



## Consorzio Peranzana dell'Alta Daunia

### COMUNICATO STAMPA

In data 28 maggio 2015, presso la sede del Consorzio Peranzana dell'Alta Daunia, si è riunita l'Assemblea dei Soci per eleggere il nuovo CdA relativo al triennio 2015/18. Sono stati eletti, in conformità alle norme statutarie, i seguenti consiglieri:: per le Aziende agricole **Antonucci Olimpia** (eletta presidente), **Di Pumpo Marcello**, **Lombardi Michele** e **la Federazione prov.le Coldiretti**

Tra i Confezionatori: **Alessia Schiavone**, **Grazia Sansonetti** mentre per i Frantoi **Ilenia Angeloro - Graco** (eletta vicepresidente). Inoltre, è stato riconfermato direttore tecnico il dr agronomo Nazario DErrico che si occuperà anche di gestire gli aspetti commerciali delle produzioni olivicolo - olearie.

Il Consorzio Peranzana dell'Alta Daunia, quale unico ente territoriale di tutela della Peranzana, sostenuto da tutti i comuni del territorio, è impegnato da anni in un programma di valorizzazione dell'oliva nella sua duplice veste commerciale "olio e tavola".

Con l'elezione del nuovo Cda, composto in maggioranza da donne, il consorzio intende valorizzare il ruolo delle stesse esaltandone l'impegno, la creatività e la capacità nel diffondere cultura e valori nei diversi ambiti socio - economici, a fronte di giovani generazioni sempre più lontane dalla cultura del territorio e da una educazione alimentare, come la Dieta Mediterranea, sinonimo di benessere fisico e qualità della vita.

Il Consorzio, che associa circa 40 aziende produttrici di olio extra vergine di oliva, olive da tavola e prodotti tipici, intende favorire una politica di valorizzazione delle piccole imprese più propense ad attuare programmi di promozione e marketing territoriale contrariamente a quanto fatto sin ora nel nostro territorio con la inaspettata debacle del sistema cooperativistico.

Come è noto, da anni il Consorzio è impegnato in un lotta senza quartiere per fronteggiare le ormai note speculazioni di mercato che puntualmente affliggono la nostra pregiata varietà Peranzana. Questo a fronte di una ultima campagna, chiamata dai più "annus terribilis", che ha visto la nostra regione teatro di svendite per far quadrare i conti. Con la presenza della mosca olearia e di altri parassiti letali, che hanno falciato la produzione nazionale e abbattuto il livello qualitativo delle olive e degli oli, le azioni speculative sono

state all'ordine del giorno. I grossi frantoi e aziende olearie del Centro Nord (Toscana, Umbria, Garda, Abruzzo, Marche ecc) sono stati particolarmente attivi in Puglia e nella Daunia condizionando un mercato delle olive che ha evidenziato ancora una volta l'estrema debolezza del sistema olivicolo - oleario. La storica carenza di programmazione e di un vero sistema di filiera ha riproposto all'attenzione dell'opinione pubblica un paradosso tutto pugliese: forti nella produzione, deboli nel mercato...quest'assioma, per nulla decifrabile e comprensibile, la dice lunga sulla complessità del sistema produttivo vittima di un mercato sempre più in mano ad avventurieri e speculatori (in Puglia si produce quasi il 60 % di olio extra vergine - fonte Sian Mipaf) e ad aziende organizzate che provvedono al confezionamento appropriandosi del valore aggiunto.

L'olio extra vergine è uno degli ambasciatori del made in Italy più importanti al mondo; all'estero non riusciranno mai a imitare la storia, la cultura, l'origine che un tale prodotto tipico può rappresentare. Speculazioni, norme e controlli insufficienti e un sistema sanzionatorio inefficace hanno reso l'olio d'oliva uno dei prodotti più coinvolti nell'universo delle frodi alimentari. Questa condizione penalizza in particolar modo le aziende piccole e oneste non in grado di supportare i costi di comunicazione alla pari delle grandi imprese multinazionali. Nel contempo tante piccole imprese agroalimentari donne hanno saputo affermarsi puntando con caparbia alla qualità e tipicità dei prodotti, alla difesa della biodiversità e all'innovazione riuscendo ad assumere un indiscusso ruolo socio economico nel nostro territorio. Si è compreso che l'affermazione del vero extravergine italiano può avvenire solo in sinergia con una costante educazione salutistica e alimentare e la valorizzazione del patrimonio storico - culturale del modello alimentare italiano. Con un consumatore quasi sempre ignaro di quello che acquista, l'origine, la tracciabilità e la genuinità del prodotto sono alcuni tra i requisiti necessari a garantire sicurezza alimentare e tutela della sua salute. In un mercato globale in cui le tradizioni e le diverse culture trovano sempre meno spazio, le produzioni tipiche restano un'importante testimonianza del patrimonio culturale e rurale che tanto ha contribuito alla crescita del nostro territorio. Coniugare tipicità ed innovazione, garantire sicurezza e qualità ai consumatori, anche grazie all'affermazione del binomio "territorio - filiera corta", resta uno degli obiettivi prioritari del Consorzio. Il successo commerciale che le aziende consorziate hanno ottenuto nella recente manifestazione Expò Tuttofood di Milano è la prova tangibile che i nostri prodotti risultano più apprezzati nei mercati internazionali come Gran Bretagna, Usa e Oriente.

Il consorzio ha elaborato, inoltre, un progetto di valorizzazione territoriale dell'oliva da tavola con la costituzione del **Comitato Promotore DOP** Alta Daunia organismo a cui è stato affidato il compito di coordinare le procedure relative alla richiesta di riconoscimento dell'oliva

da tavola a **D.O.P. “Alta Daunia”**, come da **Reg. (CE) n. 628/2008** e ai sensi del **Reg. UE n. 1151/2012** riguardante i regimi di qualità dei prodotti agroalimentari. Il progetto rappresenta il primo passo di un “percorso virtuoso” che fa leva su un programma di qualificazione e valorizzazione della nota varietà autoctona a conferma dell’evidente apprezzamento di mercato ottenuto negli ultimi anni anche nei mercati internazionali.

E’ ormai riconosciuto che l’oliva da tavola Peranzana, che ha già ottenuto il riconoscimento di **“prodotto tradizionale”** con Decreto Mipaaf n. 8663 del 5/06/2009, presenta un elevato potenziale commerciale tale da renderla una valida alternativa reddituale per gli olivicoltori del territorio e pertanto l’obiettivo del riconoscimento a DOP riveste un duplice significato di valorizzazione del sistema “oliva - olio”, quale binomio sinergico che potrebbe portare ad un auspicabile valore aggiunto utile ad accrescere l’immagine del territorio e la competitività delle sue imprese nei mercati internazionali.

Foggia, 15/06/2015

Il Presidente  
Ing Giuseppe Lipartiti

**Fine**