

L'ANIMA DOLCE DELL'OLIO DI ROSSANO...



Un imprenditore che ci mette la faccia

Una storia di famiglia lunga tre generazioni, cominciata nei primi decenni del secolo scorso, quando **Donato Parisi**, piccolo proprietario terriero, partì per l'America cercando fortuna.

Ritornò con un gruzzolo e lo investì nell'impianto di un frantoio. Oggi, ininterrottamente da allora, l'Azienda Parisi produce olii di qualità, sempre attenta al rinnovamento tecnologico e al rispetto dell'ambiente



di **Massima Vivarelli**



C'è sentire di pane appena sfornato nelle parole di Donato Parisi quando gli chiedo di raccontare della sua avventura d'imprenditore. Il ricordo come indietro nel tempo, al pomeriggio, nel periodo della matura andavica, con il pane caldo dell'antica forma, nel frantoio di pietra del nonno, per farcelo condire con l'olio extravergine appena spremuto. Donato Parisi porta il nome del nonno, nato alla fine dell'800. Viveva in un paesino in provincia di Cosenza, San Morello (trazione di Scala Coeli, all'epoca mille anime).

È come ogni storia che si ripete, nella Calabria a cavallo fra 900 e 1900, c'è di mezzo l'emigrazione e segnare tante vite. Nonno Donato andò in America e dopo qualche anno volle tornare con il gruzzolo messo da parte. Sposò Laura, maestra elementare, e comprò l'unico palazzo esistente, che ancora oggi si erge su una speranza di roccia come la prua di una nave. Nonostante San Morello fosse privo del collegamento con la vicina statale 196, e pure senza corrente elettrica e acqua potabile, il nonno impiantò un frantoio per la lavorazione delle olive e un mulino per la produzione della farina creando così una sorta di astoria che soddisfa i bisogni dell'intero paesino, provvedendo anche ad accorciare le distanze fra compaesani, spesso analfabeti, curandone la corrispondenza con i familiari emigrati.

Nel 1908, "Don Donato", così chiamato per rispetto, ristrutturò il frantoio passando dalla trazione animale a quella motrice con un gruppo a gasolio. Ma il salto di qualità avviene quando Primo, figlio unico, poco più che ventenne, di ritorno, dopo molte peripezie, dal conflitto mondiale, affianca il nonno alla guida dell'azienda, adeguando il frantoio alle

nuove esigenze produttive e di qualità, al passo con la tecnologia del tempo. «Ricordo quando i nuovi macchinari arrivavano al paesino non con un "Tr" come sarebbe stato oggi, ma trainati dai buoi lungo le mulattiere impervie che salvano dalla Statale 106 perché a San Morello la strada è stata realizzata soltanto nel 1964.

«Anche la cagnina Don Primo e Luisa, mia madre... racconta con malcelato orgoglio il Donato di oggi - è stata sempre animata da spirito di solidarietà verso i paesani. Mia madre insegnava nell'unica pluri-classe dove sono passati tutti gli scolari del paese ed a loro si è dedicata con grande passione.

Poi, negli anni '30 la famiglia si trasferisce a Rossano, importante centro della Piana di Sibari, di grande tradizione culturale e agronomica, città a sede di partenza della cultivar "Dolce di Rossano", ulivo di grande pregio nel panorama della olivicoltura nazionale. «Me padre impiantò i primi macchinari di estrazione e ciclo continuo con la

scelta della "Sireola" della ditta Rapanello Favarelli, uno dei primi impianti in Calabria con cui era possibile avere l'estrazione a freddo, salvaguardando tutte le caratteristiche biochimiche, nutrizionali e organolettiche dell'olio, insieme ad un maggior controllo della qualità anche sotto il profilo dell'igiene e delle fasi di estrazione».

Donato Parisi, come il padre e come il nonno, ha costantemente continuato la tradizione familiare e aziendale di una produzione di grande qualità, attento a ogni possibile innovazione da adottare. Spiega: «Oltre alla produzione dell'olio Extravergine Biologico, il fiore all'occhiello è quello dei "monovarietali", extravergini ottenuti da una sola varietà di olive: Dolce di Rossano, Carovita, Nocellara, Coratina, Biancalilla. Ogni olio, così, esprime la propria caratteristica organolettiche, dai profumi ai sentori di fruttato amaro e piccante, fra i quali il consumatore può scegliere in base al suo gusto personale e al giusto accostamento dei cibi da condire».



Nel fondo, il nonno, "Don Donato", con il figlio Primo, papà del Donato di oggi.

In alto a destra, Donato Parisi con la moglie Anna Rita e figli Enrico e Maria.

Sotto, Parisi con i suoi collaboratori e il frantoio del 1930 che segnò il decisivo passaggio dalla trazione animale a quella a motore.



È come, insomma, per i diversi viligni nella produzione vinicola.

In particolare l'olio ottenuto con la Dolce di Rossano - dichiarata dall'Università della Calabria "specie protetta" - ha ottenuto il riconoscimento D.O.P. «È indispensabile valorizzarlo», sostiene con convinzione Donato Parisi, «perché può diventare il volano dell'economia del territorio se si avvia un discorso complessivo, che parta dall'agricoltura come pratica sia produttiva che culturale, passi per la trasformazione industriale, e lo completi con un sito di commercializzazione in sinergia con il turismo e il territorio».

Su questa convinzione, Parisi ha organizzato la sua politica aziendale: coltivazione biologica, produzione fotovoltaica, visite guidate in azienda, degustazioni gratuite e corsi di assaggio anche per i bambini, collaborazione con la struttura ricettiva del territorio, creazione anche di un proprio spazio

di accoglienza e sosta per i camper, facendo sua la filosofia della multifunzionalità aziendale sostenuta dalle linee guida, nazionali e comunitarie.

La strategia, sperimentata fin dalle origini da nonno Donato, è quella di raggiungere, con il contatto diretto, il consumatore; insomma - come si dice oggi - "idelizzare il cliente", ma abbattere pure, così, il costo finale del prodotto. «Basta una telefonata, una email, un contatto attraverso skype: assicuro Parisi - se siamo in grado di spedire in tutto il mondo».

Non c'è manifestazione, Fiera, concorso, premio, dove l'azienda partecipi senza raccogliere importanti riconoscimenti, fino a quello prestigioso del Garbano Rosso. Alla grande estensione di ulivi secolari, circa 70 ha, si è affiancata, da pochi anni, con agricoltura biologica, la coltivazione degli agrumi e delle albicocche. Un vantaggio anche per i dipendenti per i quali viene a cadere la



limitazione di un impegno legato alla stagionalità dei singoli lavori.

«Ciò che ritengo importante per la mia azienda è che sia strutturata per un'impegno attività agricola, come segno di amore per la propria terra. L'obiettivo è una produzione di qualità e genuinità: "assaporare... per leggere la storia di una terra antica"». Già, perché i grandi e secolari ulivi della "dolce Rossano", racchiudono, come in una scrignoza ritratta, essi stessi "monumento bioantico".

Una scommessa, quella di Donato Parisi, a tal punto «da metterci le fessce».

