**Diventare Olivicoltore: una strada poco battuta**

**La formazione, l’intuizione e la sfida, ecco il mix dell'imprenditore Moreno Barel**

*150 milioni di ulivi nel nostro paese e un’incredibile frammentazione del sapere collegato alla loro cura. Da due anni l’imprenditore Moreno Barel si è inserito in questo mondo, costruendo il suo particolare approccio all’olivicoltura, in un panorama che risente più dell’eredità che della condivisione delle conoscenze.*

I dati parlano chiaro: nel nostro paese l'agricoltura ha un valore complessivo stimato in 59,6 miliardi di euro¹. Queste statistiche ci mostrano un paese in cui questo settore è un’importante parte dell’introito economico e di impiego di risorse umane. Un’attenzione alla terra che si palesa fin dall'istruzione dove, tra gli istituti tecnici, troviamo quelli di “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”, indirizzi che insegnano a ragazzi e ragazze i processi di produzione e trasformazione dei prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali *coniugando tradizione e innovazione tecnologica².*

In questo panorama si inserisce l'olivicoltura, con un patrimonio olivicolo di 150 milioni di piante³, che, pur essendo una produzione di eccellenza del nostro paese è ancora una “specialità” che si tramanda tra le generazioni nei secolari uliveti, trovando poco spazio in una formazione istituzionale.

Questa frammentazione delle conoscenze rende difficile l’entrata in scena di innovazioni e nuovi player. Uno di questi, Moreno Barel, ha intrapreso dal 2020 il viaggio per diventare olivicoltore partendo da una grande passione e voglia di mettersi in gioco, ma nessuna competenza specifica nel settore. Gli anni a capo della sua azienda, la PET Engineering di San Vendemiano, gli hanno insegnato ad essere un imprenditore, a ricercare l’eccellenza e la formazione necessaria, ma non come prendersi cura dei quasi 3 ettari di ulivi che attualmente costituiscono il cuore del suo olio “Il Mercante d’Olio”.

Per gettare delle basi solide per la sua avventura, Moreno Barel negli ultimi due anni ha partecipato a numerosi corsi e seminari con professionisti del settore per scoprire come gestire al meglio i suoi ulivi, dalla potatura alla manutenzione ordinaria. A differenza del settore enologico che vede scuole, corsi correlati e una particolare attenzione a livello nazionale, l’olivicoltura fa capo ad un particolare mix di conoscenze e sperimentazioni da parte del singolo operatore.

Queste possono derivare da un’eredità, da corsi di formazione ma anche da intuizioni personali. Per “Il Mercante d’Olio”, Moreno Barel ha creato quindi il suo particolare mix che prende dalla conoscenza di Giorgio Pannelli le basi della potatura, dalla preziosa collaborazione con il frantoio di Cappella Maggiore una profonda conoscenza dell’interazione tra territorio e olio e infine dalla collaborazione con l’agronomo e specialista del biologico Girolamo Martignago, la volontà di ascoltare i bioritmi della natura.

Essere olivicoltore è una strada poco tracciata che, in ogni caso, risente del particolare tocco di ogni professionista. Proprio come ogni territorio e ogni goccia d’acqua sono diversi, così anche l’approccio alla singola pianta di ulivo ha le sue caratteristiche uniche.

Moreno Barel promette di aprire il suo uliveto alla comunità perché l’ulivo venga scoperto, conosciuto e apprezzato, perché non rimanga un patrimonio dedicato a pochi ma diventi ricchezza per tutti.

¹ *[Fonte:Istat]*

*²* *[Fonte: Miur]*

³ *[Fonte: Frantoionline]*

*Il Mercante d’Olio è l’olio extravergine di oliva prodotto dall’azienda agricola sita in Via Rive di Anzano, 10 · 31012 Cappella Maggiore (TV)· Italia*

*Gli uliveti si trovano nel vittoriese tra Anzano e Montaner e sono trattati unicamente con prodotti naturali e un mix di oli essenziali.*

Sito internet: <https://www.mercantedolio.com/>

Per info e contatti: marketing@mercantedolio.com