

# Biologico: una scommessa vinta

Quella che parla per bocca di Francesca è la terza generazione dei Petrini:

di Chiara Giacobelli

Il suo nonno iniziò ad occuparsi di olivicoltura già dagli anni '60, ma fu il papà tra la fine degli anni '80 e i primi '90 a puntare con grande lungimiranza ed intuizione sul biologico. I motivi di questa scelta sono sia salutistici che legati alla conformazione tipica del territorio e, non ultimo, alle richieste che piano piano iniziavano ad arrivare da parte dei consumatori. E l'orgoglio di Francesca nel raccontare di questa sfida intrapresa dal papà in tempi non sospetti si allarga anche alle Marche tutte. "Dovreste sottolineare – ci suggerisce – come la regione Marche sia stata la pioniera in termini di legiferazione su una materia importante come quella del biologico, in anni in cui non c'era ancora una politica comunitaria unitaria, ma solo norme a carattere molto generale".

**"Questa impostazione io l'ho ereditata anche se non è stato facile: devi anche condividere le scelte di chi è venuto prima di te! E per farlo devi crederci. E io e mio fratello lo abbiamo fatto. E' stato bravo mio padre a trasmetterci ed**

**insegnarci i valori. Il passaggio non è stato così indolore. Ai tempi di mio padre seguire il biologico significava sfidare il mercato: non si sapeva se avrebbe avuto successo. E anche per noi la sfida è continuata. Probabilmente nell'essere donna è insita una certa ricerca di sfide, di strade non facili da percorrere e questo atteggiamento mi ha molto aiutato e di conseguenza ha aiutato l'azienda: non mi sono mai accontentata e queste sfide ci hanno fatto crescere e ci aiuteranno a farlo ancora!"**

Il salto nel buio iniziale però si è trasformato ben presto in una certezza: il settore del biologico è tutt'ora in crescita nonostante le ben note difficoltà del nostro Paese. "E' un settore sano in tutti i sensi!" afferma Francesca Petrini sorridendo e sottolineando come sano sia anche il terreno dal quale nascono le olive della Fattoria Petrini, ricco di sostanze organiche il che significa fertilità ed ottima qualità.

## IL LUPO DI MARE

**E per quanto riguarda appunto la qualità, come si fa a certificarla?**

"Ovviamente i nostri prodotti sono certificati. Ci sottoponiamo a dei controlli effettuati dall'IMC – Istituto Mediterraneo di Certificazione – che è uno degli Enti accreditati dal Ministero dell'Agricoltura che rilascia la certificazione. Molti pensano che essa non sia altro se non ulteriore burocrazia. In questo caso devo dire che è una della poche burocrazie accettabili perché è necessario avere un controllore esterno che sondi tutto il sistema di gestione aziendale, tutto il percorso di filiera dall'albero al prodotto finito per garantire la tracciabilità e la rintracciabilità: si parla di sicurezza alimentare e si deve tutelare sia il consumatore che l'azienda. Sarebbe troppo facile altrimenti dire semplicemente "io faccio biologico". Soprattutto per chi vuole rivolgersi al mercato estero è fondamentale. Il mondo del consumo richiede e giustamente sempre più garanzie. Il nostro ruolo non è solo produrre: abbiamo una responsabilità sociale".

**Quant'è importante oltre che fare un prodotto di qualità, saper comunicare questa eccellenza?**

"E' praticamente fondamentale! E' inutile fare prodotti di qualità elevata se non si riesce a farlo percepire e capire al



consumatore. Ormai non sento di presentare più la mia azienda come semplicemente di produzione ma in un certo senso anche di "servizi": devi garantire anche una spiegazione del tuo prodotto perché altrimenti quando si trova lì sullo scaffale è uguale agli altri. Fare comunicazione è basilare, così come produrre. E bisogna farlo in maniera chiara ed inequivocabile, accompagnando il cliente nella presa di coscienza del prodotto che offriamo. Fidelizzare è importante è l'unico modo per farlo è spiegare a chi compra cosa compra. Non avendo risorse milionarie da spendere in spot pubblicitari, ho scelto vie alternative; ad esempio eventi organizzati qui in azienda oppure appoggiandoci ad altre strutture nei dintorni. A cambiare sono anche i



