



Radici. "Ulivo pugliese" (2008) dalla serie "Trees" di Irene Kung. Sotto, da sinistra, campo di ulivi vicino a Santa Rosa, in California, Stati Uniti; due foto della serie "Neff - Katalonien" di Ailene Liefeld; Auleum, ampolla di olio extravergine d'oliva con fiocchi d'oro edibili 23 carati (prezzo su richiesta).

I SOMMELIER DELL'OLIO



Una storia millenaria, il più alto tasso di biodiversità al mondo e un'attenzione ricercata per il packaging. Dal Lago di Garda alla Puglia, l'extravergine sta passando attraverso un'evoluzione simile a quella del vino: da prodotto di consumo a bene di lusso. La sfida del futuro si gioca sul blending e la creazione di sapori sartoriali. Di **Camilla Colombo**

Una masseria tra Fasano e Ostuni. Tre amici, quasi fratelli, e una ragazza che da Torino, per un paio di estati, torna dalla nonna in Puglia, prima annoiandosi, poi scoprendo il fascino di una vita che scorre a un ritmo altro. Tanto da decidere di abbandonare un futuro già tracciato per vivere lì, alla Masseria, sperimentando sulla propria pelle la fatica dell'agricoltura biologica.

L'ultimo libro di Paolo Giordano, *Divorare il cielo* (22 euro, Einaudi), è ambientato in quella terra che più di ogni altra ha subito, negli ultimi anni, l'epidemia di *Xylella fastidiosa*, il batterio capace di ridurre, nelle parole dello scrittore torinese, "alberi maestosi a scheletri gialli, oliveti in distese spettrali". All'infestazione che, lo scorso anno, ha causato 1,2 miliardi di euro di danni agli agricoltori pugliesi, facendo crollare la produzione nazionale del 57 per cento con punte del 65 per cento in Puglia, si è aggiunta una serie di gelate che hanno portato il raccolto 2018 sotto i 185 milioni di chili, il risultato peggiore degli ultimi 25 anni. Questa serie di contingenze si somma a un problema strutturale dell'Italia che, sebbene abbia il più alto tasso di biodiversità al mondo - 533 varietà di olive su oltre duemila riconosciute nel mondo -, non è in grado di soddisfare la domanda interna. «La Spagna, ad esempio, ha una produzione cinque o sei volte superiore», commenta Marcello Scoccia, vicepresidente dell'Associazione Nazionale Assaggiatori d'Olio d'Oliva.

Secondo un'indagine promossa da Slow Food, un olio italiano non dovrebbe costare mai meno di otto euro al litro, tra il prezzo pagato all'olivicoltore, l'aumento del costo all'ingrosso e il profitto finale della Grande Distribuzione o della vendita al dettaglio. Se questo non accade, significa che sono state utilizzate olive non italiane e/o miscele comunitarie o extraeuropee. «Per essere certi che l'olio sia italiano al 100 per cento, è necessario che ogni parte del processo produttivo sia effettuata in Italia», spiega Scoccia. «Perché un extravergine faccia bene, sia ricco di polifenoli e antiossidanti, deve essere amaro e piccante al palato. Quando è dolce, vuol dire che ha perso le sue proprietà organolettiche», aggiunge Fausto Borella che, grazie all'incontro con il gastronomo Luigi Veronelli, è diventato un critico e degustatore d'olio.



Di livello. A sinistra, **Oleum, Tuum** (prezzo su richiesta); **Peranzana Elegance, Masserie di Sant'Eramo** (21 €, 500 ml). Sopra, **Cru Ruxià, Sommariva** (10,50 €, 500 ml). A destra, **Mimi Coratina, Donato Conserva** (12 €, 500 ml); **Cru Piscine Mau, I & P** (12,48 €, 250 ml). Sotto, **Biologico, Muraglia** (17 €, 500 ml).



