MERCATI DI CITTÀ

l'Attacco

direttore responsabile **PIERO PACIELLO**

MERCATI DI CITTÀ

ANNO **20** - NUMERO **226** - EURO **1,00** | Registrazione presso il Tribunale di Foggia 10/06 (cron 557) | LUNEDÌ 12 OTTOBRE **2026**

I nodi dello sviluppo

E' diventata la Fiera dell'agricoltura di San Nicandro

In fretta e furia Nino Marinacci, ex Sindaco e parlamentare, mette su qualche stand con mucche, pastori e *pacchianelle*. Non resta che affidarsi al buon cuore di Decaro

CLAUDIA FERRANTE

Doveva essere la Fiera di Foggia, ma è la Fiera di San Nicandro garganico. L'improbabile operazione di rilancio del vetusto contenitore di corso del Mezzogiorno è durata sino a ieri. Dimenticate le buone intenzioni degli enti fondatori stabiliti in un documento del 2017.

A PAGINA 2 E 3

Oleificio Cericola



Il titolare Pietro Leone

Il frantoio che diventa casa dell'olio del territorio

LUCA DE MARCO A PAGINA 7

Terza repubblica



La Salandra e il vice presidente della *Fondazione Tatarella*; nel riquadro l'ex consigliere provinciale di San Severo

Destra&Civismi, Tatarella ci crede Gaeta: "Sì, ma restiamo riconoscibili"

ANTONIO CARDANO E INTERVENTO A PAGINA 4 E 5

Foggiani a Barcellona



Alfredo Cipriani

Cameriere a Londra a 14 anni, oggi manager

VISTO DA VICINO A PAGINA 6

Cultura



Alla fisarmonica con Iannacone e a destra nelle cantine D'Araprì

La morte del maestro Vittorio Basanese, icona del jazz di Capitanata

BENIAMINO PASCALE A PAGINA 9

lunedì | SPORT

EVENTI E PASSIONI





FOGGIA, dura lezione impartita dal Potenza

PINO AUTUNNO A PAGINA 10 E 11

NOVANTUNESIMO



Auteri mette i suoi spalle al muro

"Senza personalità, e quella non posso allenarla"

GLIATTA A PAGINA 12

SERIE C



Cerignola Ritorno al passato

A Crotone l'Audace ritrova il gioco ed i gol

A PAGINA 13

SERIE D/Gir. H



Manfredonia, pesante ko A Torre del Greco finisce 3-0

A PAGINA 13

VOLLEY/C



Foggia Volley domenica al via Coach Furno: "Siamo pronti"

A PAGINA 14

VELA



Il sipontino Rocco Guerra dominatore in Costa Azzurra

SALCONE A PAGINA 15

BASKET

Eurobasket e Cus, i due volti del basket locale

Weekend agrodolce per il basket foggiano in serie C. Al PalaRusso l'Eurobasket conferma il suo momento di grazia e batte Monteroni 94-78: gara mai in discussione, firmata dai ragazzi di coach Papa con carattere e bel gioco corale.
Passo falso, invece, per il CUS Foggia, dopo la splendida vittoria interna contro Ceglie: a Monopoli i Seagulls vincono 86-76. Gli uomini di De Florio chiudono avanti il primo quarto, poi subiscono la rimonta e nella ripresa non trovano contromisure alla mira dall'arco dei padroni di casa e una fase difensiva complessivamente da rivedere.
Riflettori ora puntati direttamente su domenica prossima: al PalaRusso andrà in onda il primo derby in serie C tra CUS Foggia ed Eurobasket.
Palla a due alle ore 18.

IMPRESE

di Luca De Marco



Pietro Leone



Esecuzione al piano all'inaugurazione



Veronica Leone



Pubblico evento inaugurale

Borgo Incoronata

L'Oleificio Cericola rinnova spazi e immagine. La sfida di Pietro Leone punta su qualità, tracciabilità e mercati esteri

Una nuova sede per raccontare l'olio e le sue varietà. Il titolare rilancia il proprio progetto imprenditoriale per valorizzare le caratteristiche di ogni varietà

Ambienti nuovi, una sede rinnovata, moderna e accogliente. Nella serata di venerdì 9 ottobre l'**Oleificio Cericola** ha inaugurato a Borgo Incoronata, in via Melfignana, la sua nuova casa davanti a una platea di almeno 200 persone. Tra i presenti, rappresentanti delle istituzioni locali, il parroco e numerosi clienti storici. Il restyling ha portato nuovi uffici, aree di stoccaggio più ampie, spazi riorganizzati e una nuova area di degustazione, pensata come luogo dove raccontare la cultura dell'olio e i processi di lavorazione. Arriva dopo un anno in cui l'azienda ha cambiato anche immagine, con un rebranding e un nuovo design dei prodotti, e punta, su una tracciabilità trasparente: rendere chiari al consumatore l'origine delle olive, le fasi di lavorazione e i parametri di qualità.

