



GAS RivoluzioMario

scheda produttore



1. Informazioni generali

Nome dell' azienda (specificare la forma giuridica): Società Agricola 'Villa Uva' S.R.L.

Titolare e legale rappresentante: Alvisi Emidio

Sito internet/facebook/Blog: www.villauva.it **Indirizzo e-mail:** info@villauva.it

n. cell. riferimento: 329.6335755

Indirizzo (sede legale): Via Isonzo,33 - **Città:** Foggia - **Cap** 71121

Indirizzo di eventuali stabilimenti/campi¹: 71036 - Lucera (FG) - Contrada 'Cruste'

Anno di costituzione della Società: 06/05/2010

Marchio di certificazione bio No x **Si**

Se sì, indicare: I.C.E.A. - Operatore PF0853

Di che tipo: olive e olio; stoccaggio e confezionamento olio extravergine di oliva.

Primo anno di certificazione: 2005

Qualsiasi altro tipo di certificazione: _____

Utilizzo di strumenti di finanza etica (Banca Etica, MAG, microcredito, ecc.): _____

Lavori già con altri GAS? Avresti dei contatti (fornitori, acquirenti, gas) che possono rilasciare eventuali referenze/feedback sulla tua azienda? Se sì quali? _____

2. Produzione

Indicare la superficie totale di terreni coltivati o impianti di produzione; breve descrizione:

Nata nel 1875, l'Azienda agricola 'Villa Uva' è in Puglia, nel territorio di Lucera, in provincia di Foggia. L'intera superficie aziendale, estesa su circa 30 ettari di terreno (5.656 piante mappate), è rigorosamente coltivata con i metodi dell'agricoltura biologica (ente certificatore: ICEA).

Gli uliveti, posti a dimora su terreni di tipo calcareo, sciolti, freschi e ben drenati, ideali per la coltivazione dell'ulivo, si trovano lungo una fascia di territorio pedecollinare a ridosso del Subappennino Dauno.

Una delle caratteristiche distintive del fondo agricolo aziendale è la coltura olivicola plurivarietale. Le varietà di ulivo coltivate sono, in prevalenza, *Coratina* e *Peranzana*, autoctone, e altre varietà quali *Nocellara*, *Frantoio*, *Leccino*, *Carolea*, *Pendolino*, *Rotondella*, *Pizzutella*.

Grazie alla particolarità dell'ambiente pedo-climatico e alle numerose varietà coltivate è possibile produrre un olio extravergine di oliva sia in purezza (monocultivar) sia in blend (miscela di oli di diverse varietà), ben caratterizzato e di grande struttura, con caratteristiche sensoriali ricercate che

¹ Specificare anche con eventuale descrizione

identificano e sottolineano le peculiarità e le tipicità di questo prodotto e del suo territorio di appartenenza.

Prodotto	Varietà ²	Periodo disponibilità	Quantità disponibile Anno 2014/2015
Olio extravergine di oliva biologico	Monocultivar Coratina	Da novembre in poi, a seconda della disponibilità	20 q.li
Olio extravergine di oliva biologico	Monocultivar Peranzana	Da novembre in poi, a seconda della disponibilità	10 q.li
Olio extravergine di oliva biologico	Blend	Da novembre in poi, a seconda della disponibilità	16 q.li
Biscotti dolci all'olio extravergine di oliva biologico 'Villa Uva'		Sempre	

3. Lavoratori

3.1 Numero totale dei dipendenti (specificare quanti uomini e quante donne): min 2/ max 14

- a) 1 uomo, con contratto a tempo indeterminato³
- b) 1 donna, con contratto a tempo determinato³
- c) da 6 a 12 (donne e uomini) con contratto stagionale³
- d) _____ altri (specificare) _____

3.2. Tra questi dipendenti ci sono persone socialmente svantaggiate⁴(specificare il sesso)?
Immigrati (donne e uomini) per tutto il periodo della raccolta delle olive.

