

# OLEOTECA, L'UMANESIMO DEL GUSTO

**P**aolo Pasquali ce l'ha fatta. La sua «Oleoteca», la prima al mondo, un sogno vagheggiato da sempre, è pronta ad accogliere gli ospiti nei suggestivi locali di Villa Campestri, la dimora storica trasformata in albergo a Vicchio nel Mugello (FI), cui la saggezza e il gusto d'altri tempi hanno dato sembianze di magnifica residenza padronale e che si affaccia, simile a una stupenda veranda d'antan, su paesaggi parnasiani. Pasquali, un umanista del gusto, ci ha creato dentro un ristorante e adesso ci coccola la «sua» Oleoteca. Una creatura nata dall'amore sviscerato che Paolo nutre per l'ulivo e per l'olio fatto a regola d'arte. E' un'esperienza sconvolgente ascoltare, ore e ore, questo troubadour magnifique capace di prenderti l'anima mentre ti narra di una semplice drupa. Di pari intensità la sua avversione per l'approssimazione e l'ignoranza, perché «L'olio è come il latte materno, una linfa vitale che ha accompagnato l'uomo dalle origini e ne ha preservato la razza. Dobbiamo sapere tutti di lui». Perché un'oleoteca? «Perché l'olio aveva bisogno di un luogo in cui essere rappresentato. Un luogo culturalmente vivo, non un museo. Dove la gente possa assaggiare, guardare, sentire,

chiedere, acquistare prodotti del Garda, della Sicilia, della Puglia. E il mio, che mantengo a livello di nicchia. Ma soprattutto si riappropri della cultura dell'olio e impari a rispettarne i profondi valori che, al di là delle eccezionali valenze salutistiche, parlano di storia e tradizioni uniche al mondo, ma anche di sudore umano, di antica povertà». Come non lasciarsi contagiare da tanto amore... e sorprendere dalle cifre: solo in Toscana esistono 17mila produttori oleari. Paolo ha creato una biblioteca dell'olio: 110 volumi che contengono i cardini della sua filosofia: scienza (l'olio è un toccasana, contiene i famosi fattori omega), mitologia (5mila anni, tra uomini e dei), gastronomia (descrivere con le parole il sapore di una fetta di pane «sciocco» benedetta da una spruzzata di ottimo olio?). Entrate nell'Oleoteca e ne avvertite la sacralità, fin dal primo oggetto che lo sguardo cattura: il logo, un dipinto tratto da una tavoletta del '400 di Giovanni Stradano, con il ciclo di lavorazione delle olive, dalla raccolta rigorosamente manuale, alla pressa e alla separazione. Riemergi da questo tuffo nel passato e subito l'occhio cade su una serie numerata di magnifici orci dipinti con i motivi del «logo», che vien

voglia di accarezzarli. Ti riprendi da questa sorpresa e lui ti offre un'altra serie di meraviglie che proprio non ti aspetteresti in una oleoteca, quand'anche possieda il dono dell'unicità. Piatti della Ginori dedicati all'olio, bicchieri della vetreria faentina, molati con motivi analoghi. La sala, grande, ha i muri in pietra viva che rivelano la sua antica vocazione cantiniera, un camino che scalda il cuore a vederlo, un tavolone fraterno per gli assaggi, le tali e tante etichette esposte e la chicca finale, che mai immagineresti: una «Fontana della Salute» barocca, con tanto di «amorino» ammiccante che, indovinate... eroga purissimo olio extravergine. Fatto da Paolo, off course. Su Internet c'è un bellissimo sito, da mandare a memoria. E' solo l'inizio. Paolo Pasquali, l'aedo dell'olio d'oliva, ha in serbo per il prossimo futuro novità su novità, partorite dall'entusiasmo di un vate, uno capace di dire cose così ai suoi visitatori: «La vita è una parentesi tra due gocce d'olio, attraverso il battesimo e l'estrema unzione». Non vien voglia di andare a conoscerlo, là, nel suo Parnaso fatto di meravigliosi ulivi? Per informazioni: Albergo Villa Campestri, via di Campestri 19, cap 50049, Vicchio nel Mugello (FI), tel. 055-8490107, fax 055-8490108, [www.villacampestri.it](http://www.villacampestri.it)