

DOVE

**VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA**

mensile anno 16 n°11
novembre 2006 € 3,90

CANADA Cdn.\$ 9,00
FRANCIA € 6,00
GERMANIA € 6,50
GRECIA € 6,50
LUSSEMBURGO € 6,50
PORTOGALLO € 6,50
SPAGNA € 5,50
SVIZZERA C.TICINO
CHF. 10,50
UNGHERIA HUF. 2,000
U.S.A. \$ 10,00

Dossier

Maldives mai viste

Tutto nuovo, dopo lo tsunami.
Resort, spa, ville. A prezzo di lancio

In montagna per i ponti

- Prima neve e terme in Austria
- Mangiar bene in alta quota

Casa: Madonna di Campiglio

Comprare sulle piste. 20 superoccasioni

Grandi idee per l'inverno

- A New York per lo shopping di Natale
- Argentina economic-chic, la St. Moritz delle Ande
- Dove scovare l'olio buono e i relais di campagna

New dandy

Cappelli e sciarpe
Il made in Italy che dilaga



L'Oleoteca di Villa
Campestri, a
Vicchio del Mugello.
È aperta agli ospiti
del relais per corsi e
degustazioni.





nuovi trend: i resort fra gli ulivi

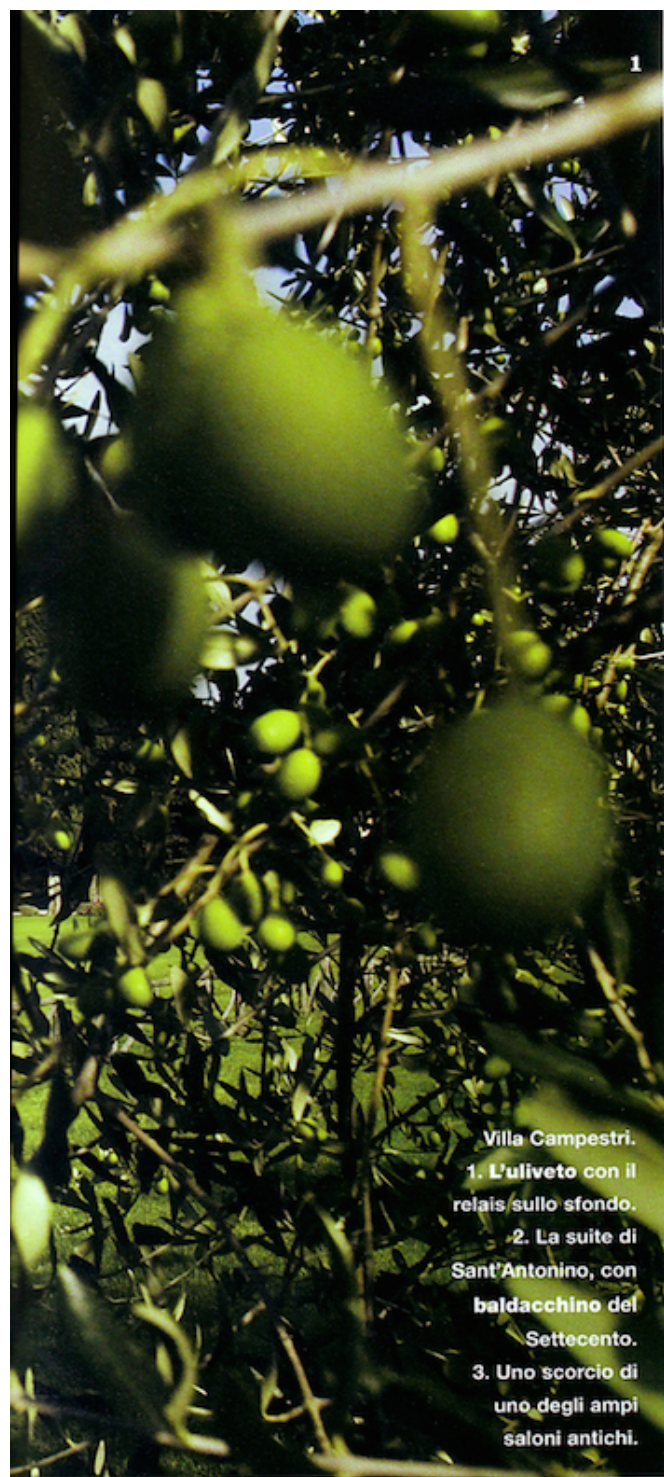
Amore e olio

Bidoni di spremitura tunisina trasformati in extravergine. Borghi prefabbricati che vendono bottiglie riserva. Il business dell'oro verde è una trappola? Dove ha scovato i veri relais dell'oliva rigorosamente italiana. Per comprare e passare una vacanza indimenticabile



