

# Grande Firenze

**Vicchio** Il proprietario di Villa Campestri e la cultura dell'extravergine

## Il guru che ha brevettato l'olio sempre fresco (in contenitori d'acciaio)

Via le bottiglie, per consumarlo basta aprire un rubinetto



Villa Campestri, del XIII secolo: è la sede del primo resort dedicato al culto dell'olio d'oliva. Accanto, uno dei contenitori d'acciaio per conservare l'olio. Sotto Paolo Pasquali

### Appuntamenti del weekend

#### I giorni delle olive Tante feste con assaggi

È tempo di feste e sagre dedicate all'olio d'oliva in tutta la provincia di Firenze. Oggi se ne tengono moltissime. A Firenze c'è lo storico appuntamento con la «XXXIX rassegna dell'olio extra vergine di oliva di Reggello» alla Galleria dei Medici, in via Cavour 3: Al piazzale Michelangelo c'è invece «Piazzale del Gusto». A Figline Valdarno si svolge «Autumnia», in piazza Marsilio Ficino, arrivata alla XIV edizione: almeno 30 mila le presenze previste oggi. Tradizionale anche l'appuntamento con «Prim.Olio 2011», in via Roma a Bagno a Ripoli, come già un classico è la «XVI Mostra Mercato dell'Olio Extravergine di Oliva», in via Garibaldi a Calenzano. Altre rassegne dedicate all'olio (e non solo) sono previste a Montespertoli, con «Paneolio» (via Sonnino), a Compiobbi con la sagra della «Salunta e i sapori d'autunno» e a Ponte a Cappiano (Fuецchio) con la «Festa d'autunno».

(G.G.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VICCHIO — Vent'anni fa Villa Campestri, uno storico edificio immerso nel cuore della campagna mugellana, la cui esistenza è attestata già nel XIII secolo sotto la proprietà dei marchesi Roti Michelozzi, fu trasformata nel primo resort dedicato al culto dell'olio d'oliva. Non solo un posto per vacanze tra lusso e natura, ma una vera esperienza «religiosa», nel segno dell'ulivo. L'artefice di questa avventura è il sessantenne Paolo Pasquali, proprietario di Villa Campestri dall'89, un uomo talmente dedito alla causa da poter essere considerato a tutti gli effetti un crociato dell'olio d'oliva.

Pasquali, nel percorso che va dall'ulivo alla tavola, ha introdotto una serie di innovazioni che l'hanno trasformato in un guru internazionale dell'olio d'eccellenza. Merito soprattutto dell'invenzione di «OliveToLive», un sistema brevettato di

conservazione. Visto che i peggiori nemici delle qualità organolettiche dell'olio sono l'ossigeno, la luce e il calore, Pasquali ha pensato come superare la tradizionale conservazione in bottiglia; e ha scelto così di mantenere l'olio sotto azoto, a temperatura controllata, dentro contenitori di acciaio speciale. Il risultato

#### Inventore ispirato

«Ma non parlate di mescita alla spina... Qui si conserva la purezza di un sapore»

è un prodotto sempre fresco, come appena spremuto; insomma, ogni volta che si mesce dalla spina per consumarlo, è sempre «olio novo». Ma parlare di olio alla spina non va proprio giù a Pasquali, che a questo proposito sfodera un divertente integralismo: «Non parliamo di spina, altrimenti mi offendo. Cosa c'entra l'olio con la birra? Se usassi l'anidride carbonica l'olio lo distruggerei» spiega. Altre peculiari-



tà di Villa Campestri sono i frantoi continui a due fasi, che permettono una spremitura senza acqua e senza ossigeno, e l'oleoteca, la «prima al mondo», in cui si conservano decine di diverse produzioni, tutte di altissima qualità: «Io produrrò tre gocce d'olio, mica di più — dice Pasquali — il grosso del lavoro lo faccio con l'olio di altri coltivatori».

«Questo sistema di conservazione è eccezionale e l'olio è buonissimo» dice un cliente affezionato, il sindaco di Borgo San Lorenzo, Giovanni Bettarini. La pensa come lui la severissima associazione internazionale «3E» che ha certificato questo nettare, inserendolo tra i 21, in tutto il mondo, a cui ha concesso il proprio placet.

Quanto alla cucina, gli chef di Villa Campestri preparano prelibatezze fantasiose, tutte rigorosamente a base di extravergine d'oliva. Così in tavola arrivano piatti come il sushi di montagna, con manzo, funghi, noci e «olio novo». E per dessert, gelato al cioccolato fondente impreziosito da una goccia di olio ghiacciato.

Ma la battaglia cui Paolo Pasqua-

li tiene di più è la nascita di una cultura dell'olio. «Quasi nessuno sa dare una definizione di extravergine — se la prende — figuriamoci se in queste condizioni il consumatore sa distinguere tra un prodotto buono e uno mediocre». Per questo ritiene necessaria una «rivoluzione culturale»: «Il vino ha decine di anni di cultura alle spalle, per l'olio siamo ancora all'anno zero — spiega — siamo talmente abituati a consumare prodotti scadenti che il nostro naso si è abituato al rancido e crede che sia un odore buono».

Ecco quindi che Pasquali è diventato promotore e organizzatore di incontri, simposi, corsi di aggiornamento: nel 2010 ha ideato il programma di un corso di degustazione per il Culinary Institute of America, in California; due settimane fa, ha organizzato un seminario a Villa Campestri cui hanno partecipato molti guru della gastronomia d'Oltreoceano; e, per i clienti, allestisce corsi di degustazione, che preferisce ribattezzare, più solennemente, «percorsi sensoriali».

Giulio Gori