

ECONOMIA

Il fondatore di Agorà Luca Piazza inaugurerà i suoi impianti il 3 ottobre lanciando la campagna olearia 2022-2023

mole verticali con lavorazione sottovuoto della pasta di olive. E un decanter per l'estrazione finale. «Che avviene a freddo - racconta l'imprenditore -, e questo riduce i tempi di lavorazione, evita che inizi l'ossidazione e permette di mantenere le qualità organolettiche. Questo impianto è un esempio di economia circolare: riutilizziamo i sottoprodotti di lavorazione come la sansa e il nocciolino per concimazioni dei terreni e riscaldamento. Inoltre utilizza solo energia prodotta da impianto fotovoltaico».

Nel 2018 l'azienda ha iniziato con la messa a dimora degli ulivi, circa 2.000 esemplari, e ora inizia ad avere i primi risultati imbottigliando l'olio in contenitori da 250 e 500 millilitri. Dal 2023 il prodotto sarà certificato 100% biologico. «A oggi - continua Piazza - abbiamo un'ottantina di clienti in

L'Agorà dell'olio bio

Luca Piazza candida Trino a baricentro dell'olivicoltura piemontese con la sua azienda
"Vogliamo aggregare i produttori di tutta la regione creando un'alternativa ai frantoi liguri"

ROBERTO MAGGIO
TRINO

Siccità e temperature sempre più alte stanno convincendo gli agricoltori a tornare a coltivazioni antiche che il Piemonte ha dimenticato, come quella degli ulivi. Ci sono oltre 200.000 piante nella regione, la loro cresci-

ta è esponenziale e una parte è nel Monferrato. Questo ha spinto un giovane imprenditore di Trino, Luca Piazza, a investire nel settore creando nella cittadina vercellese la prima azienda in Piemonte con l'intera filiera: dalla piantumazione di 2.000 ulivi alla loro crescita fino alla raccolta, frangitu-

ra e imbottigliamento di olio extravergine.

Questo è possibile grazie a 5 ettari di piante varietà leccino, pendolino, coratina e frantoio sparse nel Monferrato, tra Ozzano e la Val Cerrina, e un frantoio di ultima generazione appena installato in via Monte Santo, alle spalle dello stadio di Trino. L'im-

pianto è operativo dal 2021, ma sarà inaugurato ufficialmente il 3 ottobre. L'avvio dei macchinari il mese prossimo lancerà la campagna olearia 2022-2023, cui il titolare spera possano aderire gli agricoltori locali che di solito portano le loro olive negli impianti di frangitura della Liguria. Chiudendo in questo mo-

do una filiera che potrà essere 100% piemontese.

L'azienda si chiama Agorà e dà lavoro a un paio di collaboratori. Il suo è un frantoio di ultima generazione realizzato da un'azienda toscana con capacità di 6 quintali l'ora. La linea è composta da defogliatrice/lavatrice, gruppo di frangitura a coltelli, 3 gra-

**"Siamo gli unici
nell'area con tutta la
filiera, dalle piante
alla produzione"**

Piemonte, Val d'Aosta, Francia e Svizzera, principalmente negozi o ristoranti, cui vendiamo un olio 100% piemontese. Siamo l'unica azienda privata della regione dotata di frantoio, per di più di ultima generazione, e con tutta la filiera, dalla piantumazione alla produzione di olio. Vogliamo essere una realtà aggregativa dell'olivicoltura piemontese, data anche la nostra posizione baricentrica: non solo per il Monferrato, ma anche per l'area della Serra eporediese, Torinese, Cuneese, Astigiano, Biellese e Val d'Aosta. Possiamo essere un'alternativa ai frantoi liguri, evitando costose trasferite». Presenza costante negli impianti di Trino sarà il frantoiano Luca Giovanetto, uno dei massimi esperti in Italia del settore. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA