

Al supermercato

Se l'olio è buono perché è vario

Non produciamo abbastanza olive per un extravergine solo made in Italy
Viaggio in un'azienda che con le sue miscele soddisfa il gusto del consumatore

di LUCA MARTINELLI, con foto di MANUEL BORTOLETTI

Quando acquistiamo una bottiglia di olio extravergine d'oliva stiamo comprando una "miscela". Non solo quando ci troviamo a scegliere sullo scaffale di un supermercato, tra etichette che rispondono all'esigenza di un consumatore medio che si aspetta sempre lo stesso olio. Spesso accade anche con quelle etichette come Dop e Igp, dato che i disciplinari (46, tante le varietà certificate) ammettono più varietà d'olive, e in alcuni casi i territori di produzione sono ampi, e coincidono con i confini regionali. Così, è davanti a un tavolo su cui sono disposti quattro bocchette d'olio extravergine di diversa provenienza che prende corpo l'idea di uno dei prodotti di punta del made in Italy.

La prima regola per approcciarle, suggerisce Giovanni Zucchi, è capire che «la vista nell'olio non serve». Per questo, a fianco di ogni contenitore sta un bicchierino scuro, con la base arrotondata: sta nell'incavo di una mano, e la forma aiuta a riscaldare e girare l'olio prima di degustarlo, rigorosamente a 27 gradi centigradi.

Con un libro pubblicato nel 2014, *L'olio non cresce sugli alberi*, Zucchi - che è vicepresidente dell'Oleificio di famiglia, un'azienda nata nel 1890 che oggi ha sede e stabilimento nella zona industriale di Cremona - ha coniato un termine e dato dignità a un mestiere: oggi non si parla più di miscele, ma di blend, e lui è un blendmaster. «Il mio è un lavoro creativo di tipo artigianale - racconta -, che nasce dall'assaggio di centinaia di oli extravergine d'oliva. In questo lavoro conta moltissimo la bocca, che aiuta a creare una mappa sensoriale e ad immaginare come potrebbe legarsi ad altre cultivar, mappate in precedenza».

Torniamo alle quattro bocchette, marchiate semplicemente A, B, C e D. «Che tipo di frutto prevale nell'olio che stai degustando? È una spremuta di olive verdi o mature?», chiede Francesca Tiberto, blendmaster all'Oleificio Zucchi. La percezione del "fruttato", insieme a quelle dell'"amaro" e del "piccante" sono le tre caratteristiche che guidano la creazione di un olio extravergine d'oliva. E ogni cultivar, solo in Italia ce ne sono circa cinquecento, ha determinate proprietà. «Da ogni "miscela" emergono nuovi gusti in bocca e nel naso, che non sono semplicemente la somma delle materie prime utilizzate ma di pende da come cambia la percezione dei composti volatili presenti nell'olio».

È solo alla fine della piccola lezione di blending, che Tiberto e Zucchi rivelano che i quattro oli base che abbiamo usato non sono tutti italiani. A e D sono spagnoli, B greco solo C, che è frutto della spremuta di olive cultivar continua, la più diffusa in Puglia, è italiano. È una provocazione: come spiega il professor Alberto Grandi nell'libro *De non inazione di origine trusciata. Le beghe del marke the gasi prodotti di piet italiani* (Mondadori, 2018), non può esistere una questione "nazionale" per un olio extravergine d'oliva italiano, o almeno la ricerca dell'italianità a tutti i costi è mal posta, e sono innumeri a dirlo. «In il nostro Paese si producono, a seconda dell'annata, tra le 180mila e le 380mila tonnellate d'olio extravergine, mentre il consumo è di almeno 550mila tonnellate. A questo va aggiunto l'export, per almeno 400mila tonnellate spiega Zucchi, che per un triennio ha guidato Assitol, l'associazione italiana dell'industria olearia. L'elaborazione lascia su dati statistici ai primi nove mesi del 2017 confermano questa tendenza: l'import supera l'export del 63%. Acquistiamo da Spagna, Grecia, Tunisia, Portogallo e Turchia; e esportiamo negli Stati Uniti, in Germania, in Giappone, in Francia e in Canada. La metà di tutta la produzione certificata Dop e Igp del 2016, meno di 10mila tonnellate in totale, viene venduta all'estero, spiega il Rapporto 2017 Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop, Igp e Stg». Le bottiglie certificate valgono in termini di volumi meno del



