

di Gian Paolo Ormezzano

L'INIZIATIVA DI UN ALBERGATORE TOSCANO

TUTTI I NOMI DELL'OLIO

LECCINO, PENDOLINO, MORAILO: NEL RISTORANTE DI PAOLO PASQUALI CI SONO TUTTI E TRE. BUONISSIMI, ANCHE SE CARI, COME QUELLI CHE LUI VUOLE FAR PRODURRE, PUNTANDO ALL'ECCELLENZA.

C'è un posto in Toscana, non lontano da Firenze, a pochissimo da Barberino del Mugello, località presentissima nei bollettini radiofonici del traffico sull'Autostrada del Sole («code fra Barberino del Mugello e Roncobillo...»), dove a chi si siede al ristorante chiedono quale olio vuole per condire l'insalata o ritoccare la ribollita oppure impreziosire la costata.

E guai se si dice soltanto olio d'oliva extravergine, che pure è già una definizione impegnativa. Bisogna chiedere il leccino, il pendolino, il moraiolo. Si possono anche usare tutti e tre gli oli, c'è un apposito contenitore in legno, acquistabile sul posto (ma sono 150 euro, trattasi di alto artigianato), con le dosi giuste per un pranzo raffinato e sano.

Il ristorante è quello dell'albergo Villa Campestri in località – appunto – Campestri, ma ci sono altri posti «sintonizzati» in tanta Italia, e specialmente in Umbria e nelle Puglie. L'idea è quella di arrivare a far considerare l'olio come lo è ormai il vino, almeno su certe mense importanti. Dice **Paolo Pasquali**, il proprietario dell'albergo (una casa del Duecento) dove passano celebrità grosse così: «Non ha senso che uno al ristorante debba subire l'olio che ha deciso il proprietario. Mica subisce il vino».

Un'idea è arrivare a sostituire con la spesa per l'olio il «pane e coperto», esborso di pochi euro però sufficiente a irritare l'ospite straniero, che soltanto in Italia trova questa «voce» sul conto. «Cinque euro», dice Pasquali, «possono bastare per un olio di altissima classe, in versioni differenti a seconda di cosa si decide di mangiare. Un olio che magari dà al palato e alla salute più di un grande vino, e con spesa minore».

Pasquali è fra gli animatori di «TreE, tre volte E», cioè Efficacia, Efficienza ed Etica, a proposito della produzione di olio, con l'aggiunta di una E finale per

fare, nell'insieme, «Tree», che in inglese vuol dire albero (di ulivo, ovvio). Il presidente di Tree è il professor Claudio Perri, impegnatissimo a propiziare la crescita numerica e professionale di un gruppo di produttori d'eccellenza.

L'accademia fiorentina dei Georgofili presta i suoi studiosi, i suoi esperti di coltivazione, alimentazione, ambiente, natura alla definizione scientifica e intanto anche umanistica del progetto.

La dieta mediterranea

L'intento dell'iniziativa, che è nata nel 2004 e che raggruppa per ora 25 produttori, non è assolutamente commerciale, anzi: si avverte la necessità di lottare contro la commercializzazione spinta dell'olio d'oliva, che porta sulle mense prodotti nocivi anche alla salute, approfittando di una regolamentazione blanda e pericolosa dell'Unione europea per cui quasi quasi si può dire che è olio tutto ciò di liquido che arriva



A fianco: Paolo Pasquali. Sopra: il ristorante del suo albergo. In alto: le olive piccole e scure di Campestri.



Sopra: uliveto a Campestri, tra Firenze e Barberino del Mugello, in Toscana. **A fianco:** un altro scorcio dell'albergo Villa Campestri, in un edificio del Duecento. **In alto, a sinistra:** antichi vasi da olio della collezione di Pasquali.

sulla tavola e non è acqua, non è vino, non è aceto e non è caffè.

Naturalmente si comincia sempre dalla dieta mediterranea, o si arriva a essa. Però ci sono distinzioni intorno a questo modo di mangiare ormai riconosciuto come il più salutare per l'uomo. C'è la dieta all'italiana, con abbondanza di cereali e buon uso d'olio; c'è quella che si può definire greca o cretese, dove l'olio dà al corpo addirittura il 40 per cento dell'energia, e dove i cereali sono meno importanti. A Campestri e nei posti d'identica ideologia si lotta perché l'olio sia il migliore, il massimo.

I nuovi picchi del gusto

«A costo di essere caro, e d'altronde, considerando la sua importanza per l'uomo, non è lecita nessuna forma di avarizia per quello che riguarda il suo consumo», dice Pasquali. Se calcolando il prezzo e il peso della monodose si arriva a un olio da 150 euro al litro, pazienza: pare che ne valga la pena per quella salute che oli anche famosi, molto economici, corrodono giorno dopo giorno. Un celebre olio italiano ha fatto grandi danni fisici ai consumatori tedeschi, ha rivelato la rivista *Stern*, perché è olio "lampante", da illuminazione, reso alimentare con chissà quali cagliostretrie».

Garantiamo che vale la pena, per conoscere nuovi picchi del gusto, provare il menu d'olio a Campestri. Il massimo

sono i ravioli di olio, non all'olio, ma di olio. Congelato in brevissimo tempo, il liquido d'oro viene usato, a scaglie, come ripieno unico della pasta. Un attimo nell'acqua bollente e l'agnolotto ripieno d'olio è pronto per la degustazione. Ma l'olio sublime si presenta lungo tutto il pasto: anche sulla frutta, persino con il cioccolato.

Il padrone di casa suona Bach, ma pure il suo olio, quando si immerge la testa in un grande contenitore di zinco – ricorda quelli del latte dai quali una volta, col mestolo, il padrone della latteria riempiva le bottiglie dei clienti –, suona arpeggi di erbe, allegrie di fiori. Ci si può ubriacare annusando olio, come respirando vapori di vino. Arriva, il liquido d'oro, da pochi alberi, che danno olive preziose non da schiacciare

nel frantoio già intriso e magari corrotto nei secoli da altri oli, meno buoni, ma da sottoporre a una centrifugazione con una macchina moderna, costosa, di alte garanzie igieniche.

«Il vino», dice Pasquali, «è dionisiaco, l'olio è apollineo. Il vino dà al corpo euforia, l'olio dà salute, bellezza». Diceva un poeta che «per un'oliva pallida si può anche delirare». Le olive di Campestri sono scure e piccole, crescono fra resti di severe mura etrusche e salti di scoiattoli. Coltivarle e raccogliere senza ferirle impone un delirio di attenzioni quasi maniacali. La lavorazione, poi, è un impegno intenso, un rituale.

Viene da dire, scusandoci per la minimpietà, che anche questo è olio santo, e fa risuscitare i morti.

GIAN PAOLO ORMEZZANO