“Due chiacchiere con… Laura Turri, una Donna dell’Olio”

> Ho conosciuto Laura Turri grazie a Luigi Caricato. Mi affido sempre ai consigli delle persone che stimo nei miei percorsi di conoscenza. Percorsi che non mi fanno sbagliare strada, che mi conducono alla consapevolezza dei prodotti, ma soprattutto alla comprensione delle persone. Non si possono scindere le cose, una è connessa all’altra…

Con Laura, donna gentile e delicata, ho passato un pomeriggio passeggiando tra gli ulivi e i suggestivi scenari del lago di Garda. Lei una produttrice, una Donna dell’olio che mi ha raccontato dell’azienda familiare tramandata dal padre Giancarlo e dal nonno Mario. L’**Azienda Turri** situata a Cavaion Veronese è tra i primi oleifici di Verona. Nasce nel 1951, e dagli anni ’80 è seguita da Laura con i fratelli Mario, Luisa e Giovanni.

Prima di passare la parola a Laura, voglio fare un piccolo ripasso su come un’oliva si trasforma in quel liquido denso e profumato che ci fa chiudere gli occhi, e che ci riporta a sapori antichi…

*Tutto inizia con la **raccolta,** possibilmente fatta a mano, per non rovinare ne il frutto ne la pianta… Dopo questa operazione le olive un volta controllate e lavate iniziano le fasi per la loro trasformazione.*

- *Con la 1’ fase della lavorazione, **la frangitura**, con molazze di granito o frangitori a martello si trasformano le olive in una pasta.*
- *Con la 2’ fase, **la gramolazione**, la pasta olearia viene rimescolata per una trentina di minuti circa.*
- *Infine con la 3’ fase, **l’estrazione**, si separa l’olio*

dall’acqua e dalle parti solide (sansa).

Finite queste tre operazioni si procede con l’imbottigliamento.

Ovviamente le cose sono molto più elaborate di come le ho descritte, ma vi lascio la curiosità di scoprirle andando a visitare direttamente un oleificio.

© Cinzia Tosini

- **Ho descritto in modo semplice le fasi che portano alla produzione dell'olio d'oliva. Ora, da produttrice, mi descrivi le caratteristiche distintive dell'olio Gardesano?**

L'Olio del Garda è prodotto prevalentemente con la cultivar Casaliva varietà autoctona del lago di Garda. Poi ci sono altre varietà storiche come il Leccino, il Frantoio, il Rossanel, la Raza, il Moraiolo, il Pendolino. E' conosciuto per la sua delicatezza e per il suo fruttato leggero con retrogusto di mandorla apprezzabile già dopo pochi mesi dalla produzione.

- **Quali consigli ti senti di dare al consumatore per una**

prima valutazione dell'olio all'acquisto?

Il mio consiglio è di essere curiosi, di assaggiare, di confrontare e di imparare gli abbinamenti dell'olio con le diverse pietanze. E' così che pian piano si scopre un mondo nuovo di sapori. Perché non dimentichiamo che l'olio è come il vino, va abbinato con il giusto piatto. Ad esempio per una pietanza delicata come il pesce opterei per un olio del Garda, mentre valorizzerei una pasta e fagioli con un buon olio Toscano… Per chi è insicuro nell'acquisto consiglio di affidarsi agli oli Dop, sono un buon punto di partenza per imparare a conoscere ed abbinare l'olio di qualità nei diversi profumi e sapori.

- **Laura, fai parte delle Donne dell'Olio, che cosa si prefigge questa associazione?**

Da poche settimane la nuova Presidente è Gabriella Stansfield, produttrice Toscana nonché assaggiatrice. Con la Vice Presidente Francesca Pingi, valorizzerà l'associazione guidandola nella promozione della cultura e della conoscenza dell'arte olivicola e olearia. Indirizzerà in particolare il proprio impegno verso il mondo femminile, coinvolgendo attraverso varie azioni il mondo della produzione, della distribuzione, della comunicazione e del consumo. La finalità senza fini di lucro, è la promozione di una corretta immagine dell'olio d'oliva di qualità.

- **Donne o Olio. Quanto incide la presenza femminile in**

questo settore?

Sono sempre più numerose le donne che operano in tutte le fasi del processo produttivo in tutti i settori del comparto: donne che operano negli oliveti, nei frantoi, nelle strutture di vendita, nei ristoranti, nelle mense, nelle pubbliche amministrazioni, e nelle associazioni. Sono ormai numerose le agronome, le ricercatrici, le studiose, le giornaliste e le assaggiatrici. Ma, soprattutto, sono tante, tantissime, centinaia di migliaia le donne che comprano l'olio, assai più numerose degli uomini.

Sono in prevalenza le donne che "usano" l'olio, e che preparando i pasti, determinano le abitudini alimentari di tutta la famiglia. Si potrebbe quasi sostenere che, da questo punto di vista, le donne rappresentino l'elemento chiave nel mondo dell'olio. E' "vitale" quindi per questo che operino nel modo migliore, approfondendo le loro conoscenze per diventare operatori "virtuosi" e consumatori consapevoli ed informati.

- **Da vicepresidente del Consorzio dell'olio Garda Dop, hai visto nascere il progetto Oligar. Di cosa si tratta?**

Come consorzio ci eravamo resi conto che per vendere l'olio del Garda in nuovi mercati – ma non solo in quelli – era necessario migliorare la conoscenza del prodotto. Il progetto mirava ad ottenere ulteriori informazioni sulla qualità misurando i quantitativi di pirofeofitine e alchilsteri. Lo scopo era verificare l'assenza di contaminanti "nuovi" quali gli ftalati, per applicare agli oli del Garda il metodo degli isotopi stabili, in grado di identificare la provenienza territoriale di un alimento in maniera certa. I risultati ottenuti, per i primi due aspetti, sono stati tranquillizzanti. Per il terzo è stato addirittura possibile dimostrare che, applicando quel metodo, si può distinguere la provenienza di oli prodotti nelle sottozone del Garda.

- **Olio extravergine d'oliva come alimento. Hai**

suggerimenti per l’uso?

Suggerisco di andare a visitare il sito del Consorzio Garda Dop. Qui si possono trovare interessanti e accattivanti ricette dove l’olio del Garda viene utilizzato per valorizzare piatti diversi.

- **L’olio d’oliva è usato nella cosmesi fin dall’antichità. Hai qualche consiglio?**

Siamo in inverno e i nostri capelli a volte sono spenti e opachi. Suggerisco di provare un trattamento completo all’olio di oliva: “Amalgamare bene sette cucchiai d’olio extra vergine d’oliva con il succo di un limone. Con il composto così ottenuto massaggiare sia il cuoio capelluto che i capelli, lasciando in posa per circa mezz’ora. Terminare infine il trattamento con uno shampoo delicato. Provare per credere!