

prodotti da scoprire

di ENRICO BRICARELLO

QUANT'È BUONO

l'olio

del Piemonte

Strade che si incuneano tra filari di viti, uno sfondo di paesi e borghi arroccati su colline dolci, campanili e cascine rosse di mattoni: il basso Monferrato in autunno è l'icona perfetta di un mondo dal ritmo a misura d'uomo, uno Shangri-la nel quale anche i colori sembrano assecondare la delicatezza del paesaggio.

Tutto ciò senza soluzione di continuità, almeno sino a quando – superato il centro di Moncalvo d'Asti, brulicante di turisti accorsi in occasione delle giornate del tartufo – non ci si accorge che sì, le colline sono sempre le stesse, ma... cambiano i colori: l'occhio coglie strani bagliori argentei tra il rosso delle vigne; e si fa fatica a capire di cosa si tratti sino a quando non si sale verso l'alto.

Qui, abbassando lo sguardo verso il fondovalle, si ha la sensazione di essere stati proiettati nell'entroterra ligure o sulle rive del Garda: ecco apparire una conca che ospita quattordici cultivar di ulivi disposte in nove ettari di terreno con esposizione sud/sud-ovest: siamo arrivati nel cuore del luogo di produzione dell'olio extravergine... piemontese!

Siamo infatti nella frazione Patro del comune di Moncalvo d'Asti, una zona da sempre dedicata alla viticoltura che da qualche tempo – a partire dalla metà degli anni 90 – ha visto crescere esponenzialmente la presenza sul territorio di ulivi di varietà Taggiasca e Leccino piuttosto che Carboncella o Grignan.

Non si tratta di un capriccio di qualche pseudo-coltivatore di ritorno, ma è il risultato di un approfondito studio sulla presenza dell'olivo in loco, ricerca peraltro partita da una semplice quanto arguta

constatazione, perché questa nobile pianta è da sempre presente nei cortili delle chiese di campagna o in qualche aia particolarmente ben esposta.

Nessuno meglio di Valentino Veglio, vicepresidente della ASSPO (Associazione piemontese produttori olio di oliva), pioniere in fatto di olivicoltura autoctona e attento studioso delle sue origini, può aiutarci a risalire alle origini dell'affascinante

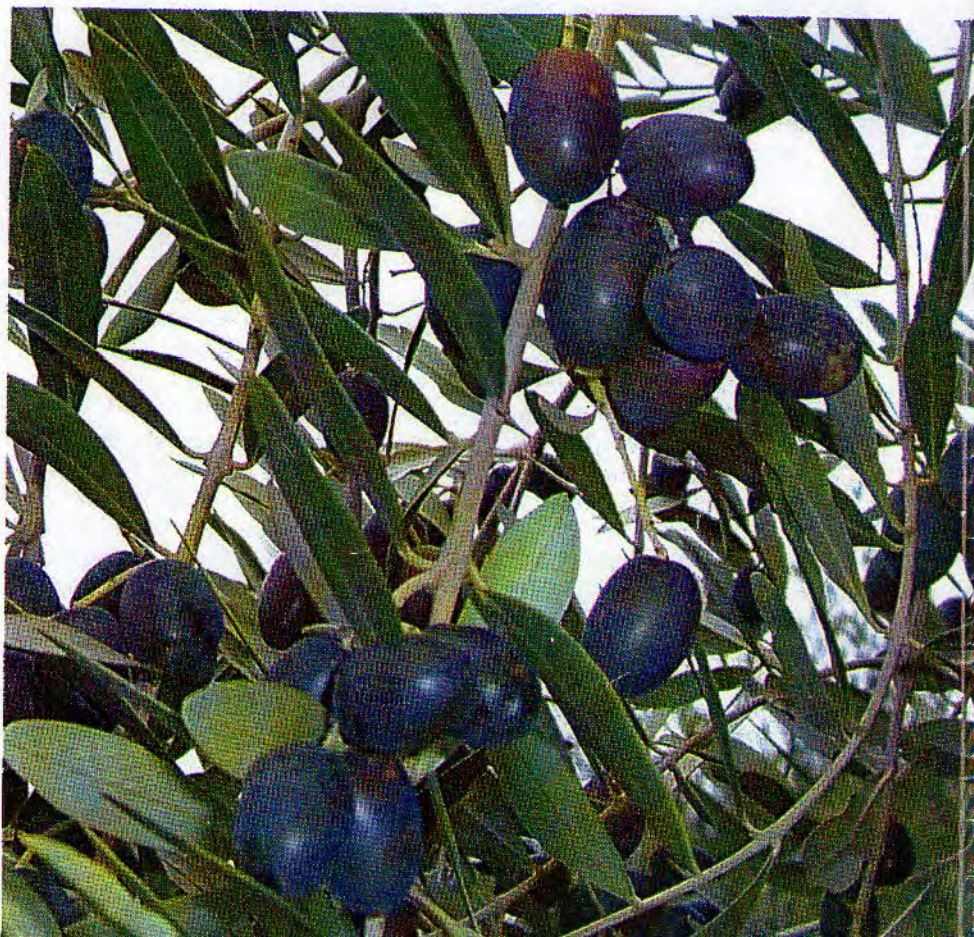
DIMENTICATE
PER UN ATTIMO
LA RIVIERA LIGURE,
LA CAMPAGNA
TOSCANA
O LE RIVE DEL GARDA.
SIAMO
NEL MONFERRATO,
ANCHE SE
NON SI DIREBBE...

