza la sansa per un bio-digestore mentre il nocciolino come combustibile al posto del pellet.

### **Quali sono allo stato attuale i numeri della cooperativa in termini di soci e di ettari produttivi e quali sono le collaborazioni con soggetti terzi?**

Oggi la cooperativa conta più di 350 soci, tutti olivicoltori in quanto la cantina non viene più gestita da CAB che l'ha ceduta nel 2019 - con una coltivazione di circa 450 ha con circa 120.000 piante di olivo.

La CAB collabora con un'associazione produttori ortofrutticoli dell'Emilia-Romagna (ARPO, associazione regionale produttori olivicoli) per fornire supporto agli agricoltori e al consorzio agrario in zona mentre per la certificazione dei prodotti biologici collabora con ICEA.

### **Quali sono le prospettive future della cooperativa?**

Per quel che concerne il futuro della cooperativa sono state presentate, al fine di rilanciare il territorio, la Cooperativa ha risposto a diversi bandi di finanziamento nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale grazie ai quali prevediamo il rifacimento del frantoio, del marchio, delle bottiglie nuove e la definizione dei punti vendita dell'olio sul posto, a Ravenna presso Campagna amica Coldiretti e a Forlì.

Grazie a un bando della Camera del Commercio di Ravenna puntiamo a ristrutturare e rivisitare il nostro sito internet.

Abbiamo anche l'idea di cercare un canale di vendita estero, ma al momento la nostra produzione è ancora troppo bassa per affrontare mercati più grandi

Inoltre, al fine di una valorizzazione maggiore del territorio, si vorrebbe ripristinare e valorizzare il sentiero dell'olio "Brisighello" che ha dato nel corso degli anni



un grosso impulso alla promozione dell'olio di oliva, del vino e dei prodotti locali. Il sentiero è un percorso pedonale che origina dal centro di Brisighella e arriva alle colline, integrato con percorsi storici, olivi secolari e vigneti, che si può percorrere con la guida oppure liberamente anche in bicicletta.

Inoltre, in futuro prevediamo, soprattutto per poter migliorare la nostra offerta turistica, una serie di interventi come la realizzazione di una sala degustazione dell'olio e un percorso di degustazione degli olii per una riorganizzazione aziendale. Infine, c'è anche l'idea di creare un museo dell'olio ma attualmente la cooperativa non dispone degli spazi e dei fondi necessari.

A cura di Maria Valentina Lasorella **Gennaio 2022**