

Un primato da difendere

*Non c'è chiarezza
sull'origine del prodotto*

■ di LUIGI CARICATO

 resce sempre di più l'attenzione verso l'olio extra vergine di oliva. Lo si nota da tanti piccoli segnali. Rispetto al passato, si percepisce con una maggiore consapevolezza l'importanza di questo grande tesoro. Dire olio di oliva significa dire, ovunque nel mondo, Italia. Ed è una considerazione guadagnata negli anni in ragione di un impegno nel settore che si sviluppa e si rende concreto nel corso dei secoli. Il primo Paese produttore in assoluto, per quantità di prodotto, è comunque la Spagna, ma l'Italia domina di gran lunga nell'immaginario collettivo, soprattutto per la bontà e la varietà dei suoi extra vergini. Eppure questa condizione di privilegio non deve per questo restare come un dato acquisito in eterno e perciò immutabile. Tutto muta e i Paesi del Mediterraneo, Grecia e Spagna in primis, intendono ora farsi largo nei mercati sottraendo spazio proprio alle nostre produzioni. E prima o poi riusciranno nell'obiettivo. Andrebbero dunque adottate in tempi brevi delle politiche di rilancio. Il rischio di sorpasso c'è. È palpabile, lo si nota molto chiaramente viaggiando all'estero, nei luoghi classici della produzione. Sorridono con sottile ironia gli olivicoltori che si incontrano, quando dichiarano con orgoglio che gran parte del loro olio lo vendono sfuso a ditte italiane, grandi e piccole.

L'idea che si diffonde in giro è che gli italiani siano degli abili commercianti delle qualità altrui. Tutto ciò in parte è vero, le necessità di importare dall'estero sono certamente evidenti, vista anche la nostra buona propensione ad esportare il prodotto confezionato a marchio made in Italy. E visti pure gli alti consumi interni. Ma la comunicazione intorno alla reale origine del prodotto deve essere chiara. Il consumatore finale deve essere consapevole di ciò che va acquistando e non lo si può certo ingannare perdendo la sua preziosa fiducia. Finora il legislatore ha fatto poca chiarezza sulla provenienza degli oli, le disposizioni attualmente in vigore sono deboli e restano in ogni caso facoltative. Occorre solo sperare che siano le aziende così intelligenti da non perdere, per una banale disattenzione, il fondamentale consenso dei consumatori.

Olio in vetrina come vino d'annata

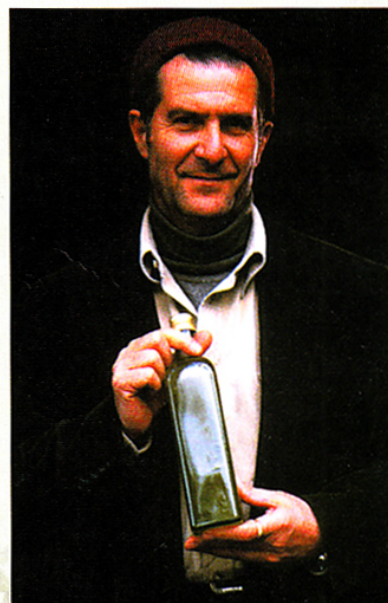
*Aperta la prima oleoteca privata
a Vicchio del Mugello (Firenze)*



 aolo Pasquali ce l'ha fatta. La sua Oleoteca è pronta ad accogliere visitatori e appassionati nei locali di Villa Campestri, la dimora storica trasformata in albergo a Vicchio nel Mugello (Firenze). Pasquali, che si considera un umanista del gusto, ha realizzato il suo sogno, nato dall'amore che nutre per l'ulivo e per l'olio fatto a regola d'arte. È un'esperienza sconvolgente ascoltare, ore e ore, questo troubadour magnifico 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». Pasquali ha creato anche una biblioteca dell'olio: 110 volumi su scienza, mitologia, gastronomia. L'oleoteca conserva anche piatti 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 tavolone fraterno per gli assaggi, le tante etichette esposte e fontana della salute barocca dalla quale sgorga purissimo olio extravergine, fatto da Pasquali.



Per informazioni:
Villa Campestri,
via di Campestri 19,
Vicchio nel Mugello (Firenze).
Tel. 0558490107 - fax 055-8490108.