avventura dell'olivo in una terra apparentemente non vocata per questo tipo di coltivazione.

Passaggiando tra gli ulivi della cascina Coletto, in pieno raccolto, il Nostro ci affascina con la sua passione...

L'olivo in Piemonte

«La storia fa risalire i primi impianti di ulivi all'epoca etrusca: intorno al-





Accenno piccante e sentore di carciofo

Le caratteristiche di un olio sono determinate da una serie di fattori quali la varietà dell'olivo e la sua area di coltivazione, in stretta relazione con le caratteristiche climatiche del luogo. Inoltre, per la delicatezza del frutto (la drupa) è necessaria una particolare cura nel raccolto, onde evitare ammaccature e rotture che comprometterebbero il sapore del prodotto finito.

Se a questi elementi aggiungiamo che le olive devono arrivare in frantoio entro 48 ore dalla raccolta per essere trasformate in olio attraverso la spremitura a freddo, risultano evidenti le difficoltà che gli oliandoli devono affrontare per ottenere un prodotto di qualità.

Nel caso dell'olio piemontese, le olive raccolte a mano danno origine a un prodotto che, una volta lasciato decantare, risulta avere un colore paglierino chiaro e un profumo fruttato di oliva con sentori di carciofo.

All'esame gustativo si presenta dolce, con un piacevole accenno piccante, dato positivo per un olio di qualità.

Gli abbinamenti gastronomici consigliati prevedono l'uso dell'olio secondo le tipiche ricette della tradizione piemontese: carne cruda di manzo piemontese battuta al coltello; tonno di coniglio o di gallina macerato in olio extravergine; polenta macinata a pietra; filetti di trota cotta al vapore; agnolotti piemontesi; bollito misto; pesci d'acqua dolce cotti alla griglia; cardo gobbo di Nizza Monferrato saltato in padella. A questi, naturalmente, va aggiunto il classico pinzimonio.

L'anno 600 a.C. questi commercianti toccarono infatti sia le sponde del Garda sia le campagne piemontesi, lasciando che i noccioli del loro alimento preferito, abbandonati – forse involontariamente – in zone fertili, dessero origine alle piante progenitrici. Toccò quindi alle Legioni Romane e ancor più alle popolazioni della vicina Liguria stabilizzare la coltivazione dell'olivo, tanto che ancora oggi molti attrezzi di uso comune nei campi hanno etimologia comune con il ligure.

