

Olio biodinamico: prodotto in Umbria, venduto negli Usa

L'azienda Hispellum è certificata biologica e steineriana, anche per gli Stati Uniti e il Giappone, e perfino kosher. Un grande amore per la terra e la natura, trasferito alle olive, molite al punto giusto, e all'oro giallo che vanta un'acidità di 0,21

DI MANUELA SORESSI

«È un'azienda piccola che fa un grande olio. Un esempio di quel made in Italy in grado di tenere insieme innovazione e saperi tradizionali e una protagonista di quel sistema di imprese umbro, che è riuscito ad affermarsi a livello nazionale e internazionale proprio per la produzione di prodotti e servizi di alta qualità». Parola di **Ermene Realacci**, presidente di **Symbola**, la Fondazione per le qualità italiane nata per diffondere il modello di sviluppo della soft economy.

Team affiatato

Più modestamente **Mario Ciampetti** definisce "artigiani dell'olio" il team della sua azienda agraria Hispellum perché confezionano e distribuiscono con il marchio Terre Rosse solo l'olio che deriva dalle olive cresciute nei loro oliveti e che si fregia della dop Umbria. Terre Rosse è ricavato unicamente dalla raccolta delle olive Moraiolo piantumate nei 55 ettari di oliveto ben esposti a est, di cui 40 di pro-

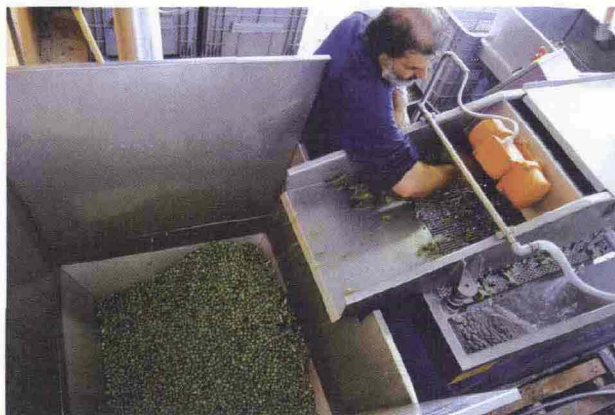
prietà e 15 in gestione. «Per noi è sostanziale la garanzia di genuinità, intesa come l'identità dell'olio che deve essere conosciuta e garantita dal produttore al consumatore finale. Ecco perché documentiamo e dichiariamo l'esatta descrizione dell'olio: chi l'ha fatto, chi lo ha estratto, quando è stato confezionato».

Hispellum nasce nella campagna di Spello tra le belle colline dell'Umbria dalla volontà della famiglia Ciampetti, già attiva economicamente con diverse attività, di radicarsi ancora più nel territorio e nell'agricoltura. La produzione annua si aggira sui 216 quintali di olio, ottenuti da 1800 quintali di olive, e le vendite generano un fatturato di 500.000 euro, per la maggior parte realizzato all'estero. «Personalmente, mi sento più un custode che un proprietario. Questo terreno esisteva prima di me ed esisterà anche dopo, al pari di molti di questi olivi. Il mio compito qui è di mantenere viva la terra, favorirne la rigenerazione, mantenerla fertile e accogliente per gli uomini e gli animali del

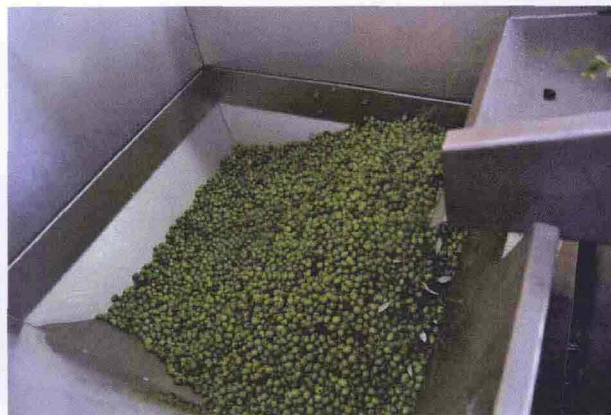
L'azienda

Denominazione	Azienda agraria Hispellum
Località	Spello (Pg)
Superficie	55 ettari
Fatturato	500mila euro circa
Produzione	1.800 quintali di olive
	216 quintali di olio
Sito	www.hispellum.com

futuro». Sono le parole di Ciampetti, che conduce un'azienda ispirata al pensiero di Rudolf Steiner. Negli ultimi anni della sua vita, infatti, questo pedagogista austriaco iniziò a occuparsi di agricoltura. Vedendo un pericoloso processo di depauperamento della fertilità della terra a causa dell'uso massiccio di fertilizzanti, Steiner (1861-1925) propose un modello di agricoltura in cui l'agricoltore aiuta la natura a fare in modo che la terra sia sempre più fertile e che i prodotti alimentari siano sempre più

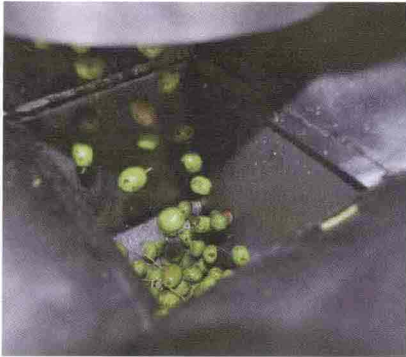


▲ La raccolta è programmata appena prima dell'invaso delle olive.



