“I miei percorsi olistici a… Olio Officina Food Festival 2013”

> *Sono stati giorni intensi quelli trascorsi a **Olio Officina Food Festival.** Giorni di conoscenza, di cultura, d’arte, di musica, di danze, di incontri e… dai molti sorrisi!*
>
> *Ma voglio raccontarvi meglio…*

Con l’inaugurazione del Festival avvenuta giovedì 24 Gennaio, come si suol dire si sono aperte le danze. **“Paese d’onore 2013″ l’India**, sia in qualità di consumatore d’olio, sia come paese coltivatore di olivi destinati alla produzione olearia. Questa attenzione verso l’olio d’oliva è data dal fatto che **l’India è il primo paese al mondo per incidenza di malattie cardiovascolari.** Son ben noti i fattori che influenzano in tal senso queste patologie: ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, fumo, diabete, obesità e inattività fisica. **Due cucchiai d’olio d’oliva di qualità sono un efficace presidio medico per contrastare queste malattie.**

Questa edizione di Olio Officina è stata dedicata alle donne, guardando il lato femminile dell’olio. In merito è intervenuta **Rosalia Cavalieri**, docente di Semiotica e Teorie delle lingue dei segni all’università degli studi di Messina, sottolineando come la biologia attesta la maggiore sensibilità olfattiva femminile. Dobbiamo reimparare ad annusare. La nostra mente è ormai viziata dalle immagini che spesso ci condizionano in modo errato. Andare oltre, annusando e non giudicando solo dall’aspetto esteriore…

“Distratti da una mentalità visivo-acustica, abbiamo relegato l’olfatto tra i sensi ‘minori’. Rosalia Cavalieri”

Tante donne dell'olio, ma non solo… Ho avuto il piacere di rivedere la cara **Laura Turri** che ho conosciuto recentemente visitando il suo Oleificio a Cavaion Veronese, **Gabriella Stansfield Presidente delle Donne dell'Olio**, **Maria Adelaide Bertacco dell'Az. Agr. Colline di Marostica**, **Alba Guarini della Masseria Pezze Galere (BR)**, la simpaticissima **Paola Fioravanti Presidente dell'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli** e **Maria Elena Curzio Presidente dell'Associazione nazionale Cuoche a domicilio.**

Un incontro in particolare mi ha molto emozionato… Un'amica e una donna che stimo per la profondità dei pensieri, e che ho avuto l'onore di leggere nell'intimità delle nostre scritture private. Lei è **Alessandra Paolini della Società Agricola Doria (CS)**, una Donna dell'olio.

Io non ho un frantoio aziendale… Faccio enormi sacrifici per dialogare con il mio frantoio affinché segua il mio disciplinare, i miei tempi, le mie convinzioni… faccio chilometri nella campagna olearia e me ne vado a molire molto lontano dalla mia azienda con costi umani ed economici notevoli, in nome della qualità che io volevo… Io il mio mondo lo vorrei in una zolla… Alessandra Paolini

Rincontrare **Jeanne Perego, l'insalatologa per eccellenza**, è stato un vero piacere. Amo molto le insalate, quelle ricche, con tanti ingredienti e condimenti, altro che contorno, veri secondi piatti ricchi di vitamine! Il suo nuovo libro ne racconta ben 365, una al giorno per tutto l'anno e per tutti i gusti!

Era arrivato il turno di **Antonella e Viviana Varese**. Due sorelle, due chef, e… due care amiche! Il tema del loro intervento si è sviluppato sulla scelta dell'olio giusto per la cucina di pesce di lago e di mare. Due sorelle ristoratrici: "Antonella con il suo agriturismo a Manerba del Garda **"Dalie e Fagioli"** gestito insieme al compagno e chef

Fabio Mazzolini, e Viviana con il suo “**Alice Ristorante**” a Milano”.

Finito l’intervento di Antonella e Viviana, una sensazione di buco allo stomaco ci fece capire che era ora di pranzare. Giusto il tempo di chiamare un taxi e in una volata eravamo da “Alice” il ristorante di Viviana Varese. Nell’intimità di una saletta sotterranea abbiamo pranzato tra confidenze e sorrisi come da tempo non riuscivamo a fare per gli impegni reciproci. Una volta finito, pronta per tornare al festival, Viviana mi ha fermato e mi ha detto: “Guarda un po’ qui dietro!” Sono scoppiata a ridere quando ho letto alcune frasi umoristiche sul retro della porta della cucina. Un click e… via!