Nel 2008, Borella ha fondato l'Accademia Maestrod'Olio, proprio con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza dei consumatori sulla filiera olearia. «La raccolta delle olive, ad esempio, dovrebbe essere fatta a novembre, non a febbraio. Inoltre, l'olio, per essere ben conservato, deve stare in una confezione non troppo grande, essere collocato lontano da fonti di calore e di luce, e non entrare in contatto diretto con l'aria».

Per Borella, che da sette anni premia a Lucca, con le *Corone Maestrod'Olio*, i migliori produttori italiani, su 800mila aziende olearie solo 300 offrono un extravergine di assoluta qualità. Come *Casaliva* di Comincioli sul lago di Garda (30 euro 500 ml in azienda, a sinistra), dalla bottiglia che sembra una boccetta di profumo e dal gusto deciso, o come *Cru Piscine Mau* di I & P (12,48 euro 250 ml, sopra), con un retrogusto di carciofo, mandorla e pomodoro. Ma anche *Ottobratica Dolci Terre* delle Sorelle Garzo (14 euro 500 ml), piccante all'inizio, poi speziato con sentori amaricanti di melanzana e pepe bianco, o il *Mimi Coratina, Linea Gold*, di Donato Conserva (12 euro 500 ml, sopra), dalle note vegetali di ortaggi a foglia, su cui spicca la mandorla fresca», dice Borella, presentando alcuni dei vincitori dell'edizione 2019. Quindi mette in luce un parallelismo con un'altra eccellenza made in Italy: «L'extravergine sta subendo la stessa evoluzione del vino, da prodotto di basso consumo a bene ricercato. Dobbiamo ancora arrivare, però, al punto in cui anche un olio, se di scarsa qualità, viene rimandato indietro al ristorante, come capita a un vino dal cattivo sapore».

Proprio sul posizionamento dell'olio nelle nuove scelte di consumo, una ricerca Nomisma su un campione di mille italiani, tra i 18 e i 65 anni, ha messo in luce un

assicurati almeno 70 litri. L'extravergine, però, ha un vantaggio economico sul vino, perché una bottiglia ha una durata media di oltre 15 giorni, mentre una di vino si beve, al massimo, in due pasti».

Scorrendo la lista dei frantoi premiati lo scorso gennaio, a *Olio Officina*, con il riconoscimento *Le Forme dell'Olio 2019*, si nota come le eccellenze non siano solo toscane, come il *Laudemio Frescobaldi, 30 Anniversary Special Gold Edition* (30 euro 500 ml in enoteche e gastronomie, a sinistra), dal colore verde smeraldo e dal profumo di erba falciata e carciofo. Il ligure e biologico *Cru Ruxià* di Sommariva (10,50 euro 500 ml, a sinistra), l'umbro *Oleum* di Tuum (prezzo su richiesta, in alto, a sinistra), dalla confezione luxury, il *Monocultivar Peranzana Elegance* di Masserie Sant'Eramo (21 euro 500 ml, a sinistra), premiato per la migliore etichetta, ma anche gli spagnoli *Cosecha Temprana Ecológico Night & Day* di Nobleza Del Sur (da 17 euro 500 ml, in basso, a sinistra) sono l'esempio di come qualità e design debbano andare di pari passo per dare forma a un extravergine di alto profilo. «Anzi, gli spagnoli sono ancora più bravi di noi sul fronte design».

Secondo Luigi Caricato, però, la sfida del futuro si gioca più sul blending che sul packaging, cioè sulla creazione di condimenti dalla personalità unica, perché composti mescolando diversi oli in frantoio. «L'obiettivo è offrire oli, per così dire, sartoriali, pensati per consumatori differenti con profumi e sapori ricercati».

