

Un alimento meraviglioso e tuttavia ancora poco conosciuto

L'olio bresciano di alta qualità, una novità del terzo millennio

Conosciamo tutti abbastanza poco l'olio e ancora meno quello di elevata qualità. Quello bresciano forse ancora meno.

Ma non sentiamoci troppo colpevoli. L'olio bresciano di alta qualità è una novità del terzo millennio.

La svolta (rapidissima come tante cose bresciane) è iniziata attorno al 2000 con la diffusione dei frantoi aziendali e il rinnovo degli impianti di quelli esistenti. Nel frattempo si è ripreso a piantare olivi, soprattutto nella zona del lago d'Iseo e persino lungo la Valle Camonica, ma ci sono olivi che non t'aspetti anche a Cellatica e in Franciacorta.

Non che prima non ci fosse qualche produttore che puntava a fare le cose al meglio, ma si scontrava con i costi e quindi con il prezzo.

Abituati a comperare l'olio a supermercato, molti non si capacitavano di dover pagare l'olio almeno 18-20 euro il litro. Del resto i nostri vecchi ed anche i più anziani di noi, sono cresciuti nella cucina del burro che

di **Gianmichele Portieri**



era caratteristica della valle padana. L'olio era cosa da Italia Centro Meridionale. Faceva eccezione il delicatissimo olio della Liguria che veniva usato con la parsimonia con

cui si somministra un medicinale. Ma gli olivi sulle rive dei nostri laghi c'erano da migliaia d'anni. Molte famiglie avevano un pezzo di oliveto e a novembre si mettevano in fila al frantoio per far molire qualche sacco di olive ed avere il proprio olio. Olio che poi veniva consumato in famiglia, regalato o venduto ad una sorta di borsa nera.

In realtà quella di avere il proprio olio era una illusione, perché, fino a pochi anni fa, i frantoi mettevano tutte le olive nel mucchio e ti davano l'olio equivalente.

Le tue olive chissà dove erano finite. Poi è cambiata la dieta, è aumentata l'attenzione alla salute, si è affinato il gusto e l'olio è diventato importante. Ci si è accorti che un olio buono cambia il gusto del piatto e non è solo un anonimo condimento.

Il passo decisivo in cucina è considerare l'olio un ingrediente da sposare saggiamente agli altri componenti del piatto. E un ingrediente scadente, si sa, riesce a rovinare tutto.

Per molti la qualità dell'olio si identifica ancora con la dicitura Olio Extravergine di oliva, una dicitura di legge che ha 52 anni e che a suo tempo ha fatto molto.

Voleva identificare l'olio fatto solo con le olive ed è stata, a suo tempo, una conquista. Oggi tutto è extravergine. È fatto di certo con le olive (della Spagna, del Marocco, della Turchia...) raccolte a macchina, molite a caldo, corrette con l'aiuto

hanno avuto molto successo.

Nel Sud le Dop sono quasi assenti ed anche da noi non hanno avuto grande diffusione.

L'olio Dop è il 10% circa di quello del Garda e solo il 3% dei quello del lago d'Iseo. I produttori dicono che certificare è un costo e molti preferiscono far leva sulla fiducia nel nome del produttore o del frantoio.

Se quindi trovate un Extravergine che è anche Dop tanto meglio, ma

però in regola per potatura e raccolta, impossibile da fare in collina con le macchine.

A questo vanno poi aggiunti i costi di certificazione e imbottigliamento e quant'altro".

La resa gardesana è del 13% (maggiore nell'alto lago, minore nel basso): vuol dire che con 100 kg di olive si producono 13 kg di olio.

"Spesso, aggiunge il giovane presidente, si parla del prezzo dell'olio e del fatto che è alto.

Quando si parla di bottiglie di vino a 15 euro, per il consumatore, vanno bene, ma per l'olio sono invece considerati troppi: è un prodotto percepito come troppo caro, perché è considerato come un semplice grasso con cui non far attaccare l'alimento alla padella, in realtà è un fondamentale ingrediente che caratterizza notevolmente il gusto della pietanza.

