

“Siete certi di... sapere cuocere un uovo?”

*Che domanda banale direte, eppure non lo è affatto, anche perché ve la sta rivolgendo **Luigi Veronelli**. Mi spiego...*

Ho iniziato questo nuovo anno a **Zagarolo, un borgo antico di Roma sui Castelli Romani**. Un paese con un intreccio di viuzze, vecchie case e botteghe storiche, con personaggi e tipicità tutte da scoprire. Se passate da quelle parti andate a visitare il **Museo del giocattolo a Palazzo Rospigliosi, è il più grande d'Italia**. Viviamo in una nazione che, con le sue molte diversità, è un pullulare di ricchezze artistiche, territoriali ed enogastronomiche tanto amate dagli stranieri, ma ahimè, trascurate dagli italiani.

E' in questi giorni che ho conosciuto, sia pur brevemente, alcune persone, ora amici, che hanno accompagnato il mio inizio del 2015 in modo molto intenso ed emozionante. Grazie a loro e alle belle giornate di sole, oltre a passeggiare sui campi circostanti raccogliendo finocchietto selvatico e godendo dei panorami, mi sono dedicata all'appassionante lettura di una fantastica raccolta di vecchie edizioni della **Domenica del Corriere**.

In particolare mi sono soffermata sulle rubriche dell'epoca di Luigi Veronelli. L'anno è il 1965. Ricordo che poco tempo fa, con un amico cuoco, si discuteva sulle incertezze di molte persone su alcune preparazioni a volte scontate. Forse è per questo motivo che, sfogliando le pagine, la mia attenzione è stata catturata dal titolo di questo articolo.

Veronelli raccontava che un suo zio prete, Don Rinaldo, veniva burlato dalla sua famiglia perché sosteneva che nessuno sapeva cuocere le **uova al guscio, chiamate anche alla coque**, come le monache di Corso Monforte. Io me le preparo spesso, uno

spuntino veloce che condisco con un po' di sale e un buon olio extra vergine di oliva. Come diceva Veronelli – a saperlo preparare è una grande specialità! –

L'uovo al guscio di Luigi Veronelli



Anzitutto munitevi di una casseruola adatta, in cui si possa introdurre un cestello (di quelli usati per le frittiture) che non impedisca la chiusura del recipiente con un coperchio. Nella scelta della casseruola, ricordate che le uova devono, letteralmente, affogare nell'acqua. Mettete dunque la casseruola con abbondante acqua salata (per un sorprendente processo di osmosi ciò influisce sulla buona riuscita) sul fuoco, e portatela a forte ebollizione.

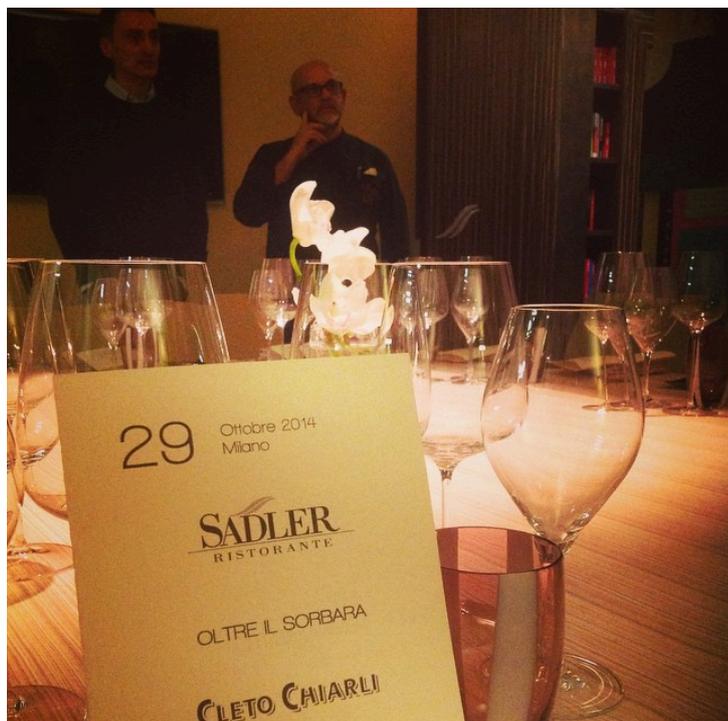
Ritirate la casseruola dal fuoco, immergetevi il cestello in cui si sono adagiate le uova, coprite col coperchio e contate tre minuti. E' importante che l'acqua sia abbondante perché la sua temperatura, introducendo il cestello, non scenda troppo, ma anche la cottura avvenga fuori dal fuoco, a temperatura decrescente. Luigi Veronelli *Domenica del Corriere* – Maggio 1965



