

Enrico Lupi

Guida nel futuro dell'olio

Presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio e presidente dell'Azienda speciale della Camera di Commercio PromImperia, è il pilota di una serie di eventi ad Imperia, in Italia e nel Mediterraneo, in cui si può leggere la cifra unitaria di un'antica cultura.

Esistono persone nel Ponente ligure che sin dai primi anni '80 hanno lavorato per la qualificazione sia del territorio che dei prodotti in una logica non limitata ai confini locali e con un respiro generale di tipo pionieristico, seguendo in ciò una antica tradizione imperiese. Enrico Lupi oggi riveste il ruolo di presidente nazionale dell'Associazione Città dell'Olio, vice presidente della Camera di Commercio di Imperia e presidente dell'Azienda Speciale PromImperia. La scelta di una stessa persona ai vertici di queste importanti realtà ha una sua evidente ragione.

È stato scelto un uomo che ben conosce il suo territorio ed i suoi prodotti, ma sono necessarie altre qualità, perché, come si direbbe nel calcio, Enrico Lupi è anche un buon fantasista. Oltre a saper costruire eventi che portino alla ribalta sia la provincia di Imperia, sia i suoi prodotti, in modo particolare l'olio extravergine di oliva, è anche un uomo che per contribuire alla riuscita delle manifestazioni sa far collaborare intelligenze diverse.

Enrico Lupi è un uomo dotato di una struttura fisica imponente; il tono della sua voce è potente e autorevole; sotto a questa veste una guizzante intelligenza è pronta a cogliere al volo ogni opportunità per le istituzioni che rappresenta. Operatore commerciale, Lupi è leader provinciale e dirigente nazionale di Confcommercio.

Frutto di queste sue capacità è una manifestazione che riveste oggi grande importanza per tutta la città di Imperia e per il settore oleico in generale, compresi i settori agricoli che fanno da capo-filiera a questo fondamentale settore dell'economia ligure. *Olioliva* è la migliore vetrina del territorio. Nel fine settimana di metà novembre ha nuovamente messo in mostra i prodotti del territorio, presentandosi come una fiera ricca di eventi collaterali di valenza culturale. Sono stati circa 70.000 i visitatori e 200 le bancarelle degli espositori.

Volendo tracciare un bilancio si può dire che oggi l'olio del Ponente ligure è meglio conosciuto. Infatti, rispetto alle antiche glorie imperiesi, la città del Ponente ligure non aveva saputo tenere il passo, lasciando spazio soltanto all'attività imprenditoriale degli imbottigliatori di olio. Oggi Imperia vive un rinascimento di orgoglio.

Per impulso di Enrico Lupi è nato anche *Girolio*, un giro d'Italia che ha avuto per tappe i vari Comuni facenti parte dell'organizzazione Città dell'Olio: un tema comune stringe tutta la penisola in eventi consecutivi, ciascuno alimentato dagli organizzatori locali.

Altra manifestazione che sta via via crescendo, anche se affonda le sue radici nel 1983, è il *Forum della dieta mediterranea*. Ripresa lo scorso mese di maggio con una prima sessione di lavoro e riproposta a fine novembre, questa manifestazione vuole lavorare su quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterranea come eccellenza mondiale. Così recita l'Unesco nel riconoscere la Dieta Mediterranea come patrimonio immateriale dell'umanità.

Enrico Lupi ci riceve nell'antico palazzo della ditta Sasso, oggi sede (dopo importanti lavori di ristrutturazione) della Camera di Commercio di Imperia. Un soffio di storia pervade i muri stessi degli uffici.

Come non ricordare che qui si iniziò a parlare di olio come storia del territorio? Proprio qui ebbe origine la rivista *La Voce*, fondamentale nel panorama letterario italiano.

Quel pezzo di cielo che guarda il vice presidente della Camera di Commercio dalla sua scrivania era lo stesso che guardavano i più importanti scrittori dell'inizio del 900 quando indugiavano in discorsi letterari con l'imprenditore della ditta Sasso Mario Novaro, il quale era nel contempo capo dell'azienda e poeta, così come in famiglia si erge la figura di un altro poeta: Angelo Silvio Novaro.

Imperia nel 1983 si propose quale capitale della Dieta Mediterranea con un importantissimo convegno che trattò la storia, la cultura e l'alimentazione mediterranea. Lei era allora membro del consiglio della Camera di Commercio; anni di silenzio ed ora Imperia riprende il suo ruolo?

«Spero proprio di sì, il 17 ottobre del 2010 la Dieta Mediterranea è stata nominata dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità. Infatti questo tipo di alimentazione – costituito in maniera predominante da pane, pasta, ortaggi, frutta, pesce, olio d'oliva e poca carne – costituisce un modello di dieta che aiuta l'organismo a mantenersi sano, il colesterolo contenuto in questi prodotti è quello "buono". Questo ci è stato di sprone, sappiamo tutti come Imperia affondi le sue radici nella cultura dell'olio, oltre che nel prodotto olio. Ma la nostra agricoltura e la nostra industria sono protagoniste anche in altri prodotti necessari al sistema Dieta mediterranea».

«Cultura scientifica e letteraria – aggiunge Lupi – la raffinatezza nasce ad Imperia, così pure il procedimento per lavare



Enrico Lupi.

il nocciolo dell'oliva e renderlo combustibile; letteraria perché la ditta Sasso ha sempre legato la sua immagine ad una visione culturale che facesse crescere i suoi consumatori anche in tal senso. Ci siamo riappropriati quindi del ruolo di sprone che sempre ha avuto la provincia in questo senso: abbiamo identificato un percorso possibile che è il Forum della Dieta Mediterranea, dove sono presenti 15 paesi produttori d'olio e inseriti a buon contesto come portatori dei criteri stessi che formano questo stile di vita.

Nella seconda sessione del Forum abbiamo ragionato intorno a dei criteri comuni per definire e difendere ciò che rappresenta la Dieta Mediterranea, quindi criteri di vita, culture, alimentazione e colture... tutto insomma il mix che fa di questa dieta un patrimonio dell'umanità».

Lei ritiene che anche per Olioliva sia importante questo forum? «Credo che l'intersecarsi di mostra dei prodotti e di cul-

tura dei prodotti sia ciò che più attiene alla provincia di Imperia. Questa Camera di Commercio, grazie alla lungimiranza di passati e presenti amministratori, si colloca ora nel palazzo cuore pulsante di tutto ciò che ha fatto grande Imperia nel secolo scorso».

Quindi il mese di novembre, quando i frantoi iniziano a produrre, Imperia si veste a festa per mostrare tutte le sue qualità?

«Certamente, all'inizio Olioliva era solo la scelta di far degustare gli oli nuovi, poi via via la risposta del pubblico e le richieste degli operatori del settore ci hanno portato a unire altri eventi».

E per il futuro?

«Crediamo di percorrere il tracciato che Imperia ha nella storia: qualità e conoscenza totale del prodotto. Perciò vorremo usare dei criteri comuni, non solo per la nostra provincia, ma per l'intero Mediterraneo, che identifichino la realtà di cui siamo portatori». □