

Imprese Agricole


tecniche nuove
www.tecniche nuove.com





I titolari dell'azienda, Romina Segoloni e Graziano Decimi.

AZIENDA DECIMI

Olivicoltori per passione

L'azienda Decimi è riuscita, in pochi anni, a trasformare una piccola realtà agricola in un modello esemplare a filiera corta di ricerca dell'eccellenza.

Dal campo al frantoio, fino all'immagine di qualità e purezza che stanno esportando nel mondo. Graziano Decimi, ologo e assaggiatore professionale, e la moglie Romina Segoloni, pochi anni fa hanno dato vita a un'azienda agricola che, in men che non si dica, si è distinta anche al di fuori dei confini nazionali, grazie alla sperimentazione messa in atto, a un'evoluzione continua e all'eccellenza delle sue produzioni. È questa la storia dell'azienda agricola Decimi, che conduce direttamente il proprio oliveto, situato nelle splendide colline perugine che contornano Bettona, Collemancio e Giano dell'Umbria. "Tutto ha avuto inizio con l'acquisto di un vecchio frantoio nel 2004, rimosso in essere da Graziano insieme al padre - racconta Romina -. Abbiamo così iniziato a produrre con orgoglio il nostro primo olio. Attraverso numerosi studi, seminari e l'ottenimento della qualifica di assaggiatore, Graziano ha continuamente modificato e ammodernato il frantoio tradizionale a presse, raggiungendo con tenacia e competenza risultati qualitativi eccellenti, riconosciuti anche a livello internazionale. Il suo amore per questo settore ha coinvolto e trascinato tutta la famiglia". Una storia di autentica passione, quindi, che racconta di un lavoro svolto attraverso una grande preparazione e dedizione e che ha permesso all'azienda Decimi di presidiare l'intera filiera produttiva, garantendo l'elevata qualità e la rintracciabilità dei propri prodotti.

11 ettari per 5 eccellenze

Tre ettari di prato polifita e undici a oliveto, con olivi di diverse varietà, quali Moraiolo, San Felice, Frantoio, Leccino. Poi un moderno frantoio, con i macchinari per la lavorazione delle olive e l'imbottigliamento, un locale per lo stoccaggio dell'olio, un magazzino bottiglie e una sala degustazione con spaccio aziendale, il tutto gestito completamente a livello familiare. Il fiore all'occhiello

dell'azienda è senza dubbio il frantoio a ciclo continuo a due fasi, tecnicamente definito a due uscite: da una parte si ottengono sansa e acqua di vegetazione, dall'altra l'olio. La differenza rispetto ad altri impianti continui, a tre fasi o a tre uscite - spiegano i titolari -, è che in questo modello non si aggiunge acqua durante la lavorazione, ottenendo così oli più ricchi di polifenoli, rispetto a quello tradizionale, invece, il frantoio continuo ha il vantaggio di mantenere separato, nelle varie fasi di lavorazione, il prodotto dall'ossigeno, conseguendo maggiori garanzie dal punto di vista igienico. "Da subito abbiamo ritenuto fondamentali ricerca e sperimentazione - chiarisce Romina -, con l'obiettivo di migliorare ogni anno le qualità chimiche e organolettiche dei nostri oli. Con scrupolosa attenzione, estraiamo a freddo un extravergine con bassissima acidità, ricco di polifenoli, che viene poi conservato in un locale a temperatura controllata, al riparo dalla luce, in contenitori di acciaio e atmosfera di azoto". Le continue modifiche e gli ammodernamenti apportati allo stabile aziendale nel corso degli anni hanno dato la possibilità di usufruire anche di un'accogliente sala degustazione, con un'ampia vetrata dalla quale si può osservare il frantoio in funzione. "Qui l'assaggio avviene rigorosamente nell'apposito bicchierino, per imparare a riconoscere le caratteristiche di ogni singola varietà e apprezzarne tutte le sensazioni gradevoli, espressioni di un percorso sensoriale che ricorda i profumi della nostra terra".

Filiera corta, biologico e fotovoltaico

Filiera corta e tracciabilità sono parole chiave per i Decimi. Tutto si compie in azienda, partendo dagli oliveti, passando per il frantoio (che non lavora per terzi) fino al reparto imbottigliamento, un processo, quest'ultimo, curato maniacalmente per togliere ogni impurità, infit-

