



Gennaro Pieralisi, presidente y CEO de Gruppo Pieralisi

“Pieralisi siempre ha protegido las inversiones de sus clientes, que son el patrimonio de nuestra compañía”

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Pieralisi España acaba de cumplir 50 años. Con sede central en Jesi (Ancona, Italia), Gruppo Pieralisi, especialista a nivel mundial en la fabricación de decantadores y extractores centrífugos, inició su actividad en nuestro país hace más de medio siglo, en 1966, y actualmente -según afirma la propia compañía- su cuota de mercado ronda el 70% a nivel mundial. “Nuestra mayor satisfacción es haber cambiado la olivicultura española”, señala orgulloso su presidente y CEO, quien declara convencido que “todas las innovaciones que se han producido en el campo del aceite de oliva las ha hecho Pieralisi”. Gennaro Pieralisi, genio y figura.

Hablar con Gennaro Pieralisi (Monsano, Ancona, 1938), el padrino de Gruppo Pieralisi, toda una leyenda del sector, es tener acceso privilegiado a un acervo inagotable de conocimiento y experiencia, de anécdotas y vivencias relacionadas con la industria del aceite de oliva. El presidente y CEO de Pieralisi recibe a *Mercacei Magazine* una soleada mañana de febrero en el Polígono Industrial Plaza, en Zaragoza, la sede central del Grupo en España. Gennaro recuerda que “la cultura humana se representa con un vaso de vino y una rama de olivo”, y reivindica el poder transformador de la multinacional italiana en el sector oleícola. La innovación forma parte de su ADN, de su filosofía y modelo de negocio. “Todos los demás -sostiene-, como mucho, pueden intentar copiarlos. Y cuando lo hacen bien, entonces veremos a innovar y transformar el mer-

cado. ¿Sabes por qué? Porque nosotros, al contrario que el resto, tenemos almazara. Las empresas fabrican máquinas, las ponen en el mercado y luego van a probarlas a casa del cliente. Y, si no funciona, el cliente se enfada. Nosotros probamos todas nuestras máquinas sobre el terreno, con la aceituna. Algunos la única aceituna que conocen es la del Martini”.

Gennaro recuerda que “a principios de los 70’s, cuando bajaba del avión en el sur de España, llegaba un olor infernal a rancio, a fruto atrojado. Todas las almazaras vertían al río Guadalquivir, que se conocía como el río negro, aunque, al tratarse de un producto alimenticio, ningún pescado moría... Ahora huele a olivo. Antes a la gente ni siquiera le gustaba el aceite de oliva virgen extra, no estaba habituada a su sabor... se ha producido una transformación extraordinaria”.

“Si el aceite no sale como tiene que salir -continúa- el problema no es sólo del decanter, el problema es de toda

la planta. El último ejemplo lo encontramos en los alquilésteres, prohibidos por la Comunidad Europea, que siempre busca la manera de hacer daño al aceite de oliva porque parece que todo el mundo está interesado en que se consuma mantequilla en lugar de aceite. España produce aceite con 700 de alquilésteres cuando en Italia nadie sobrepasa los 10. Por eso en España hay muchos problemas, y en Italia no. ¿Por qué? Porque ningún equipo produce una planta completa. Pero Pieralisi ha resuelto el problema, y la solución se llama *Protoreattore*”.

Se cumple el 50º aniversario de la presencia de Pieralisi en España. ¿Qué balance hace de este medio siglo y cuáles son los objetivos a corto y medio plazo en el mercado español?

Sobrevivir. El mundo es tan complicado que es muy difícil sobrevivir. Pieralisi lleva aquí 50 años, tiene dos fábricas, en Zaragoza y Jaén, pero jamás





ha recibido un euro del Estado español. No estamos aquí para buscar dinero del Estado, sino para trabajar y ofrecer soluciones a los problemas que tiene España y el mercado. Seguimos tras 50 años con mucha mayor dificultad, porque no se pone demasiada atención en la calidad de la maquinaria. Nosotros producimos según la normativa europea y, cuando se monta una instalación, al final siempre dejamos el certificado de conformidad. No tengo constancia de que nadie más lo haga. Y resulta paradójico que el Estado conceda financiación para ayudar a adquirir nueva maquinaria y no se preocupe por confirmar si esta maquinaria está construida de acuerdo a los reglamentos legales para salvaguardar la salud de los trabajadores. ¿No interesa? Esto no tiene ningún sentido, es totalmente ilógico. Y no creo que sea justo.

Pero a la larga, ¿no prevalece la calidad?

No, no prevalece, porque a menudo las empresas y los productores -tanto en España como en Italia- no se dan cuenta de que comprar una almazara no es un gasto, sino una inversión. Sólo les interesa el precio. Y la calidad tiene un precio, porque

“Pieralisi ha resuelto el problema de los alquísteres, y la solución se llama *Protoreattore*”

detrás de esa calidad está el trabajo de mucha gente. Y luego hay otro gran problema, que no es otro que las subvenciones que concede el Estado como ayuda para comprar maquinaria. Porque todo se para a la espera de que lleguen las subvenciones y, si no llegan, no se compra. Y transcurre todo un año, y en ese período de tiempo el mercado permanece completamente parado. Esto es un problema gravísimo.

A pesar de la difícil coyuntura económica -tanto en España como en el resto del mundo-, Gruppo Pieralisi ha acometido una fuerte inversión en sus plantas españolas, tanto en la sede central de Zaragoza como en la

delegación sur de Jaén. Un esfuerzo que reafirma su apuesta por un mercado tan estratégico como el español...

Es estratégico porque la mayor parte del aceite del mundo se produce en España. Pero es una industria que sufre por los vaivenes del mercado y por la propia incertidumbre inherente a un producto de carácter estacional como la aceituna. Y esto supone un gran problema para las empresas que fabrican maquinaria destinada no sólo a la aceituna, sino a todos los productos estacionales sometidos a las condiciones climatológicas, la cosecha...

“Estamos cerca de nuestros clientes porque de ellos es de quienes más aprendemos”, afirman siempre desde Pieralisi. ¿Cuál es el perfil de los clientes de Pieralisi en España y qué han aprendido de ellos?

Aunque no conozco a todos, a los clientes de Pieralisi en España les gustan las novedades, estar a la vanguardia tecnológica y en todo lo que se refiere a rendimiento...

“Allí donde hay un olivo está Pieralisi”, sentenció Vd. en su día.

La nueva era del batido se llama Protoreattore® Pieralisi



Alta Calidad
Máxima Eficiencia
Mínima Inversión



Visítenos en Expoliva 2017
Pabellón Interior D-17
Del 10 al 13 de mayo

Con el Protoreattore® el Grupo Pieralisi marca un nuevo hito en el campo de la maquinaria para la extracción de aceite de oliva. Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido garantizando importantes ventajas tanto en la elaboración de tipo continuo como por partidas.

Mayor Cantidad y Calidad del producto procesado debido a la drástica **disminución del tiempo de batido** y a la gestión automática de la relación capacidad, tiempo y temperatura. Ahorro energético como consecuencia de la disminución de los tiempos de trabajo y menor dispersión térmica.

Menores costes de inversión a la par de la capacidad productiva, gracias a la eliminación sustancial del número de depósitos de batido. Resultado del aceite procesado: aumento sustancial de la presencia de polifenoles y mejores calidades organolépticas. Una revolución tecnológica que proyecta al cliente Pieralisi en la nueva era del batido.



DIVISIÓN
ACEITE
DE OLIVA

PIERALISI ESPAÑA SEDE CENTRAL
Polígono Industrial PLAZA. C/ Burtina, 10
50197 ZARAGOZA (España)
Tel. +34 976 466 020 • Fax +34 976 515 330
info.spain@pieralisi.com

DELEGACIÓN PIERALISI SUR
Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, manzana 41
23620 MENGÍBAR, Jaén (España)
Tel. +34 953 284 023 • Fax +34 953 281 715
jaen@pieralisi.com

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com



¿Objetivo cumplido o aún queda mucho camino por recorrer?

Sí, es un objetivo cumplido porque si hay un olivo, significa que hay que trabajar la aceituna, y ahí estamos siempre nosotros.

Pieralisi está implantada en los países de la Cuenca Mediterránea y en los mercados emergentes: EEUU, Australia, Sudáfrica, Chile, Brasil, Argentina... ¿El próximo reto es conquistar China, el gigante asiático?

