

L'azienda di San Michele di Serino incassa quattro riconoscimenti al festival «Miooa»

Olio al top Basso cala il poker

BUONGUSTO

Annibale Discepolo

Spontaneamente verrebbe da dire: l'Irpinia fila liscia come l'olio. Naturalmente e imprenditorialmente parlando.

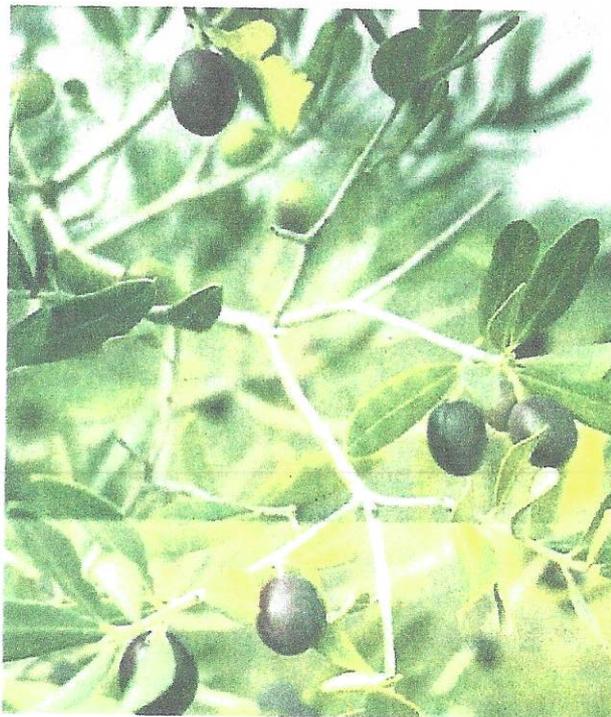
Nonostante la pandemia che sta incidendo sull'economia globale, la Verde incassa un significativo riconoscimento sul mercato internazionale dell'olio. La storica azienda Olio Basso di San Michele di Serino, presente in oltre ottanta mercati del globo infatti, raccoglie un poker di premi ad uno degli eventi più rappresentativi della filiera mondiale, il MIOOA. Il Milan International Olive Oil Award, ha puntato i riflettori sulla linea di alta qualità dello storico oleificio irpino fondato nel 1904 da Felice Basso, oggi alla quinta generazione, premiato per una visione imprenditoriale protagonista dei tempi e, quindi, di riflesso, al top dei mercati internazionali. Non a caso i riconoscimenti ottenuti, che seguono altri altrettanto prestigiosi tra i quali il Pentaward di New York ed il Nacd di Berlino attribuito al design della nuova linea, sono lo specchio della selezione che l'azienda irpina con stabilimento nell'area industriale di San Michele di Serino, ha operato su alcune tra le migliori cultivar del paese. In primis, naturalmente uno degli alfiери dell'olivicoltura irpino-campana nonché nazionale: la Ravece, per la quale, nel debutto del concorso internazionale sulla qualità degli oli extravergine di oliva di categoria superiore, un panel di esperti dell'Onao, l'Organizzazione nazionale assaggiatori oli di oliva, ha indicato anche i campioni della linea Basso tra i

migliori extravergini del pianeta, risultati in tal modo, finalisti e indi sottoposti al giudizio di altre tre giurie composte da giornalisti, consumatori e operatori Ho.re.ca., insomma coloro che tecnicamente e commercialmente promuovono oppure bocciano un prodotto, nella fattispecie l'olio.

Quello di Basso ha incassato la prestigiosa menzione di Bicchieri d'Argento per quattro varietà: la monocultivar Ravece categoria Verde Intenso - prodotto con olive omonime provenienti quasi esclusivamente dall'Irpinia); la Dop Cilento (categoria Maturo Medio - prodotto esclusivamente con le migliori olive della varietà Frantoio, Leccino e Ogliarola tipiche dell'incantevole località del salernitano); la Dop Terra di Bari (categoria Verde Medio - prodotto esclusivamente con le migliori olive della varietà "coratina" provenienti dai territori del nord barese) ed infine la Dop Sicilia (categoria Maturo Leggero - prodotto con le migliori olive della varietà "Biancolilla" e "Cerasuola" provenienti dalla Trinacria).

Gli oli selezionati entreranno a far parte di una pubblicazione a loro dedicata, ovvero una Guida ai migliori oli del mondo che sarà pubblicata in italiano ed inglese.