Le extravergine. Raccolta delle olive ed estrazione nelle zone di Prato e Spoleto

ABBONAMENTI



Pane e pasta
L'olio extravergine a crudo è apprezzato sul pane per preparare bruschette e se aromatizzato per la frittata, ma anche come tocco finale sui primi piatti



Verdura
Ottimo per la preparazione delle verdure sott'olio o per il condimento da crudo. Quello dolce fruttato è spesso utilizzato per insaporire le insalate



Carne e Pesce
Generalmente si abbina per similitudine di sapore, ad esempio gli oli consentori d'oli sono adatti a carni bianche, pesci alla griglia e crostacei bolliti

2 per cento del mercato (e il 4,4% in valore).

Secondo Zucchi, la «comprensione di due "polarità" non è una contraddizione: l'industria olearia ha sviluppato dai primi del Novecento la capacità di creare blend il cui profilo di gusto è quello ricercato dai consumatori; l'olivicoltura tradizionale, quella da 170 piante per ettaro, disegna il paesaggio, e regala un prodotto che è anche territorio. Per questo, secondo il vicepresidente di Zucchi Spa, sarebbe opportuno anche nel nostro Paese allargare l'olivicoltura con modalità mediate intensiva».

Il modello di coltivazione estensivo, infatti, non potrà mai coprire la produzione nazionale, anche perché nel caso di Dop e Igp i disciplinari di produzione pongono un limite al raccolto. Per l'olio extravergine di oliva "Brisghella", prodotto in cinque Comuni a cavallo tra le province di Ravenna e Forlì, è fissato in cinquantacinque quintali per ettaro. Il prezzo medio a cui è scambiato nel 2017 l'olio di Brisghella (e l'ultra premium, al 90%, la Nostrana di Brisghella) è pari a circa 22 euro al litro.

«Il consumatore medio dichiara di voler acquistare l'olio extravergine a 5 euro al litro, ma ne spenderebbe volentieri quattro», sottolinea Giovanni Zucchi. Una cosa al ribasso che apre le porte a frodi, che sono endemiche. Ecco perché Zucchi Spa, 200 milioni di fatturato nel 2017, un'azienda che non ha mai posseduto una pianta d'olivo, ha messo a punto una certificazione (volontaria) con Coqa e Ambiente Italia. Dal 2017 è in commercio un prodotto 100% italiano sostenibile, grazie ad accordi di filiera che coinvolgono un centinaio di aziende agricole e frutticole. Un'etichetta trasparente permette di tracciare la provenienza dell'oliva. E la sostenibilità è ambientale (agricoltura a produzione integrata o biologica, impatto ambientale, biodiversità), sociale (rispetto dei lavoratori e della comunità, lotta al caporalato, formazione), economica (prezzo equo, distribuzione della ricchezza, redditività, efficienza) e nutrizionale, con un claim legato a proprietà salutistiche, approvato dall'EFSA.

DAVIDE MARIANI



Garda Dop

La denominazione può essere accompagnata dalle menzioni "Bresciano", "Orientale" e "Trentino"

Cultivar
Casalva, Frantolo
e Lecino

Zona di raccolta, moltiplicazione
e confezionamento
Territori olivati
nelle province
di Brescia, Mantova,
Verona e Trento

Caratteristiche
O odore fruttato medio
o leggero; sapore fruttato
note di dolce
e un retrogusto
tipico di mandorla

Prezzo medio (2017)
13,78 euro/kg*