**L'olio** è un elemento base della dieta mediterranea, ricco di nutrienti quali polifenoli, vitamina E che con la loro azione antiossidante aiutano a prevenire l'arteriosclerosi, le malattie cardiovascolari, l'invecchiamento cellulare e la composizione in acidi grassi prevalentemente monoinsaturi, tutte qualità esaltate dall'utilizzo in fattoria Petrini di olivi monocultivar.

Queste proprietà salutari nel Petrini Plus, sono integrate con le vitamine D3, K1, B6, non soltanto per fornirne buona parte della razione giornaliera raccomandata ma bensì, per permettere un maggiore assorbimento di calcio. Infatti una funzione della vitamina D3 è quella di promuovere l'assorbimento, la deposizione e il riassorbimento del calcio nell'osso.

La vitamina K svolge un importante ruolo protettivo nei confronti dell'osteoporosi, poiché regola l'azione di una proteina, componente della matrice ossea, nelle sue forme attive biologicamente: l'osteocalcina, che a bassi livelli di vitamina K è inattiva. Studi recenti vedono nella B6 un'azione sia preventiva che protettiva dalle patologie cardiovascolari e del tessuto scheletrico, tramite la regolazione dei livelli di omocisteina nel sangue.

target: con un linguaggio ti puoi rivolgere al consumatore finale, offrendogli degustazioni e spiegandogli le proprietà, il gusto, le caratteristiche di ciò che assapora e cercando di far capire le differenze tra i vari oli: e di questo, essendo degustatrice professionista me ne occupo direttamente io. Diverso quando ci si rapporta a platee di tecnici, come medici ad esempio. In questo caso ci rivolgiamo a figure come biologi, nutrizionisti. Oppure ci si avvale della collaborazione scientifica data dall'Università. Si costruisce una rete, anzi tante reti. Vantiamo collaborazioni. E lo dico con orgoglio date le dimensioni della nostra azienda, con l'Università Politecnica delle Marche, con la Facoltà di Medicina, con l'Università di Bologna e con importanti enti ospedalieri che testano i nostri prodotti: significa che i nostri prodotti e il nostro modo di operare danno fiducia, a 360°. E noi ci teniamo molto. La qualità del prodotto ormai è intrinseca all'olio Petrini; oggi vanno curati tanti altri aspetti. Un grande investimento lo facciamo costantemente in questo modo anche in ricerca e sviluppo”.

Ma la fattoria Petrini pur essendo fortemente integrata nel territorio, guarda anche al di fuori dei confini nazionali... e con ottimi risultati! “Ci rivolgiamo prevalentemente al mercato europeo. Ovviamente mi riferisco a segmenti di nicchia, quelli che hanno a che fare con il prodotto biologico, con un mercato di alta qualità, quello degli intenditori, dell'alta ristorazione, del salutistico: quelli che hanno la cura di esaltare determinate virtù del prodotto. La politica del prezzo non fa per noi, non potremmo e non vogliamo competere su questo terreno. La qualità, riconosciuta anche grazie ad importanti concorsi internazionali, è la nostra carta in più. La vittoria di premi di rilievo è stata molto importante, penso per esempio all'Ercole Olivario che è considerato il premio più importante a livello nazionale ed abbiamo avuto riconoscimenti anche dalla Germania e dalla California, segno che la cultura dell'olio ormai si è diffusa. Noi andiamo dove c'è cultura, dove pagare di più un prodotto è una scelta perché si capisce cosa si sta acquistando”.