Per il vino è stato fatto da tempo un percorso con il consumatore sulla qualità del prodotto, ma una bottiglia



della chimica. Evidentemente non basta. Nel 1999 si sono istituite anche in Italia le Dop (Denominazione di origine protetta) anche per l'olio, come già per molti formaggi.

L'olio Dop è l'olio che garantisce di essere stato prodotto in una certa zona rispettando un rigido disciplinare di produzione.

Nel Bresciano ci sono due Dop, quella del Garda e quella dei Laghi Lombardi che interessa il Sebino insieme al Lario.

La Dop è una buona garanzia, ma la realtà è più varia.

Le nuove regole tese a difenderci dall'olio importato (o miscelato con oli più economici di altre zone) non

non è detto che quella sia l'unica scelta di qualità.

L'olio lo producono in tanti (almeno 2.500 microaziende nel Bresciano) ma moltissimi lo producono per hobby e se lo tengono stretto.

La disponibilità di olio bresciano tra i 5 e i 6 mila quintali l'anno, come dicono le statistiche, è quindi piuttosto virtuale.

Determinante, a questo punto, è il problema del prezzo.

I prezzi nel 2012 si stanno confermando tra i 15 e i 18 euro per una bottiglia da 750 cl. "Il costo al produttore, spiega Andrea Bertazzi presidente del Consorzio Garda Dop, è di 9 o 10 euro al litro con manodo-

di olio è un investimento di gusto, salute e piacevolezza e non si consuma la bottiglia in una sola sera! È molto importante fare un rapporto tra qualità, quantità e prezzo nell'utilizzo. L'olio di bassa qualità ha caratteristiche di fruttato e sapore molto inferiori rispetto ad un olio di maggiore qualità con più gusto, fruttato ed alto potere condente". Il problema sembra proprio questo, e non fosse che l'olio di elevata qualità, ricco di intensità e di profumi, si usa con molta parsimonia e quindi in quantità molto minore rispetto ad un olio del supermercato.

Il gusto è, insomma, meno nemico del portafoglio di quanto si pensi.

Come si produce l'olio

Anche se non abbiamo mai visitato un frantoio, l'immagine delle grandi ruote di granito che frangono le olive sfruttando le forze di un asinello l'abbiamo presente tutti. Malgrado il progresso, ci sono ancora frantoi che producono l'olio così. Naturalmente l'asino viene risparmiato e si usa un motore elettrico. Seguendo il metodo tradizionale, si ottiene una pasta che va rimestata (gramolatura) e che poi va messa su grandi dischi impilati. Premuti da una pressa (oggi idraulica) si ottiene olio misto da acqua. L'olio si separa facendolo affiorare (metodo ormai abbandonato) o centrifugando il tutto (olio e acqua non hanno il medesimo peso specifico). Infine si filtra.

I frantoi che lavorano così sono però ormai pochi.

La frangitura avviene ora con dischi taglienti, poi rimane la necessaria gramolatura ed infine servono decantazione e centrifugazione.

La novità è che tutto il processo avviene in atmosfera di azoto.

Il principale nemico dell'olio è infatti l'ossidazione che deve essere evitata a tutti i costi.

L'altra "novità" è l'estrema pulizia delle macchine perché residui d'olio comporterebbero odori sgradevoli.



Stiamo

ovviamente parlando degli oli di qualità spremuti a freddo. Quelli di basso costo sono ottenuti con lavorazioni anche a caldo e "corretti" con additivi chimici. Devono costare poco.

La spremitura a freddo, raccontata così, sembra semplice, ma ottenere ottimo olio è in realtà complesso e oggetto di continui studi.

La buona riuscita dipende però solo in parte dal frantoio: contano ancora la qualità delle olive, il giusto grado di maturazione e la certosa eliminazione di quelle olive guaste.