Relatori della tematica inerente alle guide dell’olio, l’**oleologo Nicola Perrucci e il Maestrod’olio Fausto Borella**. Recentemente ho fatto a Fausto un’intervista con domande semplici per risposte semplici, come piace a me. Ne riporto una:

- *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.

Il consiglio che Fausto da al consumatore per indirizzarlo verso una scelta consapevole di un olio d’oliva di qualità, è di scegliere cercando una delle **44 DOP italiane** che abbia un costo di circa 6-8€ per 50 cl.

Un altro felice incontro è stato quello con il simpatico **Elia**

Fiorillo, Presidente del Ceq, Consorzio di garanzia per l'olio extravergine di qualità. Elia mi ha spiegato che questo organismo senza scopo di lucro, è aperto a tutti gli operatori olivicoli, produttori, confezionatori e distributori per promuovere e rilanciare la filiera italiana dell'olio d'oliva di qualità.

Era la volta degli ultimi saluti… Ho avuto il piacere di conoscere di persona **Massimo Occhinegro esperto Marketing**, con il quale pochi giorni prima dibattevo sul web di olio e qualità. Ho riabbracciato **Fausto Delegà**, intervenuto sulle dolci sinergie tra oli, mieli, api e ulivi. Con **Gianpiero Rorato**, giornalista e scrittore di Motta di Livenza (TV), ho rievocato il mio paese d'origine che porto nel cuore. Infine ma non per importanza, ho salutato il mio grande amico anconetano **Riccardo Pilesi,** Marketing food & wine.

> Era il mio turno… Toccava a me e a **Laura Pantaleo Lucchetti** intervenire. La tematica: "Il cibo libera la mente". Pronti, via!

Ricordo che, quando Luigi qualche mese fa mi propose di intervenire sull'olio d'oliva visto dal consumatore e sulla comunicazione web del cibo mi son detta: "Bella sfida!" Sfida che ho preso con molto impegno leggendo testi, sondando tra la gente, e visitando oleifici…

E' ben risaputo quanta poca cultura ci sia in Italia nel mondo dell'olio, anzi, nel mondo degli oli, visto che abbiamo in realtà **oltre 530 cultivar**, ma chiamiamo ancora l'olio al singolare. La gente conosce l'olio d'oliva, non in base al territorio di provenienza e alla cultivar, ma in base al nome del produttore. Perché non mettere in bella vista qualche informazione in più sulla provenienza?!

La verità è che, chi può se lo procura tramite parenti o amici direttamente nei luoghi di produzione, mentre per chi si approvvigiona presso la grande distribuzione la scelta cade o

sulle offerte per l'olio d'oliva per cucinare, o sulle marche più conosciute per l'utilizzo a crudo. Alcuni per non sbagliare mi hanno risposto che comprano l'olio col prezzo più alto. Sarà mai questa una scelta consapevole… ?!

Detto questo mi sono ripromessa di approfittare del mio intervento per fare delle richieste ben precise che aiutino le persone verso una scelta più informata dell'olio d'oliva:

- **Ai Comunicatori** chiedo più semplicità nelle parole. Insisto spesso su questo concetto perché la cosa importante è fare buona cultura della terra con parole semplici, per arrivare alla gente. Le persone chiamano ancora l'olio d'oliva di qualità, "l'olio buono". Il termine "olio evo" ormai tanto usato, ai più è ancora ignoto (evo: **e**xtra **v**ergine d'**o**liva).
- **Agli Olivicoltori** chiedo di organizzare più eventi degustativi per raccontare alla gente il proprio olio. Come diceva Veronelli: *"L'olio come il vino. L'ulivo come la vite*." Oltre a "Cantine aperte" perchè non fare… "Oleifici aperti".
- **Alle Enoteche** chiedo di creare un angolo per una "oleoteca" che permetta la degustazione degli oli.
- **Ai Ristoratori** chiedo di raccontare gli oli d'oliva che vengono portati a tavola esattamente come si fa per il vino, basta chiedere alle aziende produttrici delle schede tecniche, o meglio ancora, formare gli addetti in sala con corsi di assaggiatore d'olio.
- Ma chiedo qualcosa anche **ai consumatori.** Di essere più curiosi nel provare gli oli, ne abbiamo talmente tante varietà. Nel dubbio come già detto preferire le Dop. Quando invece siete in vacanza approfittate per visitare una realtà agricola che vi renderà molto più consapevoli sul prodotto che consumerete.

Infine non posso che sottolineare l'importanza della **promozione del territorio e dei suoi prodotti attraverso la rete**. Questo però non prescinde dal fatto che la conoscenza

diretta del produttore e dei suoi prodotti è strumento insostituibile… per lo meno, per come li vivo io…

“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!