Si fa presto a dire extravergine. Taggiasca, tonda iblea, gentile, coratina: in Italia le cultivar, cioè le varietà di olive, sono 476, di cui 359 certificate ufficialmente. Ogni regione, ogni zona ha le sue e, anche se a volte le specie si ripetono, gli oli cambiano per l'influenza diversa del clima e dei terreni. Tutti buoni e garantiti gli extravergini? Sempre meglio degli oli d'oliva o di oliva e sansa, ammessi dalla legge ma quasi insapori. E italiani, almeno? Non è detto. Anche nel

campo degli extravergini le diciture "made in Italy" o "olio italiano" garantiscono solo che una parte della lavorazione si è svolta nel nostro Paese (magari solo il confezionamento), ma gli oli o le olive possono provenire da qualsiasi nazione: Spagna, Grecia, Africa mediterranea. Le nostre olive infatti non bastano a soddisfare la richiesta e sono comunque più care. Lo stesso si può dire per gli oli che ne derivano. Ecco perché la legislazione europea, condizionata dalla grande industria, permette di spacciare lecitamente oli siriani, turchi e marocchini per italiani, dato che l'etichetta non obbliga a riportare l'origine reale delle olive o degli oli. L'unica garanzia è data dalle sigle Dop (Denominazione d'origine protetta, più stringente) o Igp (Indicazione geografica protet-



Villa Campestri.
1. L'uliveto con il
relais sullo sfondo.
2. La suite di
Sant'Antonino, con
baldacchino del
Settecento.
3. Uno scorcio di
uno degli ampi
saloni antichi.

ta, più lasca), non più del 4 per cento del totale. Certo, vi sono dei parametri per individuare il prodotto di gran classe, come l'acidità, che negli extravergini non deve superare l'1 per cento, ma che nei prodotti top si aggira fra 0,1 e 0,3 ed è riportata in etichetta; il tipo di olive, il modo di produzione, il sapore. Ma alla fine sono la fiducia nel produttore e la propria sensibilità organolettica a fare la differenza. Così, abbandonando magari provvisoriamente il supermercato, sempre più persone cercano l'olio veramente buono sul territorio, direttamente dai piccoli produttori. Novembre è il periodo principe della raccolta delle olive e dell'elaborazione dell'olio nuovo. E il piacere di assistervi, di degustare sul luogo, fra gli ulivi, valgono almeno un weekend. I resort e gli agri-



Foto: S. Amantini / Atlante / DOVE



Fotografie di S. Amantini / Atlante / DOVE

turismi eleganti dell'olio sono ancora una minoranza rispetto ai luoghi analoghi che si dedicano al vino. Ma sono in aumento. Dove ne ha selezionati sei in cinque regioni. Situati in località suggestive, producono oli eccellenti, non necessariamente Dop, li fanno degustare, li vendono sul posto e offrono belle camere per riposare nel silenzio e spesso anche un ristorante con piatti studiati per valorizzare il loro extravergine. Ecco le scoperte degli inviati.



Villa Campestri. 1. Il proprietario **Paolo Pasquali** mentre degusta il suo extravergine.
2. La sala da pranzo. Per cenare con il menu dell'olio si spendono 45 €, 36 alla carta.

di pietra dei magazzini sotto la casa padronale. Da qualche anno qui giungono molti turisti stranieri ed enogastronomi in cerca di completo relax e dei sapori del luogo. Su tutti, quello dell'olio biologico Zotto-pera, che ha ormai raggiunto perfino le tavole della casa imperiale del Giappone. Slow Food nella sua *Guida agli extravergini 2006* gli ha attribuito le 3 olive (massimo riconoscimento). Certo, la produzione è limitata e le bottiglie si trovano solo in poche enoteche. Acquistata in azienda, con notevole risparmio, la bottiglia da 0,75 litri costa 18 euro.

La villa resort immersa tra carrubi, gelsi e fichi centenari offre cin-

que tranquilli appartamenti ricavati nelle ex stalle, da poco ristrutturati, con terrazza privata e vista sul giardino o sul grande baglio centrale, tutti dotati di cucina. La cuoca consegna all'arrivo il cesto per la colazione con marmellate di agrumi

della casa, olio, frutta e alla mattina porta il pane fresco. Si pranza nella piccola saletta del cenacolo o nella terrazza con vista sulla piscina, ma occorre prenotarsi; si possono preparare, volendo, i piatti forti ai fornelli con la signora Anna: sono quelli della tradizione ragusana, olive cunzate con cipolla e peperoncino, ravioli di ricotta con cime di zuccina e tenerume, pappardelle al ragù, coniglio alla stimpirata, le famose scacce con verdure, pomodoro e caciocavallo, le dolci crispelline allo zucchero e cannella, i cuddureddi al mosto e cannella serviti con fiori

1. Un'ampolla nell'Oleoteca di Villa Campestri. 2. L'antipasto del menu dell'olio, **Quattro sinfonie**, a base di patate, e l'oliera in legno di castagno.