3.3 Numero totale dei collaboratori (specificare quanti uomini e quante donne): 1 donna

- e) 1 familiare (moglie)
- f) _____ volontari
- g) _____ altri⁵ _____

3.4 Tra questi collaboratori ci sono persone che rientrano nelle categorie protette (specificare il sesso)?

3.5 Numero totale di soci: 1 uomo (S.R.L. con socio unico)

- h) _____ lavoratori
- i) _____ volontari
- j) _____ altri⁶ _____

3.5 Tra questi soci ci sono persone che rientrano nelle categorie protette (specificare il sesso)?

² Lasciare in bianco la colonna se non di vostro interesse

³ Indicare il numero e il sesso di eventuali dipendenti con contratto indeterminato/determinato/stagionale

⁴ Esempio: immigrati, ex detenuti, disabili, persone con problemi mentali...

⁵ Indicare il numero, il sesso e la tipologia di altri eventuali tipi di collaboratori

⁶ Indicare il numero, il sesso e la tipologia di altri eventuali tipi di soci

Nella vostra azienda vengono adottate misure per migliorare la sicurezza di lavoratori/lavoratrici?

Il titolare dell' Azienda, tramite società specializzata convenzionata, provvede all'aggiornamento e alla formazione costante di tutto il personale impiegato - compreso quello stagionale - per quello che attiene la sicurezza in tutti gli ambiti lavorativi di rispettiva competenza (agricoli e agrituristici), nonché all'acquisto dei migliori dispositivi di protezione individuale e strumenti di lavoro (macchine e attrezzature) necessari per lo svolgimento di tutte le attività.

Siete pionieri nell'utilizzo di qualche procedura originale volta a favorire i lavoratori/lavoratrici?

Immediatamente prima della campagna di raccolta olivicola 2014 l'Azienda ha fatto un importante e consistente investimento nella migliore tecnologia disponibile sul mercato (ditta Pellenc) per quel che riguarda la raccolta delle olive. Sono stati acquistati dei pettini idropneumatici in carbonio (agevolatori per la raccolta delle olive) alimentati da batterie al litio. I vantaggi sono molteplici:

- 1) estrema leggerezza dell'attrezzo e facilità d'impiego (manovrabilità) rispetto al pettine idropneumatico tradizionale;
- 2) eliminazione totale delle emissioni gassose (il pettine tradizionale è collegato al trattore con motore sempre acceso in campo!);
- 3) abbattimento del 90% delle emissioni sonore e delle vibrazioni dell'attrezzo rispetto a quello tradizionale.

Tutto ciò si traduce anche in vantaggi concreti per l'ambiente, per le piante di olivo e per l'integrità del prodotto biologico. Di fatto, si evitano del tutto emissioni di gas nocivi in campo durante la raccolta e, soprattutto, si elimina definitivamente il problema degli schizzi di olio meccanico che i pettini idropneumatici tradizionali pure producono colpendo spesso le olive durante la raccolta delle medesime. Inoltre, il movimento meno violento dei pettini di nuova generazione agisce solo sulle frasche e non sulle drupe (frutti) evitando di danneggiare queste ultime durante la raccolta e di avviare tutti quei processi di fermentazione che, inevitabilmente, deteriorano la qualità del prodotto finale (olio) che si andrà ad estrarre da olive che dovrebbero essere perfettamente integre.

4. Ambiente

4.1 Provenienza dell'acqua utilizzata nelle lavorazioni/irrigazione.

Non essendoci fonti di approvvigionamento di risorsa idrica in loco (pozzi o allacci alla rete dei consorzi di bonifica), la coltura olivicola è in 'asciutto'.

Per lo svolgimento dell'attività agrituristica e per tutte quelle altre che riguardano lo stoccaggio e il confezionamento dell'olio extravergine di oliva biologico l'Azienda è allacciata alla rete dell'Acquedotto Pugliese e, pertanto, utilizza acqua potabile.