ti, sia prima che nel momento in cui vengono riempite le bottiglie. I titolari vi inseriscono azoto alimentare, per estrarre tutto l'ossigeno. Lo spaccio aziendale è presente fin dall'inizio, e vi si possono trovare le diverse tipologie di olio che i Decimi producono: le monocoltivari di Moraiolo, San Felice, Frantoio, Leccino ed Emozione. Con il legno recuperato dalla potatura degli olivi, poi, e grazie ad un'esperta manualità artigianale, il papà Alfredo riesce a ricavare alcuni mestoli e vassoi che rappresentano, per gli appassionati del legno di olivo, veri pezzi unici, anche questi in vendita presso lo spaccio. È recente, inoltre, l'installazione sulle falde del tetto del capannone adibito a rimessa attrezzature di un impianto fotovoltaico di 19,5 kw, la cui energia annuale prodotta serve a soddisfare il fabbisogno aziendale. "Il costo è stato di 70mila € - rivela Romina -, con un ritorno dell'investimento in 7 anni. Con il recupero del nocciolino, derivante dallo scarto della lavorazione delle olive nel frantoio aziendale, viene alimentata anche una caldaia, che produce acqua calda per l'utilizzo in azienda e per la nostra abitazione. L'acqua viene impiegata anche come riscaldamento, risparmiando energia e utilizzando un combustibile economico. Nel 2004 il costo per questa realizzazione è stato di circa 6mila €, completamente ammortizzato da 3 anni. Grazie a questi impianti oggi siamo completamente autosufficienti". Un prossimo passo in avanti? La certificazione biologica, che i titolari reputano molto importante. "È una conseguenza logica della nostra filosofia ed etica professionale. Attualmente, infatti, i nostri prodotti sono in conversione, in attesa di certificazione".

di Laura Turilli

INFO & CONTATTI
www.decimi.it

SAN FELICE

L'olio Numero 1

Per il monovarietale un riconoscimento importante, assegnato dalla guida FlosOli 2011.

È sicuramente il premio più importante tra tutti quelli vinti finora. Ci è stato assegnato dalla FlosOli 2011, la guida dedicata ai migliori oli extravergine di tutto il mondo, selezionati con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Creggia, vero e proprio "giurì" dell'olio. La monocoltivari di San Felice da noi prodotta è stata valutata la migliore monovarietale al mondo". Romina descrive con orgoglio il prezioso primo posto raggiunto in una delle classifiche più prestigiose del comparto olivicolo, aperto solo alle migliori imprese del settore. Ma questo non è l'unico premio ricevuto dall'azienda Decimi in questi anni. Nella rivista nazionale *Emozione Tollo Emozione* ha ricevuto le "5 pance", il massimo riconoscimento della guida per gli oli di eccellenza. E ancora le "3 foglie", attribuite come massimo punteggio dalla guida del Gambero Rosso su all'olio *Emozione* che alla monovarietale Moraiolo. Nel concorso nazionale *Monteferru Tollo San Felice* è stato premiato per la miglior confezione, mentre al *Sol di Voruna Tollo Emozione* ha ricevuto anche la gran menzione alla qualità. "Ogni anno ci arrivano più inviti per partecipare ai diversi concorsi, con le istruzioni sulle modalità di partecipazione. L'iscrizione è semplice e a noi piace confrontarci: è uno stimolo a migliorare ogni anno i nostri prodotti".



Gli oli extravergine prodotti dall'azienda Decimi.

L'INTERVISTA

Guidati dalla fragranza

Graziano Decimi non ha intenzione di fermarsi qui. Per il futuro dell'azienda pensa a una fattoria didattica e a uno specifico percorso sensoriale...

Cosa vi ha spinto a intraprendere questa avventura?

"Sicuramente la passione per l'olivicultura. E la volontà di dimostrare che attraverso la dedizione, la sperimentazione, la competenza e la ricerca continua della qualità si è in grado di produrre un extravergine di eccellenza e, di conseguenza, di realizzare un'azienda leader di settore, un modello di riferimento culturale e culturale".

Come commercializzate i vostri prodotti?

"Vendiamo i nostri prodotti direttamente nello spaccio aziendale, oltre a distribuirli, con confere espresso in tutta Italia, a ristoranti, enoteche e a privati. Per l'estero abbiamo contatti diretti con diversi importatori: Giappone, Finlandia, Germania, Ungheria. Per ora non vediamo ancora attraverso il sito, ma stiamo valutando anche questa opportunità".

Organizzate eventi e manifestazioni aziendali per farvi conoscere?

"Per il momento predisponiamo solo percorsi guidati per la visita in frantoio e per l'assaggio sensoriale, ma stiamo lavorando all'ottenimento degli spazi necessari per l'organizzazione di vari corsi e altre attività".

Qual è il vostro prossimo passo?

"Se possibile, vorremmo migliorare ulteriormente in qualità; la nostra è un'evoluzione continua, volta ad affinare ogni anno un prodotto già eccellente. In futuro vorremmo realizzare una fattoria didattica che illustri la storia dell'olivicultura, dai metodi in cui si eseguivano in antichità la coltivazione, la raccolta e la spremitura, fino ad arrivare alle attuali pratiche olivicole e ai moderni macchinari per l'estrazione. Non solo, il percorso dovrebbe condurre poi allo straordinario mondo dell'assaggio, con un interessante viaggio sensoriale rivolto a tutti, in particolare ai ragazzi delle scuole".

Rifareste oggi la scelta fatta nel 2004?

"Col trascorrere degli anni ci rendiamo conto che la scelta, effettuata nel 2004, di realizzare solamente prodotti di eccellenza è stata, ed è, la strada giusta. Sì, rifaremmo la stessa scelta, anche se forse saremmo più consapevoli degli enormi sacrifici necessari per arrivare a questo livello".