Zagarolo

Il Lambrusco non è un vino, ma un insieme di vini

Credo, anzi sono convinta, che il consumatore medio intenda il Lambrusco come una tipologia di vino. Ebbene, non è così! Il Lambrusco in realtà è un insieme di vini diversi che si sviluppa nella zona collinare reggiano-modenese. Una famiglia di vitigni autoctoni dalle antiche origini, citati per la prima volta da Plinio il Vecchio con il nome di *Vitis Lambrusca* nell'opera "Naturalis historia".



Detto questo ve ne cito alcuni: *Lambrusco Salamino*, *Lambrusco Maestri*, *Lambrusco Barghi*, *Lambrusco Marani*, *Lambrusco Viadenese*, *Lambrusco Oliva* e... **Lambrusco Sorbara**. Un vitigno autoctono legato al territorio e all'uva da cui prende il nome, che si distingue per la freschezza, l'acidità e

la mineralità. Profumi, colori e gusti che mi hanno sorpreso. Una valida alternativa alle solite proposte.

Mercoledì 29 Ottobre presso il **Ristorante Sadler** di Milano si è svolta una serata dedicata al Lambrusco Sorbara di **Cleto Chiarli**. Un'azienda agricola di Modena che si estende, con diverse tenute, su oltre 100 ettari di vigneti. Centocinquanta anni di storia e cinque generazioni di produttori impegnati nella valorizzazione dell'uva Sorbara.

Durante l'ascolto di **Marco Chiesa** sull'evoluzione che nel tempo ha caratterizzato questo vino, ho piacevolmente accolto i piatti studiati dallo **Chef Claudio Sadler**, grande interprete degli abbinamenti della serata. Una cena superlativa con ottimi vini in abbinamento. Il piatto che mi è piaciuto di più? Il risotto con polvere di funghi trombetta e polvere d'oro. Strepitoso! Il vino? Il Sorbara in purezza Riserva del Fondatore, un classico di Chiarli prodotto secondo le regole tradizionali, fermentazione in bottiglia con metodo ancestrale (metodo antico).

Concludo con uno scritto di **Luigi Veronelli** tratto da "Conoscere il vino" (Rizzoli-Hachette 1997) Fonte Casa Veronelli. Leggete come descrive il Lambrusco di Sorbara...

Nessun altro vino ci riporta, come lui, all'idea patriarcale, alla vita giornaliera.

E' un vino «umano». Proprio per questo, forse, è il vino contro cui massimi sono i tradimenti.

Così che debbo attendere anni e far mille prove per bere e ribere un bicchiere che appieno mi soddisfi.

Perchè sia realmente di Sorbara e quindi buono, il tuo Lambrusco deve avere le seguenti caratteristiche:

colore rosso chiaro su netto fondo rosa, brillante; profumo allegro, con netta insistenza di viola; molto personale; sapore asciutto e sapido; accentuata freschezza per pulita vena acidula non privo di rustica eleganza; frizzante e vivace schiuma rossa.

Il suo tenore d'alcool è tra i 10,5 e 12° e l'acidità totale da 6 a 8% .

