

Certificazione

L'olio biologico di Gabro punta su Usa e Giappone

Ha scelto il biologico ancor prima dell'Italia. L'azienda Gabro di Cassano allo Ionio in provincia di Cosenza produce olio biologico dal 1989, con **certificazione** Aiab. In Italia, invece, il regolamento comunitario è stato recepito nel 1996. «A quei tempi - spiega Mario Brogna, che gestisce l'azienda familiare insieme al fratello Antonio - potevamo considerarci dei precursori. Abbiamo sposato un movimento di pensiero legato all' Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) e abbiamo creato l'Associazione biologica in Calabria per diffondere questa produzione, che nella nostra terra può essere praticata meglio che altrove. Del resto, il microclima della nostra regione favorisce le colture biologiche perché non genera un eccessivo tasso di umidità, primo nemico di queste piantagioni». Da seconda produttrice d'olio in Italia, la Calabria è sempre stata il mercato preferito delle grandi aziende nazionali che qui giungevano per prelevare l'olio sfuso ed alimentare il proprio brand. Anche il gruppo Gabro, originariamente frantoio, ha prodotto olio per l'azienda Cirio, facendo confluire la sua produzione nel marchio di qualità del Meridionale. «Nei fatti», aggiunge Brogna, «quell'esperienza mi ha fatto capire che, anche, da solo avrei potuto amministrare l'intera filiera. Ho avviato una serie di investimenti ed oggi produciamo 4 mila quintali di olio biologico con il marchio Gabro, che è tutto orgogliosamente calabrese». Dal nonno e poi al padre, oggi i fratelli Brogna producono olio biologico con il marchio Cirio, facendo confluire la sua produzione nel marchio di qualità del Meridionale. «Nei fatti», aggiunge Brogna, «quell'esperienza mi ha fatto capire che, anche, da solo avrei potuto amministrare l'intera filiera. Ho avviato una serie di investimenti ed oggi produciamo 4 mila quintali di olio biologico con il marchio Gabro, che è tutto orgogliosamente calabrese».



«Dopo l'incontro con Gino Girolomoni, uno dei padri della coltura biologica, non sono più riuscito a

staccarmi da questa straordinaria avventura». Oggi il gruppo Gabro ha un fatturato annuo di 8 milioni di euro e offre lavoro a 60 persone. Raccoglie le olive nei terreni della Piana di Sibari, alcuni di proprietà e altri in gestione, per un' estensione di mille ettari. Con un export del 60%, raggiunge la Germania, la Svezia e la Francia. E poi si spinge anche negli Stati Uniti, in Giappone e in Taiwan. Nel suo stabilimento controlla l' intera filiera, dalla raccolta al lavaggio delle olive e poi alla catena produttiva organizzata in differenti metodi tecnologici. Si parte dal più antico, gestito attraverso la pressatura, che è più lento, per poi passare agli altri due metodi che seguono le dinamiche dell' estrazione: il primo schiaccia le olive con centrifughe orizzontali, mentre l' altro, più veloce, estrae l' olio con il frangitore a martello. A conti fatti, ogni passaggio è indirizzato all' esclusivo raggiungimento della certificata qualità biologica. Per poter avere, così, la certezza della tracciabilità della coltura, è entrato a far parte di un' organizzazione di produzione della Sibaritide che riunisce 1500 coltivatori, rigorosamente controllati in base alle regole del biologico. Spinto dal desiderio di promuovere l' olio calabrese, lo scorso anno ha inaugurato un museo ad hoc per celebrarne la storia e l' evoluzione.