Ya estamos en China, tenemos una sociedad allí. En un país donde no conoces la lengua y, por tanto, no puedes leer lo que está escrito, no te enteras de nada, sólo de lo que te cuentan. Si no puedes entender los papeles, ¿cómo vas a controlar nada? Y esto es aplicable a cualquier actividad, no sólo a la maquinaria oleícola.

La constante inversión en I+D+i para desarrollar nuevos productos y soluciones dotadas de la tecnología más avanzada, junto con una atención personalizada y un eficaz servicio postventa de asistencia técnica, disponible los 365 días del año, son las claves que explican el éxito de Pieralisi, una compañía firmemente comprometida con la tecnología más innovadora y vanguardista. ¿Es Pieralisi en la actualidad como Vd. la imaginó?

“No estamos aquí para buscar dinero del Estado, sino para trabajar y ofrecer soluciones a los problemas que tiene España y el mercado”

Premios a los Mejores AOVEs de España y Portugal

Una de las acciones llevadas a cabo con motivo del 50º aniversario de Pieralisi es la creación de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de España y Portugal elaborados con maquinaria Pieralisi en la campaña 2016/17, con la que la firma italiana pretende estrechar lazos y lograr una mayor involucración con sus clientes, apostando por optimizar sus equipos de fabricación de modo que permitan elaborar los mejores aceites de oliva vírgenes extra. Una iniciativa pionera que se pretende ampliar a los clientes Pieralisi de todo el mundo.

La parte técnica y el protocolo de los Premios están coordinados por la Fundación Citoliva (Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite), al tiempo que el jurado de la cata-concurso está presidido por la jefa del Panel de Cata de Citoliva,



Mari Paz Aguilera, que coordina un grupo de reconocidos catadores.

En ellos pueden participar las más de 1.390 almazaras y cooperativas de España y Portugal que disponen de maquinaria Pieralisi, que optarán a los premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la campaña 2016-2017 en sus diferentes categorías: Producción Convencional (Frutados Verdes y Frutados Maduros), Producción Ecológica, Maquinaria Pieralisi usada y Zona de Elaboración (España y Portugal). Cada empresa participante puede presentar un máximo de dos muestras, aunque sólo podrá ser premiada en una de las categorías. La entrega de premios se llevará a cabo durante la celebración de la XVIII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2017.



CAJA RURAL

SOLVENCIA, SOLIDEZ Y FUTURO



JUNTO A LA CULTURA Y AL ARTE



JUNTO A LA UNIVERSIDAD



JUNTO A LAS INICIATIVAS SOCIALES



JUNTO AL SECTOR AGRARIO E INDUSTRIAL



JUNTO A
LOS COLECTIVOS PROFESIONALES
Y SOCIALES



JUNTO A NUESTRAS INSTITUCIONES

SOCIALMENTE RESPONSABLES

Más de 170 oficinas a su servicio





De izqda. a dcha., Fabrizio Possenti, Marketing manager de PIERALISI España; Gennaro PIERALISI, presidente y CEO de Gruppo PIERALISI; Juan A. Peñamil, CEO de Edimarket Editores; y Giuseppe Parma, director general de PIERALISI España.



Sí, más o menos, en el sentido de que siempre buscamos ser y estar los primeros y lo hemos conseguido. Después, hay que adaptarse a la realidad, a lo que ocurre en el mundo, que es muy cambiante. Fíjate en lo que ha ocurrido en Siria, donde instalamos 800 almazaras y ahora no queda ninguna, han arrasado con todas. ¿Y quién nos iba a decir hace 60 años que PIERALISI iba a vender en Libia? Pues el ejército libio nos ha comprado dos instalaciones. Y alguien tenía que montarlas: la primera se ha montado, la segunda no se ha podido hacer porque no podían garantizar la vida de las personas encargadas de ello. O en Kazajistán, donde tenemos una instalación, porque si un día se empieza a plantar olivos, nosotros debemos estar allí. Son cosas que no se pueden prever, hay que ser flexibles y adaptarse.

