

Bonomelli: dalla camomilla all'olio

Personaggio del mese. Il celebre imprenditore lombardo ci racconta del suo Ca' Rainene, l'olio "vergine extra" come lo definisce lui, che produce personalmente con grandissima cura e passione

Piccoli miracoli in riva al lago di Garda, piccole pieghe che cambiano il corso della vita, molta pazienza e tanta passione. Una storia semplice, una strada che sembrava eterna: un marchio noto, un impero fatto di bustine di camomilla, uno slogan che è entrato nelle famiglie degli italiani: *Sogni colti, sogni belli...*

Così **Paolo Bonomelli**, (foto sotto) terza generazione, lombardo doc, ha accompagnato il passaggio di mano della sua azienda, necessario, e l'abbandono di affetti e storia di una famiglia, partita con i primi investimenti del nonno Amadeo e la continuità di suo padre Raimondo. «Avrei preferito tenermela...», ammette con un pizzico di nostalgia, «ma nulla è perduto se idee e scelte sono chiare». Tutto scorre lento con le vacanze nella casa di campagna, a **Torri del Benaco**, un angolo di paradiso in riva al lago, sponda veronese. Non c'è soltanto il senso dell'avventura di un bambino che cresce, ma lentamente sviluppa un amore per l'ambiente, la natura: Mi-

lano così vicina, sembra diventare lontana con il trascorrere del tempo. Gli animali della fattoria sono un giocattolo concreto. E accade che un giorno di quindici anni fa avviene la svolta. La casa delle vacanze si impossessa del sogno di Paolo.

Nasce l'azienda agricola **Ca' Rainene**, racchiusa per sempre il ricordo dei genitori, Raimondo e Nene, compromesso tra i nomi Noemi e Maria. Quello che era un piacere di famiglia diventa una attività: produrre olio di qualità. Dall'orto assume una veste con il trascorrere delle stagioni, dieci ettari e le bottiglie prodotte salgono a cinquemila, arriva