# Gianfranco Tuoro, da cuoco a produttore di “Sciavuru d’Aliva”… profumo d’oliva

## Basta un attimo, e tutto cambia…

Come una mattina di due anni fa, quando a causa di una svista, un giovane uomo alla guida della sua auto non si è fermato ad uno stop. La mia macchina ha incominciato a roteare su stessa strisciando sul suolo fino a fermarsi distrutta, schiacciata e capovolta, con me appesa a una cintura tra i vetri frantumati. Gianfranco ha vissuto la stessa esperienza nel 2002, un grave incidente stradale avvenuto su una moto che purtroppo non lo ha protetto, obbligandolo ora su una carrozzina.

La vita è strana, a volte le difficoltà, mettendoci alla prova, fanno emergere in noi potenziali inaspettati. Io, bloccata a casa per mesi ho incominciato a scrivere di realtà che fino ad allora mi limitavo a visitare. Gianfranco invece ha iniziato a produrre olio d’oliva a Castelvetrano, in Sicilia, sua terra d’origine: “**Sciavuru d’Aliva**”.

Gianfranco Tuoro è nato e cresciuto a Lecco. La sua passione per l’enogastronomia l’ha portato ad orientarsi verso gli studi alberghieri. Mentre frequentava la scuola ha iniziato a lavorare come cuoco in un ristorante sulle rive dell’Adda. Poi, una volta diplomatosi, ha incominciato ad esercitare la sua professione in alcuni ristoranti in Europa.

Nel 2002, tornato in Italia per un periodo di vacanza, la sua vita è stata interrotta improvvisamente da un grave incidente stradale che l’ha costretto su una carrozzina. Dopo il periodo iniziale dedicato alla riabilitazione fatta presso l’Ospedale di Sondalo, si è trasferito nel paese natio di sua madre,

Castelvetrano (TP), in Sicilia.

La casa degli zii era più adatta alle sue nuove esigenze di vita. Poi, passare del tempo nel luogo in cui era cresciuto da bambino e i ricordi spensierati che riemergevano, l'hanno portato alla decisione di acquistare un pezzo di terra e di iniziare a produrre olio d'oliva.

Castelvetrano, paese dedito alla produzione dell'olio, l'ha chiamato a se. Dico spesso che la terra ci può salvare se sappiamo salvare lei. Così è per molti…

Ora Gianfranco vive li per parecchi mesi all'anno, per seguire personalmente le varie fasi della coltivazione dell'uliveto e della produzione del suo olio d'oliva.

Molto spesso mi soffermo, e senza accorgermi sorrido, ricordando la mia vita vissuta da bambina in campagna, quando il tempo passava lento tra le vendemmie e le tavolate allegre. Ho chiesto a Gianfranco di raccontarmene uno suo, un ricordo della sua infanzia a Castelvetrano, in terra di Sicilia.

*Ricordo il sole infuocato, la gioia nell'immergere la testa in un secchio d'acqua gelata tirata fuori a mano dal pozzo… Ricordo la fame di noi bambini-cavallette al pensiero delle uova fritte nell'olio con le patate preparate dalle nostre mamme per l'ora di pranzo… Ricordo il cielo nelle serate Siciliane, quando, seduti sulla veranda ammiravamo il tramonto con le sue luci e i suoi colori… Ricordi indimenticabili e bellissimi!*



- **Mi piace conoscere i territori raccontati da chi li vive e li rispetta. Le produzioni sono la conseguenza di queste passioni, sono il frutto della terra per mano dell'uomo. Il mio sogno è quello di legarmi alla terra, l'unica che mi da vera pace e benessere. Gianfranco ora tocca a te. Raccontami la tua terra…**

Cinzia, sul territorio di Castelvetrano regna l'ulivo e gran parte dell'economia del paese gira attorno ad esso. Il periodo non felice che stiamo attraversando ha colpito anche questa realtà, e ha disaffezionato molte persone dal lavoro della campagna perché non riesce più a creare un reddito adeguato.
Come ti dicevo la cultivar regina è la Nocellara del Belìce, un'oliva grossa e tonda, che appunto ricorda una noce. E' una cultivar che ha una storia antica. Pensa che nel 1600, sotto il dominio degli Aragona, nella zona furono create grandi piantagioni di olivi che, anziché mirare alla quantità

produttiva, prediligessero la produzione di frutti di grosso calibro. In quell’epoca nasceva la Nocellara come si conosce oggi, oliva fra le più rinomate nell’immenso elenco delle olive italiane.
Dal 2009 ho aderito al consorzio DOP “Valle del Belìce”. Non sapevo nulla di agricoltura ne di commercializzazione. Ho trovato però subito degli estimatori che mi hanno dimostrato stima dandomi coraggio. Dallo scorso anno esporto i miei prodotti anche all’estero con un’etichetta differente.
Sono contento di aver iniziato a collaborare con un ragazzo che, oltre alla vendita, si preoccupi di creare e diffondere la giusta informazione per l’uso di prodotti di alta qualità, e del perché questi abbiano dei costi diversi rispetto a quelli della grande distribuzione. Certo è, che ci sono popoli che hanno una propensione a voler imparare cose nuove rispetto ad altri che vengono cresciuti con pregiudizi, spesso basati su informazioni scorrette.



- **Gianfranco, una delle cose che adoro più mangiare è il pane con l’olio d’oliva, ma… se ti chiedo una ricetta che mi rispondi ?** 

Cinzia, come potrai immaginare ne esistono parecchie che utilizzano i prodotti e gli aromi tipici di Castelvetrano. Te ne racconterò una semplicissima che purtroppo appartiene al periodo primaverile da poco trascorso ma che ti invito a ricordare per l’anno prossimo.

## Uova fritte, naturalmente con l’extravergine di Nocellara, con insalata di arance e finocchi.

Si prepara l’insalata unendo le arance (preferibilmente di Ribera) e un finocchio tagliato a julienne. Se poi ci fosse anche qualche fava cruda non sarebbe male. Sempre se si vuol esagerare aggiungere qualche fogliolina di maggiorana fresca.

*Olio d’oliva, sale e pepe e… buon appetito!* 