El pasado 26 de septiembre la cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA, una de las mejores almazaras del mundo con una capacidad de molturación de hasta 30 millones de kilos de aceituna y orientada a la elaboración de AOVEs de alta gama, estrenó sus nuevas instalaciones, dotadas de la última tecnología de PIERALISI, entre la que destaca el primer decánter multifase *Leopard 8* instalado en España... Un hito importante, supongo...

El decánter *Leopard* es una máquina que sigue la misma línea fundamental que nosotros tenemos, el objetivo final de PIERALISI: hacer una instalación que pueda extraer el aceite tal y como está dentro de la

“A menudo las empresas y los productores no se dan cuenta de que comprar una almazara no es un gasto, sino una inversión; sólo les interesa el precio”

aceituna, sin estropearlo. No podemos hacerlo mejor, sólo peor. Se trata de ofrecer las mejores soluciones a las almazaras para lograr que el aceite salga igual que como está dentro de la aceituna, que siempre será mejor, porque no es artificial.

Precisamente, la extractora centrífuga *Leopard 8* supone toda una revolución al permitir obtener un aceite de excelente calidad con altos agotamientos y un importante ahorro hídrico y energético, gracias a la tecnología DMF. Además de recuperar el *paté de aceitunas*, un producto que puede tener un gran valor añadido para la almazara por su reutilización en diversos campos (agronómico, energético, alimentario e incluso cosmético). ¿Hablamos de la gran apuesta de PIERALISI para 2017?

Francaamente, no esperaba encontrar aquí un éxito tan fabuloso como el que hemos obtenido con esta máquina. ¿Por qué? Porque en España ya había varios problemas resueltos, como el trabajo en dos fases sin agua, que garantiza mucha mayor cantidad de polifenoles. Todas las orujeras ya estaban preparadas para trabajar el orujo en dos fases, cosa que en Italia no ocurre. Si añadimos agua, como en el sistema de tres fases, los polife-

noles se van con el agua. Se divide el producto en tres, en aceite, pulpa y orujo, con el objetivo de utilizar la pulpa como pienso para el ganado bovino, porque a las vacas no se les puede dar orujo como a las ovejas, por ejemplo, ya que no pueden digerir el hueso. Y se han hecho múltiples estudios con la Universidad de Perugia que han demostrado que esta ternera es mucho más rica en polifenoles, con el beneficio saludable que ello supone para quien la come. Y no sólo la carne, también la leche, que se mantiene mucho más tiempo, el queso, ahora se está trabajando para sacar del *paté* los polifenoles... toda la cadena se mejora porque está alimentada con polifenoles naturales.

Cambiamos de tema. ¿Qué grado de aceptación está teniendo PIERALISI Finance, el nuevo programa ideado para facilitar la adquisición de maquinaria nueva y usada a los clientes?

El problema radica siempre en buscar la fuente de la financiación. Lo más sencillo que podemos hacer en este momento es enviar el producto desde Italia, porque tenemos una organización del Estado italiano que ofrece hasta cinco años de financiación. Ya mandamos mucha maquinaria desde Italia a España, además de que las



**GRUPO
AUXIMARA**

Diseño y fabricación de envases
metálicos litografiados

www.grupoauximara.com



AUXIMARA

PoL Industrial Valdemuel
50290 · Épila · Zaragoza
34 976 817 300



**METALGRÁFICA
DEL SUR**

P.A.M.A. C/ El Matorral, parc. 59
41870 · Aznalcóllar · Sevilla
34 954 136 004

Tenemos la gama más amplia y completa de envases de hojalata para aceite de oliva

para que sea usted quien decida cómo quiere presentar su aceite:
tamaño, forma, capacidad, acabado, vertido, resistencia, ...

Nosotros se los ofrecemos todos

LATAS CILÍNDRICAS

En presentaciones de 500ml y 1L, con
acabado barnizado o litografiado y
diferentes opciones de tapón vertedor.



LATAS RECTANGULARES

Con capacidades desde 125ml
hasta 5L y desarrollos propios de
nuestro I+D+i como la resistencia
axial reforzada o el exclusivo
tapón respirador que permite un
vertido preciso del aceite.



OLEOPACK

Un envase exclusivo desarrollado
para sus aceites de oliva premium
combinando estética y funcionalidad
para diferenciar su envase en
el punto de venta y hacerlo más
cómodo para el uso final.



