A VILLA CAMPESTRI UN CENTRO PER LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA

IN MUGELLO LA PRIMA OLEOTECA DEL MONDO

Nel mondo ci sono tante e tante biblioteche, crescono le videoteche, non mancano le audioteche; così come non sono rare le enoteche. Ma il Mugello ha una "teca" esclusiva: la prima e finora unica "oleoteca" al mondo. L'idea è nata e ha messo radici a Campestri, nel comune di Vicchio, nelle prestigiose e suggestive cantine dell'antica Villa Roti, ora Hotel Villa Campestri, un'idea nata dalla passione e dallo spirito imprenditoriale del proprietario, Paolo Pasquali. Che l'idea, e lo stesso termine "oleoteca" li ha perfino brevettati. Ora, a pochi mesi dall'apertura, Pasquali traccia con soddisfazione un primo bilancio dell'iniziativa. "L'oleoteca -spiega- è il luogo della cultura dell'olio. Non un museo, ma un luogo d'iniziative, per conoscere e valorizzare questo prodotto che è un pezzo importantissimo della cultura e della terra toscana: una conoscenza sul piano storico, scientifico e culinario".

Nelle antiche cantine di Villa Campestri, in ambienti ottimamente recuperati, tra volte e archi a mattoni e muri in pietra, suppellettili in legno toscano, ceramiche e immagini tutte dedicate all'olio, una biblioteca di 110 volumi dedicati all'olio, e una splendida fontana barocca dalla quale sgorga non l'acqua, ma l'olio extravergine d'oliva prodotto da queste terre, si tengono dunque degustazioni, corsi, eventi speciali, cene a base d'olio. E nel prossimo marzo, quando Villa Capestri riaprirà, è annunciata la visita perfino di Luigi Veronelli, che della tutela della qualità dell'olio di oliva ha fatto una ragione d'impegno primario. "Non lo scriva -conferma Pasquali-, ma il mondo dell'olio è purtroppo spesso un mondo di banditi. Non mancano le contraffazioni, e ancora più spesso non è data al consumatore alcuna garanzia circa la provenienza: condisci con un olio di una ditta toscana, ma nella bottiglia c'è olio turco".

Pasquali, che se ne intende -per una competenza frutto di una passione che dura da almeno sei anni, di studi, corsi di degustazione e prove sul campo, visto che intorno a Campestri ha messo a dimora 2000 olivi, con l'obiettivo di giungere a 10 mila-, non fa una questione di

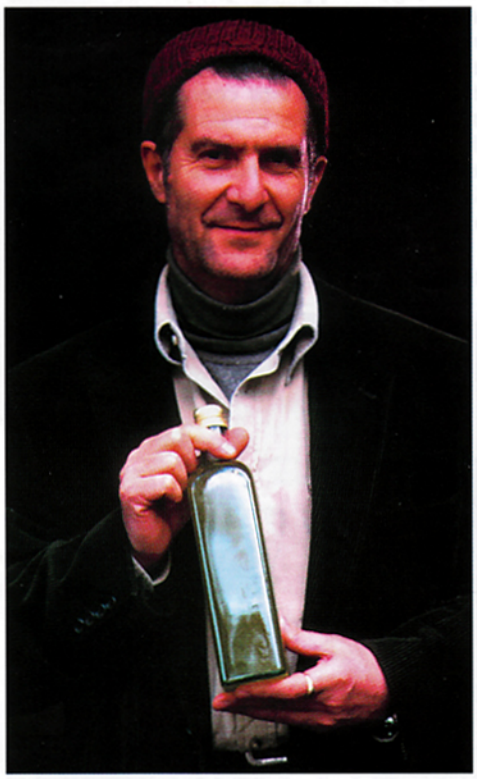
- Villa Roti (oggi "Villa Campestri"), negli anni '80 -

provenienze: "Ci sono -chiarisce- ottimi oli in tutto il mondo: al corso ci fecero assaggiare un olio ottimo, che tutti noi corsisti attribuimmo alla Toscana, ed invece era del Madagascar, e un altro, buonissimo, che pareva ligure, ed invece era israeliano. Non la provenienza dunque, ma i cultivar, le modalità di produzione, di raccolta, di spremitura. Questo fa la differenza. Perché se, come fa qualche grande produttore disonesto, mescoli l'olio di oliva a quello di nocciolo, che costa poche centinaia di lire al litro e che puoi tranquillamente colorare con la clorofilla, fai presto a fare prezzi bassi e grandi guadagni. Ma è una truffa, non è olio di oliva". Così, nell'oleoteca di Pasquali - dove nel corso della stagione i clienti dell'albergo (per il momento infatti gli spazi dell'oleoteca sono riservati a chi alloggia a Villa Campestri) hanno un panorama mondiale della migliore produzione dell'olio extravergine, almeno dieci famiglie di oli, ciascuno con 6-7 rappresentanti diversi- si trovano bottiglie che possono giungere anche a 40