Adirittura, durante il Medioevo la coltivazione della pianta era considerata obbligatoria in abbinamento al mandorlo e allo zafferano: segno evidente che le condizioni climatiche del periodo erano differenti dalle attuali, tanto che il corso stesso del Po, essendo notevolmente diverso rispetto a oggi, contribuiva alla formazione delle cosiddette "Giare" (isole tra due bracci del fiume) di straordinaria fertilità, una vera e propria "culla" per coltivazioni di ogni genere.

Tutto ciò fino all'inizio del quindicesimo secolo, periodo in cui avvenne una micro-glaciazione sufficiente a rivoluzionare l'habitat agricolo di una vasta

zona comprendente Piemonte e Valle d'Aosta, aree facenti parte del medesimo bioterritorio; si verificò di conseguenza un repentino abbandono delle colture olivicole che furono sostituite dalla vite. Queste condizioni climatiche perdurarono fino alla seconda metà del 1800, tanto che sino a poco tempo fa gli unici olivi ancora presenti erano utilizzati esclusivamente come... fornitori di fronde in occasione della cerimonia della Domenica delle Palme.

L'olivo oggi

I presupposti che hanno portato al reimpianto dell'olivo risultano quindi solidi, sicuramente non dettati da logiche di profitto immediato, dal momento che la pianta risulta produttiva a partire dal sesto-settimo anno di età.

Le specie tutt'ora in campo sono tredici. Eccole: Leccino, Picholine, Grignan, Moraiole, Carboncella, Taggiasca, Favarol, Redar, Maurino, Pendolino, Ascolana tenera, Leccio del corno e una varietà (rigorosamente autoctona) recuperata da un olivo secolare sito nei pressi del Santuario di Crea, nel Comune di Serralunga (Alessandria), e riprodotta per talea in azienda nel 1997.

I primi frutti di questa sperimentazione nel comune di Moncalvo sono stati ottenuti a seguito della campagna olearia del 2002/2003, con una piccola produzione di 14,50 kg di olio ottenuto da 252 piante del primo impianto, risalente all'anno 1997: l'embrione di una produzione destinata a crescere esponenzialmente.

Da allora, ogni anno si è proceduto all'impianto di altri olivi. Le piante attual-

mente in produzione sono circa 400, pari al 45% della piante in campo. Si è passati quindi dai 168 kg di olio prodotti nel 2003/2004 ai 404 dell'ultimo raccolto, mentre le piante presenti in zona hanno superato le 40.000 unità.

Ad oggi si sono aggiunti gli oli provenienti dalle altre aziende facenti parte dell'ASSPO, interessando principalmente il territorio di Moncalvo d'Asti e Revello.

Un dato ufficiale: la produzione del 2004 ammonta a circa 1.300 kg di extravergine proveniente dagli appezzamenti dei 105 soci, con proiezione di crescita esponenziale dei risultati prevista per gli anni a venire.

Le analisi fatte al laboratorio regionale del dipartimento agricoltura e turismo della Regione Liguria dimostrano che il

Coltivare olivi mentre si guida l'autobus...

Valentino Veglio è uno di quei personaggi per i quali non è necessario stilare una scaletta di domande per approfondire il tema dell'olio in Piemonte, tali sono la passione e la voglia di rendere partecipi coloro che lo ascoltano, che il nostro incontro si trasforma immediatamente in un racconto a ruota libera, passeggiando tra gli olivi della Cascina Coletto.

Avremmo dovuto capirlo quando - nel tragitto tra l'aia e l'appezzamento - Veglio ha bloccato la vecchia "Uno" e ci ha mostrato un telegramma che annunciava il conferimento di un premio quale produttore emergente: i lucciconi che aveva agli occhi erano il sintomo del suo coinvolgimento totale in questa impresa.

