

OLIO DA OSCAR

Sotto il sole del Garda o tra i boschi di querce del Lazio, in Italia emergono i piccoli produttori eccellenti. Da scoprire

DI FABRIZIA FEDELE

A Verona, dal 7 al 10 aprile, gli oli sfilano insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità a Sol&Agrifood, proponendo un sistema coordinato dell'olio extra vergine di oliva nella gastronomia e nella cucina. Un'altra novità sarà la Guida agli Oli Stellari, con gli oli vincitori del Sol d'Oro, competizione mondiale che si è svolta a febbraio, in cui l'Italia ha vinto 13 medaglie su 15. La guida, che riporta gli oli migliori selezionati da una giuria internazionale mediante "blind tasting", sarà data a tutti i buyer presenti per orientarsi nel panorama oleario. Secondo Marco Oreggia, tra i massimi esperti di olio, curatore, insieme a Laura Marinelli, di "Flos Olei 2013", guida internazionale che prende in esame le migliori produzioni di 45 paesi in cinque Continenti, si stanno affermando sempre di più, anche sul mercato estero, gli oli del nord Italia e di regioni del centro-sud, che seppur vocate, sono rimaste a lungo in ombra rispetto regioni come Toscana e Umbria.

C'E UN TESORO SUL GARDA -

Se è vero che Puglia, Campania e Sicilia detengono insieme più del 80 per cento del totale nazionale, emergono altre zone produttive. «Ai grandi volumi produttivi del sud Italia, non sempre di alta qualità, si contrappongono piccole produzioni d'eccellenza in Trentino, che fanno parte della Dop Garda», spiega Oreggia. Un'area che comprende anche Lombardia e Veneto: la presenza del Lago crea un microclima simile a quello mediterraneo e quindi favorevole alla coltivazione dell'ulivo: «Qui ci sono delle aziende giovani che stanno riscuotendo grande successo di critica e di mercato per la serietà con cui lavorano», continua l'esperto.(...)

Sulla sponda orientale del **Lago di Garda**, in Veneto, non si può non menzionare l'azienda agricola **Paolo Bonomelli: Ca'Rainene** (carainene.it), che persegue da anni la ricerca dell'eccellenza del prodotto "dal campo alla bottiglia", lavorando sulle varietà locali. «Il mio lavoro si basa sulla ricerca della tipicità del prodotto del

territorio, che è data proprio dalle cultivar locali», racconta Bonomelli: «Ora sono impegnato in un progetto di recupero di due varietà gardesane, che erano state abbandonate perché rendevano poco, la Trepp e la Fort, entrambe dai ricchissimi profili sensoriali». Tra gli oli che hanno ottenuto maggiori riconoscimenti dalle guide di settore e dai concorsi, c'è il Monocultivar Casaliva o Drizzar secondo la nomenclatura locale, un fruttato medio con spiccate note floreali e agrumate e sentori di mandorla verde. «Per ottenere un prodotto di alta qualità è fondamentale il momento della raccolta delle olive, che devono raggiungere il giusto grado di maturazione e poi la rapidità della lavorazione, che deve avvenire entro poche ore dalla raccolta» prosegue Bonomelli. Un altro elemento di grande importanza riguarda la conservazione dell'olio: «Deve essere fatta a temperatura costante, in totale assenza di ossigeno», conclude il patron di Ca'Rainene.

