“Due chiacchiere con… Fausto Borella, il Maestrod’olio!”

Fausto Borella, Maestrod’olio ed esperto di enogastronomia

> *Giorni fa, durante una delle mie lunghe chiacchierate con l’amico Tommaso Ponzanelli, si argomentava di oli d’oliva e di olivicoltori… Gli raccontavo di aver letto su una copia di Ex Vinis del 2002 di Luigi Veronelli, un vero e proprio Manifesto sull’olio d’oliva. Tommaso è una grande fonte di ricordi… Amo molto ascoltare i suoi aneddoti dei bei tempi passati…*

Detto questo mi direte… “E quindi… ?” E quindi vi dico che proprio in quel momento Tommaso esordì dicendomi: “Devi assolutamente conoscere Fausto Borella!” Detto, fatto! Si, perché dopo uno scambio di opinioni con Fausto, ho deciso che era la persona giusta per qualche approfondimento in più… ovviamente, approfondimenti olistici!

Ma non perdiamo tempo… Pronti… via!

- **Fausto, leggo che vieni definito Maestrod’olio. Leggo anche che hai frequentato la facoltà di Giurisprudenza. Mi vuoi raccontare come hai dato questa svolta alla tua vita?**

Sentivo che non avrei mai potuto rivestire la toga forense indossata da mio padre per oltre 50 anni. Avevo bisogno di muovermi, di conoscere le persone, in una espressione, Vivere la mia terra.

- **Nel 2001 hai avuto la fortuna di conoscere Luigi Veronelli. Mi regali un ricordo dell’esperienza di quegli anni?**

Fu grazie alla presentazione fatta da Leone Ramacciotti, a quel tempo delegato dell’AIS Versilia. Eravamo al Premio

Versilia e mi presentò a Gino Veronelli elogiando le mie doti di appassionato sommelier e promettente scrittore di enogastronomia. Per due anni ho girato l'intera Italia al fianco del Maestro vivendo un'esperienza indimenticabile.

- **La cultura dell'olio d'oliva in Italia è ancora scarsa. Molto se ne dice, e molto se ne fa, ma non ancora abbastanza. La scelta del consumatore davanti allo scaffale non è facile. L'olio d'oliva della grande distribuzione è chiamato con il nome del produttore e non con la provenienza territoriale. La mancanza a chiare lettere del territorio d'origine sull'etichetta non aiuta a capirne le caratteristiche, e non aiuta il consumatore nella scelta. Cosa ne pensi?**

È talmente scarsa che ad oggi non si è capita la reale differenza tra olio di oliva e olio extravergine di oliva. L'olio di oliva è una miscela di oli raffinati e una percentuale di olio extravergine ancora indefinita. Per essere extravergine, invece, vanno seguiti dei paragrafi chimici e analitici che portano al risultato di avere un olio da 2 euro oppure da 30 euro. Il mio compito, visti l'enorme divario qualitativo tra le due fasce di prezzo e l'attuale e ancora inspiegabile ignoranza su questo, è quello di comunicare – attraverso corsi, eventi e manifestazioni in Italia e all'Estero – la reale cultura dell'olio extravergine italiano di qualità.

- **Quali consigli ti senti di dare al consumatore per indirizzarlo verso una scelta consapevole di un olio d'oliva di qualità?**

Se sei al supermercato cercare una delle 44 DOP italiane che abbia un costo di circa 6-8€ per 50 cl., altrimenti cercare quell'etichetta che parla in maniera più trasparente e corretta possibile al consumatore: annata di produzione, varietà delle olive, tabella nutrizionale, non tanto con acidità o grassi saturi che lasciano il tempo che trovano, ma

con l'inserimento dei tocoferoli (Vitamina E) e dei polifenoli totali che rendono unici gli oli del territorio.

- **Quanto è importante il "colore dell'olio" e da che cosa possiamo capire che "un olio è difettoso"?**

Il colore dell'olio non è assolutamente importante, è arrivato il momento di sfatare molti luoghi comuni. Il colore ci può aiutare, in qualche caso, a comprendere come sarà l'odore, vedendo mucillagini, sedimenti che porteranno per esempio al difetto di morchia. L'olio difettoso si riconosce dopo pochi assaggi e degustazioni di campioni difettosi fatti attraverso i corsi.

- **Cito un'affermazione ascoltata in un tuo intervento che condivido pienamente: "La filiera dell'olio del contadino gli costa almeno dieci euro al litro. Un olio d'oliva che costa tre euro non è un olio extra vergine d'oliva, ma solo una bugia per il consumatore". A questo punto ti chiedo: Ma un olio con questo costo com'è ottenuto?**

Attraverso navigazioni di navi di olio nei migliori porti italiani. Oppure attraverso una incontrollata *tratta dell'olio* non certificato del Sud che invade le regioni italiane fino alle Alpi.

- **Spesso nel condimento, si abbonda con l'olio d'oliva in modo errato. A quanto corrisponde un uso consapevole mensile per una famiglia media?**

Come disse il Presidente del Consorzio IGP Toscano, l'uso quotidiano di olio extravergine a persona incide per il costo di 2 sms al giorno. Allora ce lo possiamo permettere un olio extravergine di qualità oppure no?

- **Veronelli scriveva: *"L'olio come il vino, l'olivo come la vite"*. Condivido pienamente il pensiero, e, conseguentemente a ciò, vorrei che, quando sono in un**

ristorante, non mi venga presentato solo il vino, ma anche l'olio che mi viene servito. Chiedere che il personale addetto alla sala venga formato in tal senso è un'utopia o una speranza?

È una speranza. Considerando, però, che da 11 anni organizzo corsi, prima grazie all'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio di Franco Ricci, e in seguito con la mia Accademia Maestrod'olio. Alle mie lezioni ho sempre avuto una percentuale bassissima di ristoratori, camerieri, maître e addetti ai lavori che sarebbero in assoluto i veri ambasciatori di questo messaggio.

- **Sei un esperto di aceto. E' ormai consuetudine trovare sui banchi dei supermercati aceti balsamici da pochi euro. Cosa ne pensi e cosa consigli al consumatore?**

Non sono propriamente esperto di aceto. Conosco la materia perché mi affascina. Il discorso è simile all'olio. Esiste un disciplinare molto rigido e ben strutturato che i produttori devono seguire per ottenere la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o Reggio Emilia. Il prodotto confezionato in bottigliette da 10 cl può arrivare a costare anche 100 €. Per quanto riguarda l'aceto balsamico da usare tutti i giorni, l'unico riferimento qualitativo è il prezzo. Se costa meno di 10 – 15 € per bottiglie da 25 cl. vuol dire che all'interno è aggiunto caramello al 2% e non è invecchiato in caratelli.

Fausto, ci vediamo a breve ad Olio Officina Food Festival. Mi prometti che mi guiderai in una degustazione d'olio, vero?

Sarà un piacere…

> *Quello che fece mio padre fu molto più di una semplice stretta di mano; capì che non sarei mai stato portato per studiare tutta la vita regole e norme che non mi appartenevano. Avevo bisogno di staccarmi da una scrivania e*

viaggiare, conoscere, assaporare ed emozionarmi. In una parola vivere la mia terra…

Fausto Borella