▲ In attesa della molitura le olive vengono conservate a 14-20 °C.

Strategie e mercati



▲ Passano 6 ore tra raccolta e lavorazione



▲ La molitura è a freddo.

ricchi di sostanze nutritive. Una filosofia che ha dato vita all'agricoltura biodinamica, che viene seguita anche da Hispellum. «La scelta di praticare agricoltura biologica e biodinamica nasce dalla consapevolezza che la terra non è nostra ma che è nostra la responsabilità del posto in cui viviamo» spiega Ciampetti.

Partendo da questo principio Hispellum che, dal 2008 produce secondo il disciplinare dell'agricoltura biologica ed è certificata da Imc, ha voluto ottenere anche il marchio di certificazione biodinamica AgriBioDinamica: un traguardo raggiunto nel 2010 anche grazie alla collaborazione con l'università di Perugia che l'ha seguita nell'implementazione delle colture biologiche, biodinamiche e nei controlli di produzione. Inoltre l'azienda si è impegnata per adeguarsi agli standard necessari per ottenere le più importanti certificazioni biologiche internazionali, come quella Nop Usda per l'esportazione negli Usa, mentre quest'anno dovrebbe diventare operativa la certificazione Jas per il Giappone. In parallelo Hispellum ha ottenuto anche la certifi-

cazione Kosher, che assicura come l'olio prodotto nell'azienda possa essere consumato anche dalle famiglie ebraiche ortodosse. «Ogni certificazione esige prestazioni particolari – spiega Ciampetti –, Negli Stati Uniti e in Giappone, ad esempio, è necessario che il terreno che si vuole certificare sia sottoposto ai trattamenti biologici da almeno 5 anni. Rispondere alle esigenze di queste certificazioni corrisponde per noi al piacere di fare sempre meglio il nostro lavoro poiché il punto di vista dei Paesi più esigenti accresce la nostra competenza e la certezza di fare del bene alla terra». Ma, naturalmente, le certificazioni internazionali aprono anche nuove prospettive sul fronte commerciale. Già oggi, infatti, Hispellum realizza sui mercati esteri il 70% del suo fatturato, vendendo prevalentemente in Usa, Canada, Israele, Kuwait, Australia, Francia e Germania.

Ma le certificazioni da sole non bastano per conquistare i mercati internazionali. Serve soprattutto il prodotto, anzi l'eccellenza di prodotto. E su quest'aspetto Hispellum si sente forte. «Il rispetto per

l'ambiente e la passione per l'olio sono il fondamento della nostra filosofia aziendale – sottolinea Ciampetti – e siamo contenti di poter presentare un olio di altissimo livello, un monocultivar Moraiolo che rispetta ed esalta la fragranza delle nostre olive». Questa cultivar di origine toscana trova il suo habitat ideale nella terra rossa e pietrosa delle colline di Spello, a 400-500 m slm. Il Moraiolo, infatti, ben sopporta il vento e la siccità ma teme i ristagni d'acqua. Per questo motivo il terreno pietroso delle colline umbre è ideale per queste piante dallo sviluppo medio, con una chioma poco voluminosa e mediamente folta, dai rami sono corti e contorti che producono frutti piccoli, rotondi, del peso poco superiore ad un grammo.

Modi e tempi naturali

La qualità delle olive, però, da sola non basta. Per produrre un olio di qualità è necessario il rispetto dei modi e dei tempi di produzione e un habitat "naturale", dove convivano in armonia la terra, la flora, gli animali e gli uomini. «Alla nostra azienda collaborano 9 dipendenti, per 2/3 donne, che si occupano del marketing, delle certificazioni e delle risorse umane. Quando la stagione finisce – dice Ciampetti – ci dedichiamo ai corsi di lingue, agli aggiornamenti professionali ma anche a molte attività di valorizzazione artistica e sociale del nostro territorio».

La raccolta è programmata appena prima dell'invaso delle olive (dai primi di ottobre a metà di novembre), cioè non appena cambiano colore e presentano il massimo grado di fruttato, un'alta concentrazione di polifenoli e un valore minimo di acidità. Le olive, raccolte con brucatura manuale, vengono collocate in cassette aerate e portate immediatamente al frantoio aziendale dove, in attesa della molitura, vengono tenute a una temperatura controllata tra 14 e 20 °C. Entro 6 ore dalla raccolta, le olive sono passate al frantoio Alfa Lavel Top 500 a due fasi con molitura a freddo. Il prodotto ottenuto viene conservato in serbatoi d'acciaio inox in atmosfera modificata con azoto.

Il risultato di questo processo ritmico e preciso è un olio dalle caratteristiche peculiari, con un grado di acidità di 0,21, perossidi al 4,20 e un valore 953,20 in polifenoli. All'analisi sensoriale quest'olio rivela un forte sentore di fruttato verde (6,5) con sfumature di amaro (4) e piccante (3,5). ■



▲ Veduta di Spello, tra le belle colline dell'Umbria, colta dall'azienda Hispellum.