Pietro Leone, titolare dell'oleificio, spiega a l'Attacco che la nuova sede è "un sogno di mia figlia", cioè di **Veronica Leone**, impegnata da mesi nel progetto. Il frantoio c'era già, quello che è stato rifatto è il punto vendita e con lui gli uffici: "È tutto nuovo". L'olio, racconta, è di alta qualità e punta a una fascia medio alta. Lo vendono in Italia e all'estero, ma la strada scelta non passa dalle catene della distribuzione: "Non andiamo nelle grandi distribuzioni", spiega, "vendiamo direttamente dal produttore al consumatore", e lo fanno anche con una piattaforma online. La lavorazione si fa interamente in sede, fino all'imbottigliamento, ed è tutta monovarietale, perché ogni varietà di oliva ha un gusto diverso.

La coltivazione è in gran parte superintensiva, metodo di cui Leone si dichiara convinto sostenitore per l'Italia. Ci sono una decina di varietà di olive, dalle più dolci alle più amare e piccanti, accanto a peranzana e coratina. Il gusto, dice, è soggettivo: il cliente assaggia e sceglie.

La storia dell'azienda è stata ripercorsa durante la presentazione. Leone racconta di non essere nato olivicoltore: veniva dal mondo delle macchine olearie, di cui era un tecnico specializzato. Nel 1998 ha fondato il frantoio a poca distanza dal podere dove è nato, in una zona che non aveva una tradizione olivicola. Il punto di svolta arriva nel 2000, in Spagna, dove vede per la prima volta il metodo superintensivo: "Si è accesa la lampadina". Tornato a casa, per anni ha provato a convincere associazioni e cooperative a investirci, senza successo. Lo davano per pazzo. Così nel 2009 ha piantato da solo il primo ettaro. Il suo percorso, dagli inizi come tecnico di macchine olearie, lo ha raccontato anche nel libro "Un ettaro, un sogno ambizioso e il coraggio di crederci".

Nel 2014 nasce la cooperativa Ol.Ma.S, perché, ricorda Leone, la gente non credeva che l'olio del superintensivo potesse essere buono. La cooperativa raccoglie, macina e vende l'olio dei soci, oggi 150, per circa mille ettari. Leone dice di non accettarne più, perché quelli di prima stanno ampliando i propri impianti e vuole dare sicurezza a chi gli ha dato fiducia. Sul mercato dell'olio, in crisi, la sua posizione è che non ci si lamenta. Il giornalista ed oleologo **Luigi Caricato**, che ha condotto l'incontro, ha parlato di una vera "rivoluzione" in un Paese che abbandona l'olivicoltura.



La cooperativa è la risposta di Leone a un settore che attraversa "Una fase di forte criticità". Tra le cause indica le importazioni a basso costo, la speculazione commerciale e la concorrenza internazionale, che hanno portato i prezzi sotto i costi di produzione, e vede la via d'uscita nell'unità tra i produttori, pur riconoscendo che "creare una reale unità tra aziende, soprattutto al Sud, non è semplice". Il superintensivo, spiega, serve ad aumentare la resa senza compromettere la qualità, e la cooperativa a ridurre il rischio e a dare stabilità economica ai soci.

Veronica, figlia di **Pietro** e di **Emilia Cericola**, ha preso la parola leggendo un testo scritto per l'occasione, in cui ha definito la sede rinnovata il suo sogno nel cassetto atteso per anni e il progetto un percorso con momenti in cui sembrava procedere "grazie all'entusiasmo di tutti" e altri in cui sembrava "sopravvivere nonostante tutti". Ha ricordato le diffidenze iniziali: il superintensivo "all'inizio spaventava" e molti li accusavano di danneggiare il territorio. La risposta è questa: "Il territorio non si danneggia quando lo si ama, si danneggia quando lo si abbandona". Veronica ha parlato del nuovo spazio come di un luogo pensato per accogliere, dove raccontare una storia e promuovere la cultura dell'olio extravergine, perché "prima dell'olio c'è un racconto, prima della vendita c'è una storia". Quello che ieri era "un semplice disegno su carta", ha detto, oggi è "una realtà tangibile". Ha dedicato un pensiero al padre e alla madre, e ha ringraziato clienti, collaboratori e chi ha lavorato al progetto.