Conta ancor più che le olive siano portate al frantoio quanto prima, meglio se lo stesso giorno di raccolta. L'olio si deve conservare (anche a casa nostra) al buio, al fresco (circa 15 gradi) e non a contatto con l'aria. I frantoi usano l'azoto, noi potremo semplicemente comperare confezioni piccole che, una volta aperte, non durano a lungo.

Come si assaggia l'olio di qualità

L'olio, come il vino, si può degustare per valutarne la qualità, ma anche per abbinarlo correttamente con i piatti. Infatti gli oli di qualità, oltre ad essere più intensi dell'olio del supermercato, hanno una varietà di sentori che potrebbero "fare a pugni" con il cibo che si ha nel piatto. Di solito, se ci offrono di assaggiare l'olio, cerchiamo un pezzo di pane.

È sbagliato.

Si può ammettere l'olio sul pane con il pane toscano senza sale, con il nostro, salato, va meno bene.

L'olio si assaggia correttamente in un piccolo bicchiere.

I professionisti usano un bicchiere blu sferico. Il blu ha un motivo



tecnico: il colore dell'olio non deve influenzare il nostro giudizio (i riflessi verdi non qualificano un olio più genuino).

Noi potremo usare il solito bicchiere a tulipano con cui si assaggia il vino. L'olio appena versato va riscaldato a circa 28 gradi. Il calore della mano va benissimo.

Sarà meglio usare l'altra mano per tappare la bocca del bicchiere per imprigionare gli aromi. Poi si annusa (come con il vino), quindi si mette in bocca un piccolo sorso di olio ispirando con forza con la bocca semi aperta. Cosa cercare?

Non l'acidità che è bassa per legge negli extravergine, piuttosto i profumi che vanno dal carciofo, all'erba appena sfalciata, alle erbe balsamiche, pomodoro, per finire spesso con sentori di mandorla. Una caratteristica di un buon olio è la piccantezza e l'amaro è un pregio (se non è esagerato). Alcuni oli hanno un attacco in bocca che vira al dolce. Naturalmente nell'olio non c'è zucchero, ma la sensazione è piacevole.

L'intensità è classificata dal fruttato leggero, al fruttato medio, al fruttato intenso. Gli oli bresciani sono tutti fruttato medio, il più facile da usare in tavola e in cucina.

Comincioli, il profeta del denocciolato tra i migliori oli del mondo

Quando ha preso la strada dell'innovazione nel mondo dell'olio, erano pochi a crederci per davvero. Ma poi è accaduto che in un concorso internazionale il Casaliva di Comincioli è risultato il miglior olio fruttato medio del mondo.

E del resto il produttore di Puegnago figura tra i primi venti oleifici del mondo più innovativi per metodo di estrazione.

In Austria, Germania (ed ora anche in Giappone e Messico) non si sono meravigliati poi troppo.

Da noi, dove la cultura dell'olio è un po' in ritardo, qualcuno ha scoperto che non si doveva andare chissà dove per assaggiare un grandissimo olio. Bastava arrampicarsi fino a Puegnago del Garda e bussare ad un portone antico come la famiglia Comincioli che vi abita dal 1550. Oggi l'azienda è condotta da Gianfranco con la moglie Elisabetta e i figli Roberto e Andrea.

Se la storia è antica e il successo nel



Gianfranco Comincioli

vino è pure di parecchi decenni fa, legato soprattutto al vitigno autoctono Gropello (sono stati i primi a produrlo con un breve appassimento delle uve), la storia dell'olio è abbastanza recente. L'olio è una "fissa" di Gianfranco fin da quando è entrato giovanissimo in azienda nel 1974. Oggi ricorda che fin dai primi anni '80 sia Ottorino Milesi, capo allora dell'Ispettorato agrario, che Ugo Vaglia, allora presidente della Camera di Commercio, ma soprattutto studioso di cose bre-

sciane, insistevano sulle potenzialità dell'olio dei nostri laghi, sul particolare clima quasi mediterraneo.

Il giovane Comincioli ha riunito un trentina di produttori delle sue parti per firmare un protocollo che puntasse alla qualità.

