



0 euro

Protagonisti Masaharu KOHNO Vittorio SANGIORGIO Alberto ZAMPINO Erika PEDRINI Alessandro FUSACCHIA Claudio QUARTA Camillo GURGO DI CASTELMENARDO Harald SCHRAFFL Giuseppe PRESTIA Enzo FOI Francesco DE FRANCO Christian BELLEI Marco VIOLA Lorenzo TERSI Massimo FABRIZIO e Jacopo CHIRICI Giulio DI GROPELLO Dario LOISON Antonio CAPALDO Pierpaolo DI FRANCO e Davide FASOLINI Federica MORRICONE Marisa SAGGIO Ghila DEBENEDETTI e Simona LIMENTANI Damiano AMICI Tanya GERVASI

GAMBERO ROSSO

PER AVER SAPUTO CREARE UNA STORIA DI SUCCESSO
NELLA REALTÀ AGRICOLA ITALIANA

Giulio
Di Gropello

azienda Concarma.

100
Eccellenza
Italia
2013



Il triangolo dell'olio parte da Bagnoregio

Dagli smeraldi al verde ulivo. È una storia che parte da lontano quella di Giulio Figarolo Di Gropello. Che dall'età di 19 anni si è sempre occupato di finanza e poi di una cosa molto specifica, molto tecnica, che si chiama "Riassicurazione": assicurare le Compagnie di Assicurazione. Ma anche di attività no-profit, nel 2008, il core della sua azienda attraverso la quale ha finanziato una Borsa di studio per giovani artisti italiani per la sezione Arte Contemporanea del *Moma* di New York. È poi stato manager del lusso, consigliere d'amministrazione di Bulgari, ma da qualche anno ha deciso di dedicarsi all'agricoltura dopo aver acquistato una splendida tenuta a Civita di Bagnoregio, alto Lazio, tra Toscana e Umbria.

Secondo lui c'è un preciso collegamento tra la produzione artistica e alimentare d'alta qualità, perché c'è la necessità far vedere il prodotto dappertutto nel mondo. «Esibirlo, mostrarlo ovunque».

A Civita di Bagnoregio Di Gropello ha acquistato una casa trent'anni fa e un terreno con 50 ulivi: «Facevo praticamente quello che fanno tutti gli italiani che hanno il loro pezzetto di terra e che portano le olive al frantoio di zona e fanno l'olio per casa». Gli ulivi sono poi diventati 1.700. Adesso, però, ha messo insieme tre *states*: oltre a Bagnoregio (Tenuta di Carma), in sinergia con Giovanni Bulgari ha aggiunto un altro appezzamento in Umbria (Podere Ermellino) e un terzo in Toscana (Formica Alta) con Gianluca Pizzo, perito agrario, dando così vita al cosiddetto "Triangolo dell'olio": in tutto 5.000 piante con annesso frantoio, «per cui controlliamo direttamente noi il processo». Il cambio di vita, racconta Di Gropello, «è stato molto interessante, perché quando uno si occupa di finanza, si occupa di

carta, bilanci, cifre, non di una cosa fisica. Ed è molto diverso invece dal fare un prodotto che poi si beve, si può toccare, è tangibile. A me mancava questa manualità, questa fisicità del rapporto di lavoro. Era sempre tutta una cosa mentale... e invece avevo bisogno di tradurre le idee in qualcosa di fisico...».

Cambio di vita e innovazione. «Abbiamo capito subito che non avremmo saputo come sarebbe stato il nostro olio se non controllavamo anche il processo produttivo. Così abbiamo deciso di investire dei soldi per un frantoio nostro comprando una macchina svedese ad altissima tecnologia. Quando hai il frantoio funziona esattamente come per il vino: raccogli le olive quando sono pronte e nell'esatta qualità. Come con l'uva».

Le analisi di laboratorio sia sull'acidità sia sui perossidi raccontano di progressi considerevoli: da un'acidità intorno agli 0,60 si è passati a 0,18-0,20. «Avevamo in media perossidi fra i 300 e i 400 e adesso sono quasi tutti sopra i 500, ciò che permette un prodotto di alta qualità».

Il lavoro più accurato è sul terroir: «L'idea è dimostrare che se si prende una produzione simile per tipo di piante, che però sono in tre location diverse, con tre terreni diversi, con un'altitudine diversa, si ottengono tre prodotti altrettanto diversi».

Da qui idea del "Triangolo dell'olio" (Lazio, Toscana, Umbria): tre terroir molto vicini perché in un raggio massimo di 60 km fra l'uno e l'altro. Così la linea è commercializzata in un'unica confezione "a libro" in tre distinte bottiglie. E c'è chi preferisce l'uno e l'altro. Così c'è una confezione da viaggio con tre bottiglie da 250ml e una d'assaggio con bottiglie da 100.

Tre poderi, un'unica azienda. Tre prodotti, una sola esperienza di degustazione.

[www.concarma.com]

**LAZIO, UMBRIA,
E TOSCANA.
TRE TENUTE
IN UN RAGGIO
DI SESSANTA
CHILOMETRI**