4.2 Utilizzo di energie rinnovabili (solare, biomasse ecc.) e sistemi ecosostenibili (fitodepurazione, ecc.).

Da alcuni anni l'Azienda ha realizzato un impianto fotovoltaico (su tetto di un fabbricato) con regime di scambio sul posto. Ciò consente l'autonomia energetica di tutte le attività svolte.

4.3 Acquisto di energia da aziende che la producono con fonti rinnovabili: no

4.4 Fonti di risparmio energetico implementate (es. macchinari, edifici): no

4.5 Metodi di smaltimento degli scarti della produzione (specificare eventuale riutilizzo):

Gli unici 'scarti' provenienti dalle lavorazioni agronomiche sono rappresentati dai residui delle patate che vengono trinciati in campo contribuendo al nutrimento del terreno.

4.6 Trattamento dei prodotti invenduti: il problema non sussiste non essendovi prodotto invenduto.

4.7 Fonti di inquinamento e loro distanza (per esempio impianto di incenerimento, autostrada, stabilimento industriale, discarica ecc. e relativa distanza in linea d'aria): sia nell'area specifica che nell'area vasta che circonda l'Azienda non vi sono fonti d'inquinamento accertate (discariche, stabilimenti e/o impianti industriali, altro) né strade particolarmente trafficate. Ad ogni modo, per il principio di precauzione, per l'estrazione di olio non vengono raccolte le olive degli ultimi due filari di piante adiacenti i confini dei fondi agricoli.

4.8 Origine/provenienza delle materie prime: tutte le materie prime (olive) sono prodotte solo ed esclusivamente nei fondi aziendali. La scelta aziendale, infatti, è quella di lavorare in qualità e non in quantità, mantenendo inalterate le tipicità e le peculiarità originali delle cultivar autoctone del luogo e di commercializzare solo quello che di anno in anno gli uliveti producono.

4.9 Criteri di scelta dei fornitori (indicare se biologici, equo e solidali, vicini/km 0 ecc.): per le ragioni di cui sopra non vi sono fornitori di materie prime, ma solo di tutto ciò che serve per lo stoccaggio e il confezionamento del prodotto in azienda (serbatoi in acciaio, latte, bottiglie in vetro, cartoni per imballaggio). Tutti i materiali sono regolarmente certificati.

4.10 Concimi, trattamenti, sostanze usate nella lavorazione e loro origine: le concimazioni vengono somministrate annualmente, previa analisi chimico-fisica del terreno e diagnostica fogliare finalizzati a valutare eventuali carenze nutrizionali e/o eventuali scompensi nel rapporto fra alcuni elementi, secondo i dettami dell'agricoltura biologica e consistono nel nutrimento del terreno con concime organico naturale a lenta cessione - che non richiede interrimento - a base di bioattivatori che favoriscono l'equilibrio microbiologico del terreno. Le stesse vengono completate, quando necessario, tramite l'impiego di nutrimento fogliare con aminoacidi da idrolisi enzimatica più macro e microelementi.

Per il controllo dei fitofagi e delle malattie fungine (difesa fitosanitaria) l'Azienda è attenta nel ridurre al minimo indispensabile il numero degli interventi dando prevalenza all'attuazione delle normali pratiche agronomiche sopra descritte e ad un attento monitoraggio della situazione fitosanitaria delle piante mediante puntuali metodi di campionamento sulla presenza dei parassiti, soprattutto nei periodi di maggior rischio di infestazione (sistemazione di trappole con attrattivo sessuale). Laddove essenziale, gli unici trattamenti effettuati sono quelli di controllo con mezzi biologici: trattamenti a base rameici per il controllo delle principali patologie fungine e batteriche, utilizzo di antagonisti naturali, utilizzo di trappole a feromoni e insetticidi microbiologici per il controllo di lepidotteri (tignola e margaronia) e di ditteri (mosca dell'olivo).