Nel 2001 però la sua passione per l'olio ha avuto una svolta: ha lasciato la compagnia e si fatto travolgere dall'entusiasmo di Luigi Veronelli su due strade mai battute: gli oli monocultivar e il denocciolato.

Non è stato un successo scontato e





Casaliva

si è tirato addosso anche le critiche degli esperti.

Oggi che il Casaliva e il Leccino di Comincioli sono un successo consolidato, Gianfranco parla del denocciolato con passione travolgente.

“Il denocciolato è come uno specchio, dice, che permette di delineare perfettamente i contorni di un prodotto facendone risaltare pregi e difetti”.

L’olio è quindi espressione di pianta, terreno e microclima. “Noi, dice, possiamo solo rovinare tutto”.

L’olio denocciolato, spiega, offre dei vantaggi provati (ma non sono molti ad esserne convinti). L’eliminazione degli enzimi contenuti nel nocciolo consente di fissare con precisione i caratteri delle olive. E poi si raggiungono percentuali di polifenoli impensabili e i polifenoli sono degli antiossidanti che fanno bene a chi consuma l’olio, ma anche all’olio stesso che resta fresco e brillante a lungo.

Si considera che oltre i 150 mg al kg di polifenoli si sia già ad un buon livello. L’olio di Comincioli del raccolto 2011 ha raggiunto un valore di 685, un record.

Per noi che non abbiamo un laboratorio in bocca, basterà notare che l’amaro e il piccante sono una buona spia di un valore elevato di polife-

dipende più dal gusto raffinato del produttore che dalla natura.

E infatti convince tutti e subito.

Di fronte al superpremiato Casaliva (pochi mesi fa è stato confermato al vertice anche dalla guida del Gambero Rosso) e al più garbato Leccino, ci si deve abituare.

Si deve imparare a dosarli con parsimonia e soprattutto ad abbinarli con attenzione.

In linea di larga massima il Casaliva ama i piatti più strutturati, il Leccino quelli più leggeri.

Naturalmente le olive dei dieci etta-



Noccioli

noli. La scelta di produrre olio da un solo tipo di olive (monocultivar) ha viceversa fatto molta strada (anche sul Garda) e raccoglie consensi in tutto il mondo. Comincioli propone in purezza il Casaliva e il Leccino, le due varietà di olive più presenti sul Garda (insieme al Frantoio).

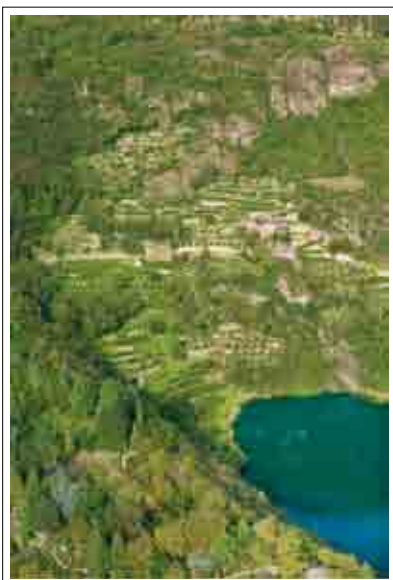
Poi propone il Numero Uno, una miscela di oli che, questa volta,

ri dell’azienda, che consentono di produrre circa 70 quintali di olio l’anno, sono frante con il frantoio aziendale che, manco a dirlo, non ha nulla di tradizionale a cominciare appunto dalla frangitura che... non avviene. Le olive, liberate del nocciolo, passano direttamente alla gramolatura. Il tutto, ovviamente, in assenza di ossigeno.



Scraleca, l'olio strappato alle pietre secolari della Valle Camonica

Per mettersi in certe avventure ci vuole un po' di follia. Eppure Tino Tedeschi, architetto di Darfo di cui è stato anche sindaco e amministratore, ha invece l'aria di essere concreto e razionale come ti aspetti da un professionista felicemente in pensione. Di sicuro ci vuole molto amore per la propria terra e un buon gruzzolo da parte perché l'avventura appena iniziata non ha per niente l'aria di essere compiuta.