L'annata da consigliare è sempre l'ultima, da che è un vino fragile che vive una breve, incantata giovinezza.

E' importante che la bottiglia – portata alla temperatura di 14-16°C – sia servita al momento, così da goderne, in primis, l'abbondante, evanescente schiuma.



Carpaccio di astice all'agro di frutti della passione, sedano di Orbassano e riso soffiato





L'Italia, paese di terra e di mare... di contadini e di pescatori. In ricordo di Francesco Arrigoni.

Ci sono giornate così intense su cui, una volta concluse, è necessario riflettere per trarre i giusti insegnamenti. Domenica 4 Maggio è stata una di queste. Nel Monastero San Pietro in Lamosa, a Provaglio D'Iseo in provincia di Brescia, è stato consegnato a **Vincenzo Billeci**, assessore-pescatore di Lampedusa in rappresentanza dei lavoratori del mare, un premio in memoria di **Francesco Arrigoni**, giornalista e allievo di Luigi Veronelli.

Non ho conosciuto Francesco, ma in questi giorni ho letto di lui. Un uomo che amava la montagna, che viveva le sue passioni in intimità, poco avvezzo alle mode e alle onde del momento. Un uomo di carattere che non si nascondeva dietro uno status quo di comodo che purtroppo, dopo un mio risveglio dovuto ad un torpore di anni, sto riscontrando in questa società. Sono convinta che saremmo andati molto d'accordo.

La motivazione del premio a lui dedicato è la solidarietà dimostrata dai pescatori di Lampedusa, negli ultimi decenni, verso le migliaia di migranti che la legge del mare con i suoi insegnamenti, impone di portare in salvo. Un soccorso dettato dalle coscienze, che purtroppo è in contrasto con la legge degli uomini che vieta ai pescatori di intervenire in aiuto dei clandestini, in caso di emergenza.



Vincenzo Billeci intervistato dal giornalista Gianni Mura

“La chiamano emergenza. Ma come è possibile che un'emergenza duri da ben venticinque anni? Un'emergenza che tra l'altro ricordiamo ci costa 300.000 euro al giorno.” Vincenzo Billeci denuncia con queste parole una situazione che perdura ormai da anni.

Mi sento molto vicina ai pescatori. La scorsa estate ho

parlato con loro a Fiumicino, a Pozzuoli, a Crotona. Volevo capire per quello che è possibile, **perché in un paese come l'Italia con 7450 km di coste la pesca sta morendo.** Sicuramente il caro gasolio, la burocrazia, l'abusivismo e le istituzioni non facilitano questo settore. Ma non finisce qui... Vincenzo ha raccontato che a Lampedusa pescherecci tunisini pescano a sole tre miglia dall'isola, per quasi centocinquanta giorni l'anno. La Guardia Costiera interviene ma senza grandi risultati. Continuo a non capire, ma forse non c'è nulla da capire, perché è già tutto fin troppo chiaro.

A fine premiazione mi sono soffermata a parlare a lungo con lui. Negli anni 80/90 i pescatori a Lampedusa erano seicento, ora ne sono rimasti poco più di duecento. E' molto diverso ascoltare i problemi vissuti in prima persona da chi vive il mare e la terra. Sono i nostri politici che dovrebbero farlo, perché è da lì, dalla terra e dal mare che dobbiamo ripartire. Mi chiedo spesso se saremo in grado di rimediare ai danni che gli abbiamo arrecato.

Vincenzo Billeci non è solo un pescatore, lui scrive poesie. Ne riporto una che ha scritto nell'Ottobre del 2013. Ieri, quando ci siamo salutati, me ne ha dato una copia autografata. La conserverò con cura tra le cose care.