- L'interno dell'oleoteca di Villa Campestri -

euro al pezzo. E non manca l'olio delle olive di Campestri, che a detta dei contadini del posto è un vero e proprio mito.
Il progetto oleoteca si fermerà a Vicchio? Pasquali vuol esportare la formula, e aprirla al pubblico. Cominciando da Firenze: "Certo -ragiona con entusiasmo- se aprissimo cento oleoteche nel mondo, cambieremmo il mercato dell'olio. Del resto oggi, se vuoi acquistare una bottiglia di olio buono, quali criteri hai? E all'estero su questo fronte sono proprio al buio. L'oleoteca invece potrebbe introdurre una nuova modalità di consumare e scegliere l'olio, spiegarne le grandi qualità e le diverse caratteristiche: e sarebbe l'ora che una fetta di pane con un olio come si deve, trovasse posto nell'alimentazione e nel costume gastronomico. In fondo qui in Italia siamo produttori di eccellenza, ma è come se avessimo tanti ottimi cantanti, ma non avessimo un teatro. Le nicchie di eccellenza ci sono, ma vanno comunicate, va dato loro uno spazio, un luogo apposito, dove la gente possa assaggiare, guardare, sentire, chiedere, acquistare prodotti del Garda, della Sicilia, della Puglia. Ma soprattutto si riappropri della cultura dell'olio e impari a rispettarne i profondi valori che, che al di là delle eccezionali valenze salutistiche, parlano di sacralità, di storia e tradizioni uniche al mondo, ma anche di sudore umano e antica povertà. E' quello che sto cercando di fare con l'oleoteca. In fondo è la stessa logica di villa Campestri: era una splendida villa, ma abbandonata, una villa che non voleva nessuno: ora è un gioiello apprezzato".

SERVIZIO DI PAOLO GUIDOTTI



- Paolo Pasquali, l'ideatore dell'oleoteca -

INCONTRO CON LUIGI INCROCCI

Il Mugello ha un grande chef

A Campestri di eccezionale non c'è solo un'oleoteca unica al mondo. Nelle sue cucine, da pochi mesi, lavora anche il miglior chef mugellano. Per i cuochi non ci sono classifiche oggettive, perché, si dice, i gusti sono gusti: ma la cucina di Luigi Incrocci, di Luco di Mugello, è definita favolosa da coloro che se ne intendono. E Incrocci ha un curriculum di tutto rispetto, visto che ha guidato e caratterizzato le cucine di alberghi di gran nome, come il "Four Seasons" di Milano, il "Palazzo della Fonte" di Fiuggi, i fiorentini "Grand Hotel", "Excelsior" e "Savoy", del quale proprio Incrocci inaugurò il ristorante.
E se ha trascorso 25 anni tra i fornelli di tutta Europa, lavorando anche in Svizzera e con grandi cuochi francesi, Incrocci non ha perso l'entusiasmo. Anzi, il ritorno nella terra dov'è nato, gli ha dato nuovi stimoli. "Il mio approdo a Villa Campestri mi rende davvero felice, perché dopo essere stato in tanti ristoranti ora vorrei donare tutto quello che ho imparato alla mia terra, valorizzando i prodotti poveri che sono alla base della nostra esistenza, pane, pomodoro, verdure". Prodotti poveri che però la mano e la fantasia di un grande chef riescono a trasformare in piatti esclusivi, con accostamenti inconsueti e stupendi: ecco così, e sono soltanto alcuni esempi, il miele che si sposa al pepe nero per rivestire il gusto della carne d'agnello, o il timo limoncino che insaporisce impasti di cavolo e crescenza, cipolle di Tropea con pecorino di grotta, la crema di zucca gialla che si fonde con sedano e castagne
Parlando con Incrocci una cosa ti colpisce subito: lo chef mugellano racconta i suoi piatti -che sono vere e proprio opere d'arte culinaria-, con entusiasmo, ma con altrettanta umiltà e semplicità. Come se la genuinità dell'animo riuscisse a trasferirsi nelle pietanze. "La mia cucina è semplice, mirata agli ingredienti di qualità e ricca di gusto: questo è importantissimo, pur senza trascurare l'approccio visivo. Del resto in un posto come Villa Campestri come si fa a non essere creativi? Era proprio quello che desideravo -confida-. Una bella cucina, in un posto meraviglioso e semplice, con Pasquali che è persona preparata, piena di entusiasmo e attento alla qualità e alla genuinità. Così in cucina amo creare: non cambio gli ingredienti, ma magari la geometria. E seguo molto le stagioni: per me i prodotti di stagione sono basilari. Ed anche meno dispendiosi. L'asparago a gennaio, che senso ha?"
E nella cucina di Incrocci, che intende valorizzare gli ingredienti locali, non può mancare l'extra-vergine di oliva: è lui che ha invitato Veronelli in Mugello, a visitare la prima oleoteca d'Italia: "Abbiamo un olio meraviglioso -dice-: l'olio di Cercina, di Pelago, di Ronta: tutta la media collina è vocata per l'olivicoltura, perché i 250-400 metri di altitudine sono il punto clou per l'olio".
Per marzo, quando Villa Campestri riaprirà, Incrocci prepara molte novità: un nuovo nome al ristorante, riorganizzazione degli spazi, e tanti piatti esclusivi, anche con un menù tutto a base d'olio, gelato compreso.