



No podíamos concluir nuestro viaje a través de diversas producciones de excelencia sin detenernos en una región que representa la flor y nata de nuestra península por su belleza natural y su riqueza en historia y en cultura, que constituyen una gran fuente de fascinación y de atracción en todo el mundo: Sicilia. Hemos entrevistado a Francesco Lombardo, intérprete de este sector y productor consolidado, a pesar de su juventud. También él empezó desde cero, llevado por una intensa pasión por su tierra y por un árbol que es sin duda, una de sus representaciones más simbólicas, y aceptó el desafío de un trabajo en el ámbito agrícola, en esta zona meridional. "He querido hacer de agricultor, renunciando a un empleo más seguro, mientras que hoy muchos hijos de agricultores, incluso bien preparados para este trabajo, prefieren emigrar al Norte. Quería dar a conocer el producto de mi tierra y decidí proseguir la actividad de mi padre y de mi abuelo".

Lombardo gestiona una empresa que empezó en 1928 y que dispone hoy de 30 hectáreas de olivar especializado donde tienen sus raíces unos cuatro mil árboles seculares, casi todos de la variedad nocellara del Belice: un cultivo milenario practicado con técnicas modernas. La excelencia del producto obtenido nos induce a indagar sobre las estrategias empleadas: "La calidad nace en el campo - responde Lombardo- con la obtención de los frutos sanos, perfectos, de árboles capaces de producir cada campaña". Por tanto, es prioritaria una gestión óptima del olivo bajo todos los aspectos con el fin de que el producto llegue íntegro a la almazara: desde el abono a la poda, a los tratamientos fitosanitarios, al riego y a la recolección manual. Pero el logro de un nivel cualitativo alto es solamente el primero de los objetivos a conseguir: tras la fase agrícola y de transformación hay un segundo trabajo, que hay que desarrollar en paralelo, que es la comercialización. Y es en este terreno donde se mide la capacidad y dinamismo del joven empresario y atento intérprete del mercado actual. "Para situarse en el mercado - nos cuenta Lombardo - hace falta energía y tiempo para formarse una experiencia sobre el terreno. Hay que ser

Francesco Lombardo



muy activos, ya que se trata de un objetivo que comporta grandes dificultades, dado que los productores de virgen extra en Italia se cuentan por millares, llegan todos con precios muy altos que desorientan al consumidor medio, habituado al consumo de la gran distribución, fuertemente publicitado".

Los caminos a seguir son, por tanto, fundamentalmente dos: por una parte es preciso invertir en la promoción para dar a conocer, por otra es necesario trabajar para que crezca la cultura del aceite en el consumidor medio, de forma que elija comprar con pleno conocimiento de que se encuentra ante un nivel de producto de precio más alto. Y, paradójicamente, bajo este aspecto, en el extranjero, en algunos casos, están más avanzados que nosotros: "Hoy tenemos clientes internacionales dispuestos a gastar más por un producto cualitativamente superior".

Hemos solicitado a Lombardo que concluyera con una mirada al futuro y nos ha aportado dos temas de reflexión: por una parte, el análisis -realista- del sector oli-

varero italiano extraordinariamente fraccionado, constituido por millares de empresas-satélites; por otra, la necesidad cada vez más imperiosa de extender la mirada al ámbito internacional para observar de cerca lo que sucede en otros países y hacer de ello fuente de conocimiento y experiencia, además de promoción.

AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO

Dirección: Via Regina Elena, 24 • 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel: +39 0924 48368 • Fax: +39 0924 48432

E-mail: info@aziendaagricolalombardo.it • Web: www.aziendaagricolalombardo.it

Año de constitución: 1928

Hectáreas de olivar: 30

Número de pies de olivo: 4.000

Varietades de aceituna: Nocellara del Belice

Altitud: 50 metros s. n. m.

Tipo de poda de formación: Especializada

Tipo de recolección: Manual

Tipo de extracción: Sistema continuo

Producción de aceitunas propias: 140.000 kg.

Producción media de aceite de oliva: 20.000 l.