Il Mare e la Terra

*Nato per dar vita
Potrei starmene tranquillo e sereno
Cullarmi nella distesa infinita
Uomo, oggi io ti temo*

*Sono distrutto
Ma nessuno sente il mio dolore
Mi fate inghiottire di tutto
Arricchisco gente senza cuore*

*Goccia mia sibillina!
Ma per quanto ancora?
Se l'umanità che mi confina
Di rosso sangue ci colora*

*I morti che ora porto in grembo
Li affido a te madre terra
A te ultimo lembo
Di pace, in questa guerra*

*Strazio e tristezza
Pur la mia sabbia è addolorata
Per tanta perduta giovinezza
Pensando quanta vita si è salvata*

*Vi benedico e vi accolgo
Eterno riposo trovate in me
Vi accolgo ma piango
Perché l'uomo non sa darvi
L'isola che per tutti c'è.*



Il Grignolino, un vino rosso garbato

Non conoscevo il Grignolino, intendo bene, come piace a me, sul 'campo'. Non mi ritengo un'esperta, come dico spesso sono solo una donna che ama il vino e che vuole conoscerlo attraverso tutti gli elementi che lo compongono.

Il vino per me è l'espressione dell'esperienza dell'uomo applicata al vitigno, al territorio e al clima, quindi mi chiedo

– come è possibile dare un giudizio completo senza conoscere ciascun elemento che contribuisce a determinare le sue caratteristiche? – Certo, con l'assaggio è possibile coglierne i difetti o i pregi, ma la cosa si ferma lì.

Proprio per questo, pochi giorni fa, quando un amico mi ha chiesto cosa pensassi di un vino, mi è venuto spontaneo rispondergli... – *sai, posso dirti che mi piace o non mi piace, ma un vino, finché non l'ho conosciuto nella sua pienezza, mi passa solo a metà. E' come conoscere una persona leggendo di lei, ma senza averla incontrata... non si avrà mai la percezione di ciò che è veramente* –

Ho fatto questa premessa per farvi capire come 'amo vivere il vino', ma soprattutto per farvi capire l'entusiasmo con cui ho colto l'invito di **Maurizio Gily** e **Monica Piscella** per il **#grignolinodigitour**. Detto questo, pronti via... si parte!

Quando inizio un viaggio, breve o lungo che sia, entro quasi in un'altra dimensione, giuro, non sto scherzando! Entro come in simbiosi con le terre che visito.

Ora sto pensando che... *ma quanto sono belli i paesaggi vitivinicoli!* In questa stagione poi, con le tante sfumature dei colori che variano dal verde al giallo e al rosso... una vera meraviglia!

Lo sapevate che i paesaggi vitivinicoli delle **Langhe-Roero e Monferrato** sono candidati a diventare Patrimonio Mondiale dell'Unesco? Ebbene sì, e con merito!

Il #GrignolinoDigiTour si è svolto Domenica 17 Novembre.

Insieme agli amici dell'Officina Enoica siamo partiti da Milano puntando in direzione della **Rocca di Rosignano Monferrato**, una balconata che vi consiglio di visitare per la sua vista mozzafiato.

Ad aspettarci Maurizio Gily, che, subito dopo i saluti di rito, si è accertato sull'altezza dei miei tacchi; l'ultima volta che ci siamo visti a Gavi ne avevo un paio stratosferici, errore che stavolta non ho ripetuto. ☐

Una passeggiata a piedi per conoscere un territorio è il modo migliore per viverlo. E' così che è iniziato il nostro tour nella

terra del Grignolino: un percorso tra i **'i bric e foss'**, le dolci colline del **Monferrato Casalese**.

Di tanto in tanto perdevo di vista il gruppo a causa delle mie continue soste per fotografare ogni angolo che colpiva il mio sguardo.

La vista sui vigneti, gli scorci caratteristici dalle belle case in **pietra da Cantoni**, la pietra arenaria tipica di questi luoghi, fino al belvedere, o meglio, **'An sal Sass'**, il sasso su cui si erge il nucleo originario del paese.