5. Animali

5.1 (per le Aziende Cosmetiche)

6. Distribuzione e imballaggio

6.1 **Imballaggi ed eventuali confezionamenti (specificare se sono riutilizzabili e/o riciclabili):**
tutti gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del prodotto (latta, vetro e cartona) sono riciclabili.

6.2 prevedete la vendita alla spina dei vostri prodotti? x **No** Si

6.3 Prevedete un sistema del “vuoto a rendere”? x **No** Si

6.4 **Modalità di consegna dei prodotti ai GAS (es. consegna diretta, tramite corriere, ecc.):**
tramite corriere

6.5 Canali di vendita abituali e loro percentuali:

fiere/mercati	_____
GAS	_____
spaccio interno	_____
grande distribuzione/negozi	_____
appalti pubblici	_____
ristorazione	_____
altro (specificare)	vendita diretta 100% (in Italia, Comunità Europea, estero)

7. Pratiche sociali, solidali, culturali

Indicare eventuali pratiche sociali, solidali o culturali collegate alla vostra attività (es. fattoria didattica, organizzazione di convegni/corsi, attività di sensibilizzazione della cittadinanza, visite guidate):

L'azienda è fortemente impegnata nella diffusione della 'cultura dell'olio' attraverso una serie di incontri e conversazioni che tiene in diverse città d'Italia presso sedi private, GAS, gastronomie, ecc. e mediante l'organizzazione di corsi di formazione specifica sulle attività olivicole e oleicole presso la propria sede.

Note

Indicare i punti di forza e di debolezza della vostra produzione:

Punti di forza:

- 1) rigorosa conduzione biologica (assolutamente tracciabile e certificabile);
- 2) continuo aggiornamento e ricerca (formazione di tutto il personale coinvolto nell'attività olivicola e oleicola);
- 3) continua estremizzazione della qualità del prodotto;
- 4) mantenimento della tipicità e delle peculiarità delle cultivar autoctone del territorio;
- 5) investimento costante nelle migliori pratiche agronomiche e tecnologie disponibili;
- 6) coinvolgimento diretto di tutti i collaboratori.

Punti di debolezza:

- 1) enorme dispersione di tempo in eccessive ed estenuanti pratiche burocratico/amministrative (ne consegue una cronica mancanza di tempo per imprendere!);
- 2) adeguamento ad un apparato normativo soggetto a continue modifiche, trasformazioni e 'metamorfosi' (vedi annosa questione delle etichette o del tappo antirabbocco!). Comunque sempre molto confuso e suscettibile di mille interpretazioni (nonché deroghe e scappatoie...)
- 3) costo del lavoro dipendente altissimo e fortemente incidente sul bilancio aziendale (con un costo più equo si potrebbe assumere più persone ed investire maggiormente in commerciale e/o altre attività);
- 4) cronica mancanza di coesione fra produttori (se non addirittura stupida rivalità) che indebolisce

l'intero settore;

- 5) mancanza di controlli omogenei nei riguardi di tutti i produttori. I 'biofurbi', e comunque chi non rispetta le regole, è sempre in piedi e mina fortemente la sopravvivenza di chi le rispetta! È estremamente necessario il RECUPERO DELLA LEGALITA'!!!
- 6) mancanza di professionalità da parte di numerosi operatori di settore che accresce costi e tempi di produzione.
- 7) assoluta mancanza di investimento – di qualsiasi genere – di tutti i governi della Repubblica Italiana di qualsiasi tempo in una delle innumerevoli preziose risorse del nostro Paese: l'extravergine di oliva!

Emidio Alvisi

A handwritten signature in black ink, reading "Emidio Alvisi", written in a cursive style.

Allegare eventuali opuscoli, brochure informative o tutto ciò che si ritenga possa essere di nostro interesse.

Grazie!