# La virtù del dire di no

**A tu per tu con Sabrina Sartini, sindaco di Monte San Vito, scopriamo perché il suo è un Comune Virtuoso**

⇒ “Il nostro essere un Comune Virtuoso nasce dal sapere mettere in atto tutta una serie di politiche della virtù ambientale: preservazione del territorio sia a livello urbanistico che sotto l’aspetto della valorizzazione delle peculiarità agricole che abbiamo. Siamo attentissimi a fare in modo che Monte San Vito sia preservato dalle strutture di grande impatto. Siamo vicini alla raffineria, alla ex discarica di Chiaravalle, a una serie di centrali che ci circondano, ma nulla di tutto ciò è nel nostro territorio. Quando parlo di buone politiche parlo dell’adozione di atti a tutela dell’ambiente. Ad esempio, quando ci è prevenuto un progetto della Terna Spa che prevedeva la realizzazione di un elettrodotto di grande potenza che avrebbe coinvolto anche il nostro territorio, anzi una parte molto bella ed incontaminata che si trova nella frazione di Santa Lucia, abbiamo deliberato sia come Giunta che come Consiglio il diniego. Questo elettrodotto Fano-Teramo interessa molti comuni e il nostro no ha fatto scalpore perché è stato l’unico ufficiale deliberato dall’Istituzione locale. E questo lo dico con orgoglio. Altra cosa importante è l’utilizzo da parte nostra dei Tavoli della Copianificazione provinciale per ciò che riguarda la realizzazione di grandi infrastrutture, come le strade. Poco tempo fa, si parlava della realizzazione di un tratto che avrebbe tagliato a metà la Frazione Cozze, altro territorio per noi da tutelare, e anche in questo caso ci siamo opposti. E questo pur andando contro ai pronunciamenti della Provincia e della Regione, nonché ad interessi eco-

nomici e commerciali ma a preservazione del territorio. Un territorio vocato sì alla produzione agricola –olio, vino e lo, stiamo riscoprendo, il pomodoro di Monte San Vito - ma anche a un turismo di altissima qualità: abbiamo bellissime strutture agrituristiche per larga parte acquistate da svizzeri e da tedeschi e anche americani che attirano per tutto l’anno turisti. Molti di loro, stranieri, hanno acquistato e ristrutturato proprietà nel nostro Comune. E per mantenere migliorare l’attrattiva turistica di Monte San Vito aderiamo a vari circuiti come quello delle Città dell’Olio – anzi stiamo pensando di organizzare proprio dai noi l’edizione 2011 del GirOlio che prevedrebbe una mostra degli oli pregiati della nostra zona, un convegno sull’olio d’oliva e la staffetta ciclistica da Monte San Vito a Cartoceto - o della Bandiera Verde. La nostra ricchezza è questa: il territorio! Sia da un punto di vista ambientale che estetico, testimoniato anche dall’alta qualità delle strutture ricettive”. L’unico cruccio? Presto detto: il non essere profeta in patria. “Abbiamo una serie di piccole eccellenze, gioielli che però non sono debitamente apprezzate e conosciute. E comunque molto di più richiamano l’attenzione degli stranieri. Secondo me è un problema che riguarda la nostra cultura: noi marchigiani tendiamo ad essere troppo discreti, al limite dell’incapacità di promuovere quello che abbiamo. Noi ci stiamo muovendo anche attraverso il Sistema Turistico della Marca Anconetana perché vogliamo emergere.”



## Una “chicca” di Monte San Vito

**il Frantoio storico S. Dolci del 1688**



Lo potete trovare al civico n.15 di Via Gramsci: è lì da oltre 300 anni, ma rimane bellissimo. Il mulino dell’olio S. Dolci, dopo un importante intervento di recupero e restauro, è oggi sede di un museo. Questo antico frantoio rappresenta un simbolo della civiltà e dalla cultura monsanvitese. Al centro, campeggia una potente macina di pietra che, grazie a un meccanismo a leve e alla forza dell’asino, frantumava le olive. Quel che rimaneva, finiva nei fischoli che venivano poi pressati da grosse presse di legno azionate a mano. Il trave di legno sul quale sono inserite le due presse è del 1770, mentre la pressa è del 1857.