Arrivati in comune abbiamo trovato ad aspettarci i gentili rappresentanti delle amministrazioni di **Rosignano Monferrato, Cella Monte e San Giorgio**. Oltre a darci il benvenuto ci hanno esposto il loro progetto per la promozione del territorio rivolto in particolar modo ai comunicatori digitali.

Non potevano mancare un caffè e i famosi **Krumiri Portinaro**, una tipicità del Monferrato che risale al 1878, anno in cui morì Vittorio Emanuele II. A lui sono stati dedicati ispirandosi alla forma tipica dei suoi **'baffi a manubrio'**.

La tappa successiva è stata la visita all'**Ecomuseo** e al suo **infernot** situati a Cella Monte, comune caratteristico per le costruzioni a vista in pietra da Cantoni.

Indovinate li chi ho incontrato? Una donna col cappello, o meglio, una bella **'Monferrina'**! Questo nome ha origine da un'antica ballata del Monferrato la cui nascita sembra risalire alla storia di una giovane piemontese, Maria Catlina, corteggiata dal suo innamorato con questa danza.

Gli infernot sono nicchie sotterranee scavate nella pietra da Cantoni. Situati sotto le abitazioni private, sono senza luce né aerazione diretta, con clima e umidità costanti. Ambienti, che nella storia della viticoltura locale, hanno trovato luogo ideale per la conservazione del vino.

Un'architettura sotterranea nata dalla sapienza contadina, che ne ha fatto oggi un'espressione della tradizione rurale di questo territorio.

Arrivata l'ora di pranzo abbiamo fatto tappa al **'Relais I Castagnoni'**, una dimora d'epoca del 1742, un tempo convento

religioso. Qui abbiamo degustato i piatti tipici della tradizione monferrina a base di tartufo bianco.

Maurizio Gily, dopo una degustazione alla cieca tra dodici assaggi di Grignolino, ci ha raccontato la storia e le caratteristiche di questo vino tipico del Monferrato Casalese, un vino ancora ai più poco conosciuto.

L'incontro e l'ascolto dei produttori, poi, ha completato il quadro. Con loro ho avuto modo di approfondire, di degustare, e di capire meglio questo vino come è giusto che sia.

Il Grignolino, un vino dal colore rubino chiaro, come più volte sottolineato da Maurizio, non un vino rosato ma un vino rosso vinificato con macerazione sulle bucce. Un vino molto sensibile al territorio d'origine da cui acquisisce i caratteri peculiari.

Definito da **Luigi Veronelli** come anarchico e testa balorda, per la personalità indipendente e quasi ribelle, da **Mario Soldati**, come il più delicato tra tutti i vini piemontesi.

Lo sto bevendo ora, mentre scrivo, dopo averlo conosciuto nel luogo in cui nasce, dopo aver parlato con chi lo produce. Non amo ricamare troppo sui vini, per questo motivo lo descriverò con poche parole: **'Il Grignolino, un vino rosso garbato'**.

"Bisogna andare dal vino senza aspettare che sia il vino a venire da noi"

Filiberto Lodi – Giornalista

L'etimologia del termine Grignolino sembra risalire al termine medievale 'berbexinus', un vino di uve berbexine considerato pregiato. (fonte Maurizio Gily)

Giorgio Grai, e "il senso del

dovere”

“Stiamo vivendo in un’epoca in cui tutti hanno diritti, ma nessuno parla di doveri. Giorgio Grai”

Ho incontrato Giorgio Grai seguendo il consiglio di Gianni Cogo, l’ingegnere brianzolo che “arma le terre” a Bonassola e di cui ho scritto poco tempo fa. Avevo organizzato un tour di vini, ma soprattutto di vignaioli tra il Veneto e il Friuli. In particolare mi sentivo in dovere di mantenere la promessa fatta tempo indietro all’amico Michelangelo Tagliente nel condurlo in visita a Oslavia dal caro Josko Gravner.

