

CLAUDIO PERI*

Dalla Qualità all'Eccellenza dell'olio di oliva

Lettura tenuta il 14 febbraio 2008

(Sintesi)

Il termine eccellenza viene usato sempre più spesso nella presentazione dei prodotti e nel linguaggio fantasioso e approssimativo della pubblicità. Prima che questo termine sia del tutto inflazionato e quindi svuotato di ogni concreto significato, dovremmo domandarci: che cosa si intende quando si riferisce ad un prodotto alimentare? Come si pone l'eccellenza rispetto alla qualità? Che differenza c'è fra un prodotto buono e uno eccellente? È possibile una verifica dell'eccellenza di un prodotto? Su questo tema Claudio Peri (Presidente del Centro Studi dei Georgofili sulla Qualità) ha tenuto una lettura, nel corso della quale ha proposto un sistema di definizione della qualità su tre livelli:

- della qualità “sufficiente” indicata come la conformità ai requisiti merceologici ed igienici stabiliti dalla legge che definiscono la “idoneità all'uso” di un prodotto;
- della qualità “buona” nelle infinite gradazioni e specificità riferibili alle caratteristiche e alle prestazioni “materiali” che definiscono la “adeguatezza all'uso” (*fitness for use*) di un prodotto;
- dell'eccellenza nel quale entra in gioco la relazione di fiducia, di trasparenza e di empatia fra chi produce e chi utilizza o consuma un bene, basata su elementi “immateriali” garantiti dalla onestà e dalla competenza del produttore.

La rintracciabilità delle responsabilità e il controllo di processo finalizzato al miglioramento continuo del sistema produttore-prodotto sono stati presentati come gli strumenti in grado di dare consistenza ed evidenza all'eccellenza di un sistema e quindi di un prodotto.

* *Presidente del Centro Studi dei Georgofili sulla Qualità*

Nel presentare l'applicazione di questi concetti all'olio, Peri ha illustrato il profilo dell'Associazione TREE (senza scopo di lucro), le cui tre E sono le iniziali di Eccellenza, Etica ed Efficienza. Un riferimento concreto, proponibile su scala mondiale a tutti i produttori competenti ed onesti di olio di oliva. Questo sistema, che i partecipanti all'incontro hanno recepito e discusso con grande interesse, è stato proposto da Peri come il "modello italiano" dell'eccellenza, uno strumento di dialogo e di prestigio globale: «L'Italia dovrebbe offrire al mercato non solo e non tanto la pretesa di produrre i migliori oli del mondo, ma l'opportunità di valorizzare l'eccellenza ovunque capacità e competenza del produttore corrispondano ai requisiti TREE. Agli affanni e alle preoccupazioni per le innovative scelte dell'olivicoltura intensiva spagnola o per la concorrenza dei nuovi Paesi produttori, l'Italia potrebbe contrapporre il modello dell'eccellenza». Si tratta di una vera rivoluzione di concetti, di motivazioni e di approccio che, esposti all'Accademia dei Georgofili, nel cuore della più grande tradizione culturale del nostro Paese, potrebbe essere di buon auspicio.