Sul valore dello spazio si è soffermato anche Caricato: un'azienda deve essere funzionale e dare prestazioni elevate, ma deve anche far percepire il valore del proprio centro aziendale e coltivare bellezza, perché "se non c'è bellezza viene meno il senso stesso anche della qualità del proprio lavoro".

Il nome che l'azienda dà a questo approccio è Olive Oil Heritage, espressione coniata da Veronica Leone e adottata dal padre, che compare sotto il logo e nell'invito all'evento: il patrimonio culturale, agricolo e identitario legato all'olio extravergine. È il filo che tiene insieme il rebranding, il nuovo design dei prodotti e l'area di degustazione.

Leone, che lo scorso dicembre aveva già anticipato a Olio Officina il nuovo logo, le nuove bottiglie, un sito pensato per educare il consumatore e una spinta verso la ristorazione, riassumeva così la sua idea: "La tradizione la si tutela innovandola".

Nel racconto di Leone c'è anche una macchina brevettata. Macchina che separa i noccioli dalla polpa, e i nocciolini vanno alla produzione energetica. Secondo Leone l'olio ha valori più alti e si conserva più a lungo, e oggi in azienda lavorano tutto l'olio con questo metodo. Leone racconta che nel maggio 2024 in Inghilterra sono state piantate 20.000 piante di olivo con il metodo superintensivo: a chiederlo è stato un imprenditore del posto, che voleva partire con cinquanta ettari, mentre lui avrebbe preferito iniziare con due ettari. Nel 2025 c'è stato il primo olio e quest'anno, dice, una buona produzione. "È un'altra scommessa", spiega Leone, convinto che il clima che cambia porti siccità e che il sud non debba rinunciare agli olivi. Per questo in azienda stanno sperimentando anche piante resistenti alla siccità: "Speriamo che ci riusciamo".

Alla cerimonia sono intervenuti anche l'amministrazione comunale e un consigliere. L'assessore **Giuseppe Galasso**, che ha portato il saluto della sindaca **Maria Aida Episcopo**, ha parlato di "una lezione di vita" e ha ricordato che dietro ognuno dei 150 soci ci sono famiglie e piccole aziende. Reduce con la sindaca dall'inaugurazione della fiera dell'agricoltura, ha detto ai Leone: "Voi oggi non tagliate un traguardo ma avviate un nuovo processo imprenditoriale", e ha chiuso con un "viva il buon olio".

Il consigliere **Antonello Di Paola**, parlando anche da consigliere provinciale, ha definito la famiglia "l'orgoglio" della città e della provincia, e ha aggiunto che con più imprenditori così Foggia "dovrebbe essere ricca in ogni sua parte". Ha poi ringraziato i Leone per la pazienza avuta con i tempi della politica, che sono diversi da quelli di cui ha bisogno un'impresa.

Dopo il taglio del nastro, la serata si è spostata a tavola. C'era un buffet con diversi prodotti tipici del territorio: bruschette, tanti formaggi, affettati locali, pancotto, il pane da assaggiare con le diverse varietà di olio dell'azienda e i vini locali, dal bianco al rosso passando per il rosato. Al centro del buffet c'era anche un pianoforte: il pianista suonava musica da camera, a fare da colonna sonora alla serata, e sul tappeto verde su cui poggiava lo strumento c'erano tante candele accese. Su un lungo tavolo bianco, tra lampade e piatti compostabili, una treccia di peperoni rossi essiccati faceva da centrotavola. Al banco, un addetto con l'affettatrice preparava focacce farcite di salumi e rucola, tagliate a quadrotti e servite nelle teglie, con accanto le bottigliette dell'olio Cericola in diverse varianti. Un modo molto concreto per fare quello che la famiglia dice di voler fare in questo spazio: far vivere l'olio come un'esperienza sensoriale e non solo come un alimento.