Dopo aver inviato una mail per fissare un incontro, una mattina rispondendo al cellulare ho sentito una voce dirmi: “Buongiorno Cinzia, sono Giorgio Grai.” Ero di base da amici nel centro di Treviso. Partita di buon’ora raggiunsi Michelangelo a Concordia Saggitaria; un abbraccio e via per la prima tappa del nostro tour, direzione Buttrio del Friuli.

Non mi ero informata molto sulla storia di Giorgio. Come di consuetudine preferisco conoscere le persone direttamente, per farmene un’idea non viziata da ciò che leggo o sento; qualche volta mi rendo conto che è un po’ rischioso, ma a me piace così, perché quello che vivo in questo modo è molto più emozionante.

Michelangelo è stato testimone di quel che scrivo; solo dopo, sulla strada del ritorno, mi ha rivelato che ha temuto un pochino nell’ascoltare i nostri discorsi per la piega che inizialmente avevano preso. Giorgio Grai non capendo esattamente cosa cercassi con le mie domande ad un tratto mi chiese deciso: *“Vorrei capire come posso essere utile per lei?”* Non potevo che rispondergli che non lo sapevo. Ero lì perché mi avevano consigliato di conoscerlo. Gli dissi semplicemente che lo avrei capito solo attraverso la sua conoscenza.

Un uomo non facile... ma non lo sono neanche io. C'è stato un momento in cui, vista la sua perplessità, non ho potuto fare a meno di chiedergli: *“Coraggio, dica quello che pensa!”* La sua risposta è stata: *“Signora, se c'è una persona che dice quello che pensa sono io!”* In questa sua affermazione mi sono ritrovata. Durante la mia vita ho pagato molte volte per le mie scelte, per non essere scesa a compromessi.

Il mio ormai è un percorso, anche se non mi è ancora del tutto chiara la destinazione. Forse è proprio per questo che mi faccio guidare; so solo che da ogni persona che incontro cerco di trarre un insegnamento che amo scrivere in modo semplice, che custodisco, e che condivido.

Giorgio Grai è nato a Bolzano da padre triestino e madre roveretana. Figlio di una famiglia di albergatori è cresciuto in un tempo in cui, citando le sue stesse parole *“il diritto di poter studiare voleva dire avere il diritto di essere promossi”*. Dopo gli studi di agraria e la specializzazione in viticoltura ed enologia, le esperienze fatte all'estero lo hanno educato all'uso del tatto, del gusto e del profumo. La passione per i motori che ben capisco e che condivido, lo hanno portato poi ad essere per ben dieci anni un pilota di rally.

Non mi soffermo troppo sulla storia della sua vita a molti ben nota dalle informazioni sul web; ho preferito *“vivere l'uomo”* mentre, degustando vino alla luce del sole, riflettevo sulle sue parole: *“Il recupero del senso del dovere oltre che del diritto”*. Al mio ritorno a casa di cose su di lui ne ho lette e ne ho sentite molte... Io so solo per certo, che ricorderò di averlo conosciuto in una mattinata di Marzo mentre assaporava la sua torta di papavero, tipicità del sud Tirolo, e che poi, abbiamo passeggiato insieme nella cantina dell'azienda agricola condotta con Marina Danieli.

E ora vi chiedo: *“Vi è mai capitato di degustare vino appoggiando i calici su un cofano di una Subaru sotto il sole*

caldo di una mattina di Marzo ?” Io l’ho fatto, ma soprattutto l’ho vissuto. In quell’atmosfera ho assaporato la vita ascoltando Giorgio raccontare il suo vino e infine sentendogli dire: “Godo di questo momento.”



Riporto qui di seguito un passaggio tratto da *“I Vignaioli storici”* di Luigi Veronelli e Nichi Stefi, che Giorgio Grai mi ha dato il giorno del nostro incontro.

