

Agrioil, antichi sapori nei quattro continenti

Frantoiani e olivicoltori uniti da 30 anni per gli extravergine di qualità

► ROCCADASPIDE

Agrioil è una società per azioni fondata nel 1989 i cui soci sono imprenditori agricoli dediti alla coltivazione degli ulivi e frantoiani che con entusiasmo e passione trasformano le olive in olio. Ha uno stabilimento immerso nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, dove il clima mite e soleggiato garantisce produzioni dalle caratteristiche organolettiche uniche.

Un grande punto di forza di Agrioil risiede nella qualità dei suoi prodotti e processi produttivi. Il laboratorio di analisi e ricerca, situato all'interno dello stabilimento, è infatti all'avanguardia nell'evoluzione tecnologica e supporta progetti di ricerca innovativi e premiati dalle istituzioni europee. Non è un caso che nell'organizzazione aziendale opera un team di persone straordinarie dedicato esclusivamente al mercato estero.

A raccontare la storia e i progetti futuri dell'azienda è

Gabriele Cosmo Quaglia ,

amministratore delegato, presidente del consiglio di amministrazione e fondatore dell'azienda. «Tutto è nato poco più di 30 anni fa quando insieme ad un gruppo di amici abbiamo deciso, pur non essendo figli d'arte, di investire nel settore olivicolo oleario. Inizialmente abbiamo dato vita ad una "sas" per poi trasformarci dopo qualche anno in società per azioni e grazie alla formula dell'azionariato diffuso adesso abbiamo raggiunto un compagine di 80 soci, tutti produttori ».

Agrioil è una realtà che si limita solo al mercato interno o lavorate anche con l'estero?

Lavoriamo molto bene con l'estero, anzi soprattutto all'estero visto che il 67% del nostro fatturato travalica i confini nazionali. Siamo molto bene inseriti nel mercato asiatico dove c'è una forte richiesta del nostro prodotto, ad esempio con il Giappone lavoriamo dal 1997. Oltre all'Asia abbiamo una forte richiesta anche dal nord Europa e dagli Stati Uniti così come anche dal Medio Oriente.

Il mercato italiano ha subito una contrazione a causa dell'emergenza Covid ?

abbiamo adottato tutte le cautele previste dalla normativa per fronteggiare la diffusione dei contagi e siamo andati avanti.

Qual è il vostro prodotto di punta ?

È senza dubbio l'olio Stilla D.o.p. "Colline Salernitane", la zona di produzione comprende 87 comuni della Provincia di Salerno che si estendono da Positano a Paestum. Lo Stilla si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone o di antica introduzione quali la Rotondella, il Frantoio, la Carpellese e Nostrale per almeno il 65%, l'Ogliarola e Leccino, in misura non superiore al 35% oppure con altre varietà locali in misura non superiore al 20%. Il riconoscimento D.o.p. è avvenuto nel 1997 e a protezione della bontà e dell'autenticità di questo olio, esiste il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine Colline Salernitane, organismo riconosciuto nel 2005 dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Gli istituti di credito sono importanti per la crescita aziendale, ce n'è uno con cui avete un rapporto privilegiato ?

Sì ed è la **Banca Monte Pruno** con cui abbiamo un rapporto ottimo: è un istituto di credito che ci ha visto crescere, con loro abbiamo iniziato a muovere i primi passi e posso dire che senza ombra di dubbio è una delle poche banche che incarna quelli che sono i valori del credito cooperativo e lo fa sostenendo in modo concreto le realtà imprenditoriali del territorio in cui opera.

Come vede il futuro?

Alla luce della crisi planetaria che stiamo vivendo a causa della pandemia vedo un futuro complicato. Oggi non si riesce ancora a capire quali saranno i danni provocati dal Covid alle imprese perché grazie alle moratorie le aziende riescono a far fronte agli impegni, ma quando tutto tornerà alla normalità allora si capirà quanti avranno la forza di poter andare avanti con le loro forze.

Erminio Cioffi

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Purtroppo sì e nel nostro caso ne abbiamo risentito in particolar modo con il settore della ristorazione specializzata con cui lavoriamo moltissimo. Nonostante il Covid non ci siamo mai fermati,

© la Città di Salerno 2021

Powered by TECNAVIA
