



L'olio del Piemonte



EXTRAVERGINE

DI ANTONIO MARCIANÒ

Il ritorno dell'oro verde nel territorio del vino. La storia della famiglia Veglio

Sì, avete letto bene: olio extravergine di oliva del Piemonte. Fino a pochi anni fa l'olivo era coltivato pressoché in maniera esclusiva nei paesi bagnati dal mar Mediterraneo, zona dove gli inverni sono miti e l'estate è calda. Poi, recentemente, gli olivi sono stati impiantati in territori con clima analogo come, ad esempio, la California, l'Argentina, il Sud Africa e l'Australia. Successivamente, con i recenti cambiamenti climatici, sono state piantate viti in Gran Bretagna, e precisamente nell'isola di Anglesey, nel Galles del Nord, con clima mite oceanico (simile a quello Mediterraneo), e dal 2007 si sono aggiunti anche gli olivi. Ma torniamo in Italia. In Piemonte ci sono sempre stati olivi, ma solo dagli anni Novanta si è verificato un vero e proprio ritorno alla produzione di extravergine. Si tratta, in particolare, dell'area al confine della Liguria, nei pressi di Ivrea e di Saluzzo e anche in luoghi con bacini e corsi d'acqua che mitigano il clima. Nel nostro caso ci troviamo a **Moncalvo**, paese nei pressi di Asti, e all'improvviso tra le colline del Monferrato, tra vigneti e paesi d'altri tempi, ci appare una collina ricoperta di olivi. Qui l'**Azienda Agricola Piero Veglio** è attiva fin dal 1921 con dodici ettari di terreno destinato, fino alla fine degli anni Novanta, alla viticoltura (le ultime viti sono state espianate lo scorso anno, mantenendone solo una piccola parte per produrre vino ad uso personale), all'allevamento di bestiame (abbandonato da circa trent'anni), a campi e orto. Nel 1997 **Valentino**, figlio di Piero pianta, solo per passione, le prime tre piante di olivo, una di trentacinque anni e le altre di circa quindici anni essendo affascinato da questo tipo di pianta perché rilassa e dà

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI REI HIRAWATSU



Valentino Veglio

Forza, quasi un modello di vita: anche quando sembra morto, in cinque-sei mesi, piano piano, l'olivo riprende a vivere. Successivamente Piero va in pensione e Valentino, autista di autobus, non può da solo seguire il vigneto che richiede cure continue. Decide allora con il padre di tentare la coltivazione dell'olivo. Vengono piantate così le prime duecentocinquanta piante. Contatta la Coldiretti e in seguito l'Università di Agraria di Torino che manda degli esperti per analizzare il campo sperimentale preparato da Valentino con diverse cultivar. Riesce a far riconoscere le piante (diventate nel frattempo quattrocentocinquanta) dalla Comunità Europea (l'olivicoltura piemontese fino ad allora non era riconosciuta) che gli assegna così anche un piccolo contributo (un

Moncalvo

euro per pianta...). Si consiglia con la Confagricoltura di Imperia che lo aiuta ad arrivare a milleduecento piante su quattro ettari di terreno a duecentotrenta metri di altitudine, con quattordici varietà diverse tra cui ascolana (usata per posizionare alcune trappole per fare il monitoraggio per la mosca, da metà luglio, e anche come impollinatore del leccino), leccino, pendolino, maurino (anche questo usato come impollinatore), carboncella, moraiolo, leccio del corno, grignan (molto resistente anche se poco produttivo) e frantoio. Quest'ultima cultivar ha una storia particolare, perché le piante sono tutte figlie di una pianta madre che ha più di centoquaranta anni e che si trova nel giardino del Santuario di Crea alla Tenuta Tenaglia; fino al 2005 non si sapeva che varietà fosse, quando fu fatto il test del Dna da parte dell'Università di Padova.

I due Veglio hanno dovuto fronteggiare parecchie difficoltà, un po' per inesperienza e un po' per la situazione meteorologica. Nel primo caso ad esempio hanno dovuto contrastare la troppa rigogliosità delle piante, sbagliato a mettere i pali di sostegno a favore della pendenza cosicché con l'umidità del terreno e la neve sulla chioma, il palo ha fatto da fulcro sradicando la pianta; oppure quando comprava-



no piante in vaso di due anni con le radici che ormai giravano su loro stesse, una volta piantate queste radici ingrossandosi si "auto strozzavano" provocando la morte dell'olivo. Oggi usano piante di un anno e tutte da talea così anche in caso di gelate, la pianta rinasce direttamente sul buono senza doverla reinnestare. Anche il clima ha inferito, poiché negli ultimi anni le temperature sono state molto rigide con abbondanti nevicate e con addirittura una "galaverna" (quando la temperatura dell'aria è inferiore a 0°C la nebbia si trasforma in deposito di ghiaccio sulle piante) durata sei giorni che aveva avvolto le foglie a "panino" con conseguente completa defogliazione. Gli effetti di questo periodo così negativo dal punto di vista climatico sono stati una decimazione delle piante e una riduzione della produzione del 40%.