Proprio per questo, l'ecoturismo tra gli uliveti si sta dimostrando una via coerente con la ricerca di un'esperienza tailor-made. Frescobaldi, nella sua tenuta di Nipozzano, nel Chianti, offre la possibilità di visitare, su prenotazione, l'uliveto e il frantoio che produce il

Piccante e amaro al palato, con sentori di carciofo, mandorle o pomodoro. Da conservare lontano dalle fonti di calore, luce e aria

risultato interessante: l'extravergine è al quinto posto tra gli alimenti luxury, dopo tartufo, caviale, champagne e ostriche. A trainare questo trend, il segmento di mercato composto dai consumatori consapevoli, donne tra i 55 e i 65 anni, attente alla salute; dagli stellati, uomini tra i 30 e i 44 anni, sperimentatori e alla moda; e dai luxury, dai 35 ai 50 anni, con uno stile di vita e un portafoglio alto.

«In realtà, l'olio extravergine è stato per secoli un bene di lusso», ricorda Luigi Caricato, scrittore, giornalista, oleologo, fondatore di *Olio Officina Festival*. «Negli anni Ottanta è stato svilito a commodity, mentre oggi si sta riappropriando del suo ruolo luxury, anche se manca ancora la giusta sensibilità sia nei corsi di cucina amatoriale, sia in quelli professionali». Per il fondatore del festival milanese, si possono individuare tre segmenti d'olio nel mercato italiano: il democratico di qualità; l'altissima qualità, a prezzi competitivi, in virtù della tecnologia usata in frantoio e di un elevato grado di meccanizzazione degli uliveti; l'eccellenza ricercata, soprattutto, da un pubblico giovane, consapevole che bastano poche gocce per cambiare volto a un piatto.

«Sebbene stiano percorrendo strade simili, vino e olio rimangono differenti sotto alcuni aspetti», ricorda Caricato. «Del vino si conservano le annate, e più trascorre il tempo, più acquistano valore; dell'olio ogni olivagione scalza la precedente; da 100 kg, poi, di olive si possono ottenere dai 10 ai 20 litri, da 100 kg di uve sono

Laudemio. A Todi, anche Tenuta di Canonica, segnalata dalla guida Michelin 2019, propone degustazioni d'olio del territorio. Tra le masserie pugliesi, Moroseta, fuori Ostuni, (a cui è dedicata la copertina di *How to Spend it*) ha al suo interno un'azienda agricola che confeziona olio extravergine biologico, mentre per l'inizio del mese prossimo è attesa, a Savelletri di Fasano, l'apertura di Masseria Torre Maizza del gruppo Rocco Forte Hotels.

UN PATRIMONIO DA TUTELARE

OLI Auleum, www.auleum.com, viene venduto tramite Brand Ambassador a una clientela selezionata e in ristoranti di alto profilo. **Comincioli**, www.comincioli.it. **Dolci Terre**, www.oliodolciterre.it. **Donato Conserva**, www.oliomimi.com. **Frescobaldi**, www.frescobaldi.com. **I & P**, www.iandp.it. **Masserie di Sant'Eramo**, www.masserie.com. **Muraglia**, www.frantoiomuraglia.it. **Nobleza Del Sur**, www.noblezadelsur.com. **Sommariva**, www.oliosommariva.com. **Tuum**, www.tuum.it. **APPUNTAMENTI E PREMI Maestrod'Olio**, www.maestrodolio.it. **Olio Officina Festival**, www.olioofficina.com. **INFORMARSI ONAIO**, onaio.it. **Slow Food**, www.slowfood.it. **LEGGERE Divorare il cielo**, di Paolo Giordano, 22 euro, Einaudi. **VISITARE Castello Nipozzano**, www.frescobaldi.com. **Masseria Moroseta**, www.masseriamoroseta.it. **Masseria Torre Maizza**, www.roccofortehotels.com. **Tenuta di Canonica**, www.tenutadicanonica.com. **FOTOGRAFI Irene Kung**, www.irenekung.com. **Ailine Liefeld**, ailineliefeld.com.

Dorati. Dall'alto, in senso orario, **Casaliva, Comincioli** (30 €, 500 ml); **Laudemio Frescobaldi, 30 Anniversary** (30 €, 500 ml); **Ecológico Day, Nobleza Del Sur** (da 17 €, 500 ml).