«Vorrei riuscire a esprimere ciò che sento quando sono tra i miei olivi, ma è difficile. Intanto trasmettono un calore che nessun altro albero può dare, veramente non so come descrivere queste percezioni che rappresentano l'amore fisico: così profonde da sembrare incomprensibili ai più. Pace, passione, lavoro che non pesa pur dovendolo svolgere al termine delle giornate passate al volante...».

In effetti bisogna chiarire una cosa: Valentino non è il classico contadino che l'iconografia ci suggerisce; il suo "vero" lavoro - o, per meglio dire, quello che gli permette di coltivare l'olivo - è l'autista di linea. **«Mentre sono impegnato a trasportare i miei passeggeri, e quando il semaforo è rosso e gli automobilisti strombazzano, oppure c'è una nebbia da tagliare con il coltello e fa freddo o magari in estate quando l'afa mi incolla la camicia al petto e mi viene da inveire, mi basta pensare alle mie piante e mi sento in pace: smonto e riesco a dedicare tutto il tempo rimasto all'appezzamento, lì almeno riesco a vedere i risultati dei miei**

sforzi». Una sorta di terapia, viene da pensare, se - dopo una giornata così - «...ho ancora voglia di andare a ballare».

E ancora: **«Nei primi anni di questa impresa, con le piante piccole e non ancora produttive, i miei compaesani - e non solo - mi davano del pazzo, ero diventato lo zimbello del circondario. Oggi loro stanno sostituendo le viti di dolcetto con gli olivi, segno che proprio matto non ero! Non mi interessa il profitto, voglio fare olio di qualità e non solamente "produrre" olio; a questo penseranno gli altri: siamo in un momento di sperimentazione, di lavoro teso all'ottenimento dell'Olio con la O maiuscola, il resto poco conta».**

Sono concetti decisamente no-global che, pronunciati dal vicepresidente dell'ASSPO, la dicono lunga sul carattere della gente del Monferrato: non dimentichiamo che questa Associazione conta oggi circa 100 aderenti e che - con 40mila piante a dimora - ha una potenzialità produttiva non indifferente, visto che questi numeri stanno crescendo in maniera vertiginosa. Oggi presso la Cascina dei Veglio approdano i nuovi olivicoltori per avere consigli, per sapere se è il momento di raccogliere, e come farlo; segno evidente che il Nostro comincia a far scuola. Siamo ormai arrivati sotto il mandorlo (avete capito bene: mandorli, olive e origano convivono in questo piccolo Eden) che troneggia in campo ed è ora di pranzo. Vogliamo dare comunque un ultimo input a coloro che si troveranno a passare sulle strade del Monferrato: se mai vi capiterà di incrociare un mezzo pubblico condotto con una andatura molto... "zen", sappiate che al volante ci sarà sicuramente Valentino Veglio, ovvero il primo autista oliandolo della storia...



Salse piemontesi

Dicembre: fuori tutto è brina, freddo, campagne spoglie dopo i raccolti. All'interno delle cascine, invece, si consumano i riti ancestrali che preludono alla rinascita, e in Piemonte ciò ha un nome: il Bollito (con la "B" la maiuscola), un inno all'opulenza che, con le sue salse, costituisce una sorta di esorcismo verso i tempi grami. Se la storia insegna che esse devono coprire il gusto delle carni, che per ovvi motivi legati alla conservazione non avevano le stesse caratteristiche di oggi, il nostro collaboratore Enrico Bricarello, Executive Chef e Istruttore tecnico-pratico di Cucina all'Istituto Professionale di Stato "G. Colombatto" di Torino, ha pensato di ribaltare il concetto e, con la collaborazione degli allievi del 3° anno di qualifica, ha elaborato due salse di accompagnamento.