“Giorgio Grai appare con l’aria distaccata di chi non vuole appartenere a nessuno ed è disposto a pagare con l’isolamento la sua libertà. Ha la battuta pronta, spesso caustica, sempre divertente; ma sotto la risata si legge la sua voglia di precisione. La sua avventura nel vino non è solo frutto di un piacere grande ed evidente, ma il lavoro

continuo di cui è consapevole e che ti propone come fosse la cosa più ovvia del mondo..."

“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! Sì, 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

Rileggendo... “L’olio secondo Veronelli”

Strane coincidenze accadono nella mia vita... Direte: “In che senso?” Mah, a dire il vero non lo so neanche io, ma è vero che l’anno scorso ho conosciuto Luigi Caricato, che poco dopo gli ho fatto un’intervista e... e poi lui mi ha invitato a dire la mia sull’olio d’oliva guardandolo dal punto di vista del consumatore nella nuova edizione del Festival Olio Officina 2013, e poi...

E poi... leggendo una copia di “Ex Vinis” di Luigi Veronelli del 2002 regalatami da Gianni Vittorio Capovilla, ho trovato un articolo, o meglio un suo *Manifesto sull’olio d’oliva*. Detto questo, dopo aver strabiliato gli occhi mi son detta: “Va che coincidenza, trovo questo pezzo di storia proprio in questo periodo che mi sto documentando...”

Luigi Caricato mi ha raccontato che lui stesso ha curato dal 1998 al 2001 sul bimestrale “Ex Vinis” una rubrica sull’olio all’epoca del tutto nuova, che poi diventò una vera guida alle produzioni d’olio d’eccellenza.

Veronelli voleva creare un documento con le linee guida rivolte agli olivicoltori italiani uniti dalla volontà di una produzione olearia basata su un olio estratto per cultivar, e dalla sola polpa delle olive.

L'articolo iniziava motivando l'accettazione della proposta tesa all'elaborazione di un progetto di controllo qualitativo di quello che, secondo lui e altre persone con cui collaborava, definiva "l'olio secondo Veronelli".

Lui voleva dare ai contadini, citando le sue stesse parole, *"la possibilità di essere protagonisti, di avere dalla terra che lavorano – dura tutto l'anno, tanta pena d'inverno, d'estate, tanti sudori, tanti caldi, tanti freddi; faticante sinonimo di contadino; la fatica è la sua misura quotidiana – il benessere"*.

10 Aprile 2001

"Ciascuno avverte. E' in corso un epocale mutamento sociale. Coinvolge appieno l'agricoltura. Il divenire, per molti aspetti rivoluzionario, del comparto olio d'oliva è già iniziato. E' sostenuto dalle persone che hanno lavorato e lavorano per la qualità e l'onestà. Con i vecchi criteri si potrebbe fare al massimo un olio onesto. Con le tecniche mirate alla qualità (e non come succedeva "antan" alla quantità) sarà invece possibile fare oli d'eccellenza. L'olio come il vino. L'olivo come la vite. Dalla raccolta manuale e separata delle cultivar, escludendo il nocciolo prima di una delicata estrazione monocultivar, nasce... Luigi Veronelli"

Un vero e proprio **"Manifesto in progress per una nuova cultura dell'olio d'oliva"** di tredici pagine, voluto da Luigi Veronelli e realizzato da Olioro in collaborazione con Metapontum Agrobios. Poco tempo dopo si sarebbe occupato di un altro importante progetto, le denominazioni comunali, le De.Co.

Ora il custode della sua memoria storica è Gian Arturo Rota

con il quale ha collaborato per quasi vent'anni. Arturo sta mettendo a frutto l'esperienza maturata dandone continuità nel sito "Casa Veronelli".

Recentemente ha scritto insieme a Nichi Stefi il primo libro a lui dedicato, *"La vita è troppo corta per bere vini cattivi"*, edito da Giunti e Slow Food Editore.