Amore per la qualità, rispetto per l'ambiente, produzione, controllo qualità e tracciabilità, il credo imprenditoriale e commerciale che è poi anche una filosofia di vita applicata all'azienda Basso Fedele & Figli, frutto di una raccolta, è il caso dirlo, di una sinergia che Sabino Basso, amministratore unico, sugli insegnamenti del nonno prima nel 1904 e del padre poi, ha trasferito ai figli Federico e a chi lavora in azienda, nel credo



e nel segno di una sinergia che travalica il concetto di collaborazione lavorativa, plasmandola nel modo speciale di operare fianco a fianco come in una vera e propria famiglia che ha dei valori che diventano codice etico nell'azienda nel doppio senso di partecipazione, quella diretta dei componenti del nucleo di Sabino, con i figli Fabrizio e Federico e di quella raccolta sul campo aziendale d'azione, come re-

cita uno degli slogan dell'azienda: «Dentro ogni goccia del nostro olio c'è l'impegno di ogni singolo componente il nostro team». Decisamente allargato e sempre raccogliatore di prestigiosi successi nel campo vitivinicolo con l'altra azienda di famiglia, Villa Raiano. Ma questa è un'altra bella, affascinante storia, naturalmente sempre targata Irpinia.

Concia ed economia circolare. Il successo di Sicit e la necessità per il distretto di Solofra di guardare al passato per compiere un balzo nel futuro

L'azienda vicentina leader mondiale nella trasformazione degli scarti animali e industriali ha contribuito alla crescita del distretto conciario di Arzignano. Un modello simile di sviluppo era stato immaginato 30 anni fa anche nel polo industriale solofrano con la nascita del Consorzio Corcosol. Riprendere quel discorso sarebbe la vera scommessa da vincere per rilanciare la concia in Campania
ORTICALAB 10 ORE FA di Gerardo De Fabrizio

Fondata nel 1960, la **Sicit** è stata tra le prime aziende al mondo ad utilizzare **amminoacidi** e **peptidi** nel mercato dei **biostimolanti per l'agricoltura**, diventando negli anni leader mondiale in virtù delle migliaia di tonnellate di scarti animali e industriali provenienti dal distretto industriale per la lavorazione delle pelli di **Arzignano**.

Nei suoi stabilimenti di **Arzignano** e **Chiampo** in provincia di **Vicenza**, l'azienda trasforma i residui di lavorazione in idrolizzati proteici, utilizzati principalmente come biostimolanti per l'agricoltura e **ritardanti per l'industria del gesso da presa** e fornendo i principali player del settore agrochimico ed edile.

«All'epoca il concetto di economia circolare non era ancora stato sviscerato ma Sicit già muoveva i suoi primi passi nel campo della trasformazione dei sottoprodotti dell'Industria conciaria veneta che proprio in quegli anni cresceva esponenzialmente in qualità e quantità. Sicit è così cresciuta di pari passo con il distretto di Vicenza, ma allo stesso tempo ha contribuito al suo sviluppo» sottolinea **Massimo Neresini, amministratore delegato di Sicit che giovedì sarà il protagonista del webinar in live streaming su Zoom organizzato da UNIC – Concerie italiane proprio sul tema dell'economia circolare e delle eccellenze come Sicit al servizio proprio della filiera della pelle italiana.**

«L'Industria conciaria produce quasi più scarti che prodotti finiti pertanto, il loro riutilizzo e il loro smaltimento diventa una questione fondamentale. Investendo tanto in Ricerca e Sviluppo, negli anni siamo riusciti ad occuparci integralmente della trasformazione degli scarti di qualità, liberando allo stesso tempo il conciatore da questo tipo di incombenze e lasciandogli il tempo di dedicarsi alla realizzazione del miglior cuoio possibile».

La Sicit recupera i sottoprodotti del distretto conciario veneto e li lavora nei suoi due stabilimenti. **Ad Arzignano vengono recuperati i sottoprodotti di origine animale.** In primis oltre **9 mila tonnellate all'anno di pelo animale** all'interno di un impianto che può arrivare a trattarne fino a 15 mila tonnellate. Poi c'è il **carniccio**. Il distretto ne produce oltre 100 mila tonnellate all'anno a fronte di una autorizzazione per il trattamento in impianto di **150/160 mila tonnellate all'anno.**

Nello stabilimento di Chiampo, invece, viene lavorata una sola tipologia di materiale proveniente dal processo di concia della pelle e diventa a tutti gli effetti un rifiuto industriale. In questo caso, lo scarto viene sterilizzato e da qui si ricava una soluzione di amminoacidi e peptidi che serve per produrre la base di un idrolizzato proteico di diverse qualità a seconda della quantità di amminoacidi liberi che vengono scomposti dal processo di idrolisi.

