



Un convegno in Vaticano su uno degli alimenti più preziosi e minacciati



Alcuni dei partecipanti al convegno "L'olivo e il suo olio": a sinistra il professor Peri, in piedi monsignor Sanchez Sorondo. In basso: olivi in Andalusia (Spagna).

## L'OLIO DI DOMANI? ALLA SPINA E COL CERTIFICATO

**C**osa c'entra l'olio col Vaticano? Molto, basta cominciare dall'olivo, albero mistico che fa belle del suo argento le colline, albero contorto che dice del dolore, albero del giardino più sacro del mondo. "L'olivo e il suo olio" è stato il convegno che all'**Accademia Pontificia delle scienze** ha trattato il tema del prodotto sacrale di una pianta: il frutto che dà l'olio, e l'olio che accompagna l'uomo, nella religione cristiana, dalla nascita alla morte, dal battesimo all'unzione alla sepoltura, passando per la cresima e la consacrazione dei sacerdoti. Il cardinale **Giovanni Battista Re** ha aperto il convegno, diretto da monsignor **Marcelo Sanchez Sorondo**, cancelliere dell'Accademia: presenti scienziati del settore agricolo-alimentare e produttori d'olio; presente, con il professor **Claudio Peri**, l'Accademia dei Georgofili, dove Peri ha fondato la *Tre E* (*tree* in inglese è albero, le tre E sono etica, eccellenza, efficienza), per una certificazione del liquido prezioso, oggetto di contraffazioni che camuffano da eccellente l'olio qualunque.

Peri ha parlato di cultura intensiva "alla spagnola", olivi allineati come piccoli pioppi, tanti in pochi metri, raccolta facile dei frutti, coltivate appena **un paio di qualità sulle 500 conosciute** e sulle 25 della produzione italiana, tradizionale e costosa. Ha detto del paradosso: l'olio conquista la cucina ma il prezzo cala, e la

Spagna, che concentra il 25% della produzione mondiale di extravergine nelle mani della sola famiglia Sos, condiziona il mercato. L'olio d'oliva invade le mense, si afferma negli Usa come in Russia, ma è solo il 3% dell'olio mondiale. E l'extravergine è la metà di questo 3%. Prossimo il decollo di una iniziativa nata tra la Toscana del Mugello e la California di Davis, sede della più importante università Usa della scienza alimentare: un olio "altro e oltre" (come per l'Italia quello di Paolo

Pasquali di Vicchio, il paese di Giotto: la sua O per oliva?). Un olio che sui tavoli dei ristoranti-guida non sia imposto in bottiglia all'avventore, ma venga da lui spillato nelle sue varianti: ogni olio il cibo giusto e viceversa. *OliveToLive*, che in inglese può voler dire "oliva per vivere", è il nome del contenitore

"all'azoto", studiato da Pasquali e raccontato in Vaticano da Peri, per difendere il prodotto dall'aria, dalla luce, dai nemici.

GIAN PAOLO ORMEZZANO



### Anche in questo mercato avanza la Cina

**La Cina** all'olio è vicinissima: il grande Paese consuma sempre più olio d'oliva, oltre al tradizionale olio di semi, e intanto sta per invadere i mercati europei con un extravergine, capace di passare anche gli attenti controlli di qualità, a un euro al litro.

**La Spagna** è diventata proprietaria delle più note marche italiane, e ormai arrivano anche da noi le coltivazioni di olivi in filari, con macchine scavallatrici che passano sopra l'albero e aspirano le olive staccate dalle loro vibrazioni.

**La Francia** grande produttrice di latte, e quindi la Francia della *cuisine au beurre* dominante, si sta convertendo all'olio d'oliva. E certa Provenza è ormai una specie di prosecuzione della Liguria.