Terrazze lago Moro

L'idea è quella di un "oliveto rupestre", cioè produrre olio strappandolo ai terrazzamenti contenuti da muretti a secco che in Valle Camonica consentivano ai nostri vecchi di strappare il pane quotidiano alla montagna.

Così Tino Tedeschi ha fondato Scraleca, insolita azienda agricola che produce olio sulle balze scoscese che circondano il lago Moro, sopra Angolo Terme.

Un posto lontano da tutto dove pure si viveva e si coltivava perché i muretti c'erano già fino almeno dal 1600 (come prova una vecchia iscrizione nel sasso).

L'olio si produce già dal 2006 ed è morbido e garbato con intenso ricordo delle olive strappate ai sassi. La tenuta (che produce anche un intrigante vino bianco da uve Incrocio Manzoni) non è piccolissima. Su e giù per fazzoletti di terra si raggiungono diversi ettari.

Si tratta di sfidare una latitudine al limite della coltivazione dell'olivo grazie al microclima creato da lago e dal riflesso delle rocce. Ma non è l'unica sfida dell'azienda. Tino Tedeschi (con l'aiuto della nipote Anna) ha rimesso a cultura le balze del monte alle spalle di Darfo, proprio dietro un centro commerciale, il luogo che non t'aspetti.

La tenuta Grimaldi (che propone un suo olio) non è raggiungibile con una strada.

Ci arriva una mulattiera da Bessimo, ma tutto si è potuto fare con l'impiego di una teleferica che trasporta materiali in salita e olive e grappoli d'uva in discesa.

Qui gli olivi sono soprattutto di Leccino e Frantoio come prescrive la Dop Laghi Lombardi.

Una denominazione protetta che però non si inerpica fino alle sponde del lago Moro dove l'olivo è una novità. Il vino viceversa è Igt della Valcamonica, la denominazione quasi debuttante che sta incuriosendo anche i critici e comincia a farsi largo anche nelle guide.

La cosa curiosa è che, contro ogni previsione, l'olivo qui c'era già. Tino Tedeschi ha individuato una pianta centenaria che, con l'aiuto di un vivaista, sta cercando di



Tino Tedeschi con la nipote Anna

riprodurre per avere l'olio camuno da olive certamente autoctone. L'esperimento è cominciato solo nel 2009 e quindi ci vorrà pazienza per gustarne i frutti. Intanto i rovi si fanno sempre più indietro riportando a coltura una costa di montagna che si dava per persa.

L'architetto continua ad adocchiare nuovi angoli di monte da riportare in vita e da strappare metro per metro al bosco. La produzione di Scraleca, sia vino che di olio, è infatti di poche migliaia di bottiglie, ma l'idea è quella di farne un'azienda che abbia una sua sostenibilità.



Gali, l'olio di Marone strizza l'occhio alle signore sugli anta

Se la cultura dell'olivo è, per convinzione comune, tradizione, la realtà è spesso diversa.

Un bell'esempio del volto nuovo dell'olio del Sebino è l'azienda agricola Gali che di tradizione non ne ha per nulla, ma di innovazione invece molta. Gali è a Marone, anzi sul monte di Marone alle spalle del Paese che è raggiungibile con stradine sempre più strette, pensate più per il mulo col basto che per le attuali automobili.

La storia comincia nel 2001 quando Daniela Dusci decide, con il marito che ha tutt'altra attività, di comperare un pezzo di terra sul monte. Si tratta di terreni dismessi dalla Dolomite Franchi dove l'agricoltura era stata abbandonata da tempo.

Si è trattato di 14 mila metri quadrati di oliveto a balcone sul lago di Iseo che conservavano ancora qualche olivo malconcio e tanti rovi. Oggi è un giardino con 300 olivi curati e potati che consentono di produrre due quintali di olio l'anno. Un olio che non ha problemi di mercato e che si vende tutto con il passaparola.