«I nostri due impianti sono ampiamente soddisfacenti le esigenze del distretto ma è a Chiampo che trattiamo gli scarti del cuoio grezzo che diventano veri e propri rifiuti di origine industriale dai quali vanno eliminate tutte le sostanze nocive. Il cromo ad esempio, tipico della concia con i sali, può essere eliminato in maniera estremamente efficace e semplice con il processo di idrolisi. Viene separato, purificato e sanificato per essere riutilizzato in altri settori» ci spiega l'ingegnere Neresini che evidenzia come l'idrolizzato proteico di collagene prodotto dal carniccio diventi un biostimolante, vero e proprio «*core business della ricerca e dello sviluppo di Sicit*» o un ritardante per i gessi da presa o per realizzare bioliquidi attraverso la trasformazione del grasso animale (che rappresenta il 14% delle 100 mila tonnellate lavorate di carniccio) per la produzione di energia.

In quest'ottica, soprattutto in un dialogo sinergico con il mondo dell'agricoltura, **dalla seconda metà degli anni '70 del secolo scorso iniziò a muovere i suoi primi passi anche la Cor.Co.Sol, il consorzio "Concimi ORganici da CONcia di SOLofra"**, nato da una compartecipazione tra i maggiori operatori del distretto industriale solofrano proprio per

trasformare gli scarti dell'industria conciaria in prodotti a più alto valore aggiunto da destinare al settore dei fertilizzanti e degli stimolanti per l'agroindustria.

Una intuizione che, al netto delle vicende giudiziarie che negli anni si sono susseguite e a prescindere dal merito delle stesse che da queste pagine abbiamo cercato di sviscerare sotto diversi punti di osservazione, assume ancora oggi il profilo di una questione dirimente per il futuro del polo industriale della Valle dell'Irno. Ripartire da quella intuizione rappresenterebbe - [al pari dei progetti sulla sostenibilità di processo e sull'impatto ambientale zero avviati con la Stazione sperimentale delle Pelli di Pozzuoli e il Distretto dell'Appennino meridionale qualche mese fa](#) - **la vera scommessa da vincere** per restituire al distretto la sua centralità nel mondo della Concia che gravita attorno all'economia green e circolare. Il vero plus in grado di soddisfare le esigenze di un mercato, fatto dai grandi marchi del Made in Italy e della Haute Couture internazionale nel campo dell'abbigliamento, della pelletteria e delle calzature, a cui si rivolge proprio Solofra con la sua concia di qualità delle pelli ovine e caprine di piccola taglia ma di pregevolissima fattura.

«Ad Arzignano tutti o quasi gli opifici che si occupano della concia si rivolgono a Sicit per implementare il discorso legato alla trasformazione degli scarti animali e industriali in un'ottica di economia circolare. Solo le acque di scarico del distretto vengono ormai trattate in depuratore. Tutto il resto viene trasformato in prodotti a più alto valore aggiunto» conferma l'amministratore delegato di **Sicit Neresini che sottolinea come tutto questo sia anche conveniente per gli opifici.**

«Il costo per un opificio che si rivolge a Sicit per la trasformazione del carniccio si aggira attorno ai 20/22 euro a tonnellata. Se riesci a fare prodotti di qualità con processi industriali di qualità e a basso impatto tali da produrre a loro volta scarti di qualità il sottoprodotto può diventare addirittura una voce di entrata. Portarlo in discarica avrebbe un costo di 10/15 volte maggiore e comunque prima di essere smaltito va stabilizzato e questo ne aumenterebbe il peso e quindi anche le spese di trasporto».

«Il nostro modello attecchirebbe sarebbe esportabilissimo a Solofra dove la qualità dello scarto presumo sia già alta dal momento che il polo conciario della Valle dell'Irno lavora a stretto contatto con i grandi marchi della moda. Una buona economia circolare cresce insieme al livello conciario e viceversa – conclude Neresini – L'industria deve capire che una concia di qualità non si può orientare solo al prodotto finito, ma deve immaginare anche sottoprodotti altrettanto di qualità che siano facilmente recuperabili. Altrimenti si resta ottimali per il mercato della pelle ma meno come distretto. Se si lavora bene in questa direzione, lo scarto può diventare un valore aggiunto. Come la pelle stessa».