LATAS IRRELLENABLES

Hemos adaptado toda nuestra
gama de latas a lo dispuesto
en el Real Decreto 895/2013,



Pieralisi, una historia en imágenes



Monsano, antes de la Segunda Guerra Mundial. En la imagen aparecen algunas locomotoras de vapor que se utilizaron para la activación de las trilladoras empleadas para la cosecha de grano. Las locomotoras fueron producidas en el taller de Pieralisi fundado por Adeodato Pieralisi (en primer plano a la izquierda de la imagen, con sombrero y las manos por detrás de la espalda). Igino Pieralisi, el abuelo de Andrea Pieralisi, es el caballero con boina que aparece a la derecha de Adeodato, al volante de una máquina de vapor en el centro de la imagen.



La imagen, tomada en el patio de la fábrica de Pieralisi en Viale Cavallotti, en Jesi, se remonta a finales de los años 50 y principios de los 60's, e inmortaliza una expedición histórica de Pieralisi Macchine Olearie con destino a Irán. Los camiones transportan tanques de almacenamiento de aceite, parte integrante de las plantas vendidas en aquel país.



Al igual que la primera imagen, esta instantánea fue tomada en Monsano y se remonta al período anterior a la Segunda Guerra Mundial (aproximadamente 1930). En primer plano, en el centro de la imagen, con sombrero y la mano izquierda apoyada en la rueda de la locomotora de vapor, aparece Egisto Pieralisi, padre de Gennaro Pieralisi.



La imagen, tomada hacia finales de los 70's, muestra una serie de decantadores listos para su envío a Grecia (Pieralisi Hellas).



Operarios del Área de Separadores (descarga automática y no automática) trabajando en la planta de Pieralisi en Viale Cavallotti, Jesi.



Entre la maquinaria de la planta de Pieralisi en Viale Cavallotti (Jesi) que aparece en esta imagen, tomada entre 1963 y 1965, figura el torno semiautomático de la firma Minganti (en primer plano), adquirido personalmente por Gennaro Pieralisi.



En esta fotografía captada en la planta de Costruzioni Meccaniche Pieralisi, en Monsano, aparece la trilladora, una de las máquinas fabricadas por Pieralisi.

empresas se ahorran el pago del IVA; por tanto, existen muchas ventajas realizando operaciones de este tipo.

El sector está viviendo un momento de cambios y movimientos importantes. Frente a tanta agitación, ¿la compañía apuesta por una línea de continuidad en su filosofía como la mejor garantía de éxito?

Exactamente. Hay que tener en cuenta que Pieralisi siempre ha protegido las inversiones de sus clientes. Las máquinas antiguas de Pieralisi de más de 30 años siguen teniendo su valor en el mercado. El patrimonio de la firma son los clientes, tenemos que tratarlos bien. En cuanto a los cambios y la agitación, ¿sabes de dónde viene todo esto?

Del hecho de que Pieralisi está cambiando la carta con el *Leopard* y el *Protorreatore*. Nosotros somos los que provocamos el movimiento, y lo hacemos para que la competencia se preocupe un poco. Somos innovadores por pasión, siempre hemos sido los primeros en hacer cambios: el molino de martillo, la línea continua, el decanter... Si una empresa no innova continuamente, al final muere, porque llega otra que empieza a innovar, y la otra envejece en el mercado y muere. Antes que morir, hay que innovar. Nosotros siempre tenemos un nuevo proyecto guardado en el cajón, y tiramos de él cuando hay necesidad, sobre todo en momentos de calma, cuando todo funciona bien. Así es la lucha, la

competencia es feroz, hay que estar con el cuchillo entre los dientes.

Usted representa la tercera generación de la compañía. ¿El futuro de Pieralisi está asegurado con las generaciones venideras?

¡Pregúntale a ellos! Eso espero (*risas*).

Por último, y volviendo a España, ¿cómo se presenta la próxima edición de Expoliva y qué novedades presentará Pieralisi en la feria jiennense?

Habrà alguna pequeña novedad, pero la gran novedad será el *Protorreatore* para el *partitario* (la máquina) que actualmente estamos preparando y probando en Jaén. 🍷