Sono convinta che scrivere i propri pensieri, il proprio credo, la propria esperienza... ci regali un pizzico d'immortalità.

I... "Doria di Montalto"!

I Doria di Montalto... non so, ma detto così mi sembra quasi di raccontare la storia di una famiglia medioevale... di castelli, di sfide e di duelli!

E qui scatta la molla... Sì, perché dovete sapere che amo molto la storia, e in particolare amo tutto ciò che ha un vissuto da raccontare. Quando nel mio girovagare vedo anticaglie è come se fossi calamitata, e se qualcuno è con me sente dirmi: "Aspetta un attimo che devo guardare..." Non per niente in casa mi cirondo di libri antichi, candelabri, leggi, spade, sciabole e coltelli. Quando poi entro nelle dimore storiche la faccenda si fa davvero seria. E' come se vivessi un déjà vu , come se tornassi a casa... So solo che un giorno entrando dai *Doria di Montalto* quell'atmosfera mi avvolse...

Dovete sapere che **l'Azienda vitivinicola Doria** ha iniziato la sua attività nel 1800. **Pietro Doria**, telegrafista durante la seconda guerra mondiale e sopravvissuto allo sterminio della Divisione Acqui a Cefalonia, una volta tornato dalla prigionia diede nuovo impulso all'attività. Gli fecero seguito fino al

1996, i figli Bruno e Adriano. Dopodiché le redini passarono in mano ad Andrea e Davide, guidati dalla madre Giuseppina Sassella Doria.

Decisi di fissare un incontro per una visita. Ero in ritardo come al solito... Nonostante i miei sforzi non riesco mai ad essere puntuale! Lungo il percorso i paesaggi catturarono in particolar modo la mia attenzione, tanto da fermarmi e scendere dall'auto per gustarmi appieno tanta bellezza.

Come diceva Luigi Veronelli in un articolo del Corriere del 2003: "È un territorio che va scoperto lentamente, e non solo per la vocazione enologica..."

All'ingresso mi venne incontro il caro Daniele Manini, agronomo dell'azienda, con cui passai un intero pomeriggio a parlare. Il pensiero mi diverte ancora, perché Mario Maffi enologo ben conosciuto in Oltrepò Pavese, mi aveva preannunciato che fra noi due sarebbe stata una bella lotta... Sì, lotta a chi parlava di più! Ebbene lo chiamai a fine serata, avevo vinto io!

Dovete sapere che Daniele si era avviato alla carriera di pilota in aeronautica. Fu un problema alla vista che lo fermò, e che lo costrinse a rimettere in discussione la sua vita. Fu allora che si orientò verso la facoltà di Agraria di Viterbo, che lo portò di lì a breve ad iniziare la sua felice collaborazione con la famiglia Doria. Lui è gran fautore del recupero dei vitigni storici e delle tecniche di cantina da ricercare nella storia e nelle tradizioni del territorio. Inoltre si definisce come la figura che segue, per citare le sue stesse parole, "la filiera vite-uva-vino", il Maestro di Cantina. Ed è proprio questo suo pensiero che l'ha portato a dare continuità alla tradizione della Cantina Doria. Con lui si è realizzato il Barbera "storico" elevato in botti di castagno italiano. E questa sua sperimentazione ha portato una famosa "tonnellerie francese" ad interessarsi, tanto da affidare ad alcuni docenti la valutazione dei risultati che

otterrà.

Io guardo le mie colline e ne sorseggio sovente il vino per non dubitare dei miei maestri... Guardo ogni volta commosso le colline pavese, che sono il mio dolce orizzonte di pampini. La terra padana si ondula come un immenso mare sfrangiato in profili per me familiari fin dall'infanzia. Le onde sono di intenso verde, e via via si fanno violette azzurre celesti fino a confondersi appunto, con il cielo...

Giovanni Luigi Brera, il Gioânn, nato l'8 settembre 1919 a San Zenone Po (Pv)