Salsa fredda: 50 gr. di foglie di sedano rosso, 100 gr. di olio extravergine piemontese, 10 gr. di acciuga salata, 100 gr. di costa di sedano, 10 gr. di mandorle dolci, una presina di sale integrale, un cucchiaino di aceto bianco. Pestare nel mortaio le foglie di sedano con 30 gr. di olio di oliva, l'acciuga e il sale. Quando il composto risulta omogeneo, porre in ciotola e amalgamare con il restante olio, aggiustare di sapore e lasciar riposare per 15 minuti. A parte, tagliare a cubettini la costa del sedano e tuffarla per 5 minuti in acqua bollente, alla quale avremo aggiunto un cucchiaino di aceto bianco; scolare e raffreddare. Aggiungere alla base le mandorle, precedentemente tagliate a fettine sottili, e il sedano. Ottima per accompagnare un taglio magro (muscolo o punta magra).

Salsa calda: 60 gr. di farina, 80 gr. di olio extravergine piemontese, 150 gr. di cipolla bianca dolce, 20 gr. di olive nere snocciolate e tritate, brodo di carne, sale q.b. Preparare in una pentola dai bordi bassi il classico "roux" facendo sciogliere a fuoco dolce la farina nell'olio. Aggiungere la cipolla tritata finemente e cuocere delicatamente per 10 minuti. Stemperare quindi con brodo di carne (usando il liquido di cottura dei tagli magri del bollito); lasciar addensare e aggiustare di sapidità. Completare con le olive a filetti e usare questa preparazione a caldo per velare tagli quali la lingua di vitello.

prodotto possiede qualità sorprendenti: oltre alla bassissima acidità – ben al di sotto dei valori di riferimento per oli extravergini – anche il numero di perossidi (7) risulta inferiore ai 20 dei V.D.R., mentre l'esame spettrofotometrico garantisce risultati di assoluta eccellenza. Questi numeri, pur nella loro freddezza, sono emblema di un successo in termini di qualità del prodotto che prelude a una ulteriore crescita produttiva, con conseguente aumento del potere di penetrazione nel mercato degli oli di alta gamma.

Cura e frangitura

Risultati ottimi quanto inaspettati, dovuti essenzialmente alla cura dedicata durante tutto l'arco della vita vegetativa dell'olivo. A partire dalla potatura, che viene effettuata in tre fasi durante la primavera, in agosto e dopo la raccolta dei frutti, sino all'attenzione che viene impiegata nella fase di disinfestazione, con l'esclusivo uso del verderame di vignaiola memoria.

Per il momento le coltivazioni piemontesi così curate non hanno subito l'attacco del temuto parassita "Mosca olearia" che tanto preoccupa i coltivatori liguri. Tutto ciò porta al momento del raccolto, che in Piemonte avviene addirittura pri-

ma che nella vicina Liguria: strano ma vero, le olive del Monferrato e dintorni giungono a maturazione già verso i primi giorni di ottobre, costringendo gli olivicoltori a ritardare l'operazione di raccolta (effettuata per brucatura) in quanto i frantoi costieri entrano in funzione dalla metà di quello stesso mese. È infatti a Badalucco e Villanova d'Albenga che sono effettuate le operazioni di frangitura e gramolatura che preluderanno alla spremitura, effettuata rigorosamente a freddo.

Inoltre il fattore tempo assume in questi frangenti un'importanza particolare, in quanto è necessario che le olive vengano lavorate entro 48 ore dal raccolto: solo così risulta possibile evitare l'insorgere di processi di deperimento delle drupe che comporterebbero l'insorgere di una serie di difetti sul prodotto finito.

Una filiera di produzione tutt'altro che semplice che, unita a una bassa percentuale di resa frutto-olio crea un prodotto dalle caratteristiche singolari e non ripetibili, come i tanti visitatori di Vinitaly 2005 hanno avuto modo di constatare: in quell'occasione, infatti, l'olio piemontese ha debuttato riscuotendo consensi unanimi.

Enrico Bricarello