L'iniziativa è partita da zero, così da zero che la signora Daniela aveva al suo attivo solo un corso di potatura promosso dalla Comunità montana. Le olive vengono portate ad un frantoio di Marone che le molisce in modo del tutto tradizionale con le macine di pietra e la pressa a dischi. Anche la raccolta è

tutta manuale. Macchine? "Ma no, lasciano un po' di olive in pianta, noi invece le raccogliamo a mano una ad una fino all'ultima".

Tutto tradizionale? Certamente, perché l'innovazione è un'altra.

L'azienda ha creato una sua linea di creme per viso e decolleté ad alta concentrazione di olio di Marone che sono già un successo.

Che un massaggio di olio faccia bene alla pelle lo avevano scoperto già gli antichi romani.

La scienza moderna non ha fatto che confermare e spiegare che i trigliceridi dell'olio sono parenti di quelli della nostra pelle.

La crema e il siero Gali sono inoltre composti con burro di karité e germe di grano.



Daniela Dusci

Si propongono come un prodotto "antietà" che rende la pelle liscia e setosa. Va poi detto che la confezione molto elegante fa il resto per promuovere il prodotto.

Ma se tutto questo offre una bella soddisfazione alla famiglia di Marone, alla fine è il Monte di Marone che ringrazia per il ritorno alla vita di angoli di paesaggio che erano abbandonati.

Daniela Dusci infine si è tanto innamorata del sito che ha già pronto il progetto per la casa di famiglia nell'oliveto a balcone sul lago.

Scomodo da raggiungere lo è di sicuro, ma i figli, ormai grandi, impareranno a fare dieci minuti a piedi per una qualità di vita che è tutta un'altra cosa.



Prodotti Gali

Le Selve di Gaino, il massimo dalla tradizione gardesana autentica

Quando ha cominciato l'impresa (era il 2000) aveva solo 26 anni e si era sempre occupato dell'azienda di famiglia che opera in tutt'altro settore.

Ma Cesare Filippini aveva un nonno che aveva comperato dieci ettari di oliveto a Gaino, frazione di Toscolano Maderno, arrampicati sulla montagna a 300 metri di quota. Una posizione stupenda.

Se ne era accorto D'Annunzio che vi ha fatto costruire una villa dall'architetto Moroni, lo stesso del Vittoriale.

Poi quel pezzo di oliveto, sfiorato dalla storia, è rimasto appunto un oliveto di proprietà Canali, che altri non era che il falegname di fiducia del Vate.

Quando Cesare Filippini ha preso in mano quella terra ha trovato già degli olivi secolari (c'erano già mille piante) che ha fatto diventare

all'inizio dell'avventura.

Le guide gastronomiche lo hanno scoperto e la notorietà è aumentata. L'olio di Gaino va così in Germania e negli Usa ed è fornitore del lussuoso hotel Park Hyatt di Tokyo. La filosofia del produttore è senza incertezze: ottenere il massimo dalla tradizione.

Così Cesare Filippini rifiuta di considerare la messa a dimora di olivi che non siano delle varietà tradizionali.

Il suo unico prodotto è un blend di Casaliva,



Cesare Filippini



Tenuta Le Selve

un giardino e si accinge a piantarne altri. Già perché l'olio della Tenuta Le Selve, questo il nome dell'azienda, ha avuto un ottimo successo. A incoraggiare è arrivata una medaglia d'oro da Los Angeles proprio

Leccino, Pendolino e Gargnà, la specie più autoctona del Garda (peccato che sia davvero poco produttiva).

Persino la densità degli olivi deve rimanere quella tradizionale senza infittimenti.

Di comperare olive da altri non se ne parla, neanche a costo di rimanere senza prodotto.

Le Selve produce così 20 quintali di olio l'anno (se è una buona annata) che girano il mondo.

A far quadrare i conti della minuscola azienda c'è l'agriturismo di qualità che sorge nella tenuta.

Solo la vista vale un soggiorno.

Gianmichele Portieri
Giornalista