Oggi cercano di acquistare piante selezionate da cultivar e tipologie veramente resistenti a basse temperature. L'azienda produce tre tipi di olio, **Origini** (monocultivar frantoio, quello del Santuario), **Evento** (leccino 80% e poi maurino, grignan, favarol e redar) e **Robur** (leccino, carboncella, leccio del corno e grignan). È proprio quest'ultimo a destare l'interesse degli appassionati del settore per le piacevoli note fruttate e vegetali e per il carattere gustativo.

L'oliveto è gestito soltanto da Valentino e Piero, che si fanno aiutare, solo per il periodo del raccolto, da altre tre-quattro persone. Il raccolto avviene di norma a ottobre, con olive a invaiatura media, per brucatura o per bacchiatura con l'ausilio di pettini vibranti. Il lavoro si protrae per circa cinque-sei giorni per un raccolto di quaranta-cinquanta quintali di olive e quindi circa settecentocinquanta litri di olio. Durante questa fase, ogni giorno, al massimo alle otto di sera, le olive vengono portate in un frantoio a Villanova di Albeniga (Savona) dove vengono lavorate immediatamente. Valentino aveva anche ac-



quistato una cella frigo in caso di ritardato trasporto delle olive, ma in realtà non ne ha mai avuto bisogno. Tra il 2004 e il 2006 Valentino fece alcune prove utilizzando sia le macine di pietra che il frangitore e facendo analizzare l'olio anche dopo qualche anno: il sistema tradizionale come pasta era sicuramente migliore, ma nel tempo perdeva un po' di sentori fruttati, col sistema continuo all'inizio si sentiva di più l'erbaceo e sembrava più aggressivo l'olio, ma in bocca era migliore. Il frantoio scelto fa estrazione con ciclo continuo anche se Valentino è interessato alle sperimentazioni fatte in Toscana su un nuovo sistema di macine che lavorano sotto azoto. Non fanno filtrazioni ma l'olio viene lasciato decantare e quindi conservato in vasche di

acciaio inox sotto azoto. L'imbottigliamento avviene a mano (centocinquanta bottiglie l'ora) con una macchinetta che funziona sottovuoto, riempiendo le bottiglie prima riempite di azoto. Questo meccanismo da una parte aspira

aria mentre dall'altra immette olio, senza rimescolamento e senza sbattimento del prodotto. Fino a pochi anni fa, l'azienda faceva fare analisi complete i cui risultati venivano distribuiti ai clienti. Dato il poco interesse da parte del consumatore e l'elevato costo di tali analisi (oltre mille euro), Valentino ha limitato gli esami solo per le verifiche utili all'azienda, riconoscendo che "purtroppo non c'è una gran cultura dell'olio e la situazione attuale certo non aiuta. Molte importanti aziende della grande distribuzione sono oramai di proprietà spagnola e l'olio spagnolo è registrato come olio comunitario, quindi di provenienza non certa. In mancanza di un minimo di cultura oleica, i consumatori sono attratti dai prezzi bassi. Comunque tutte le nostre etichette sono molto chiare e dettagliate per chi volesse analizzare il prodotto".

EXTRAVERGINE

Contatti

Azienda Agricola Piero Veglio
Cascina Coletto, 2
14036 Moncalvo - Fraz. Patro (At)
Tel. e fax: 0141.917869
Cell. 329.2184316
www.olioveglgio.it
valentinoveglgio@libero.it

Robur

Olio extravergine di oliva

€ 14,00 (0,5 l)

Prodotto da un blend di varie cultivar, si presenta nel bicchiere di un colore giallo oro con leggeri riflessi verdi e limpido. Al naso ha un impianto fruttato medio-leggero in cui si riconoscono profumi di oliva, foglia di ulivo, mela matura, mandorla e note aromatiche incentrate su toni di basilico. Bocca anch'essa elegante e fine, con gli stessi ritorni della via diretta, nonché un amaro subito presente che però poi svanisce per lasciare il posto a un bel ritorno piccante con una notevole persistenza. Queste percezioni lo rendono ideale per accompagnare sia minestre di verdure o di legumi, che tartare di carne (...magari Fassone), carni bianche alla griglia o pesce al vapore, cui ne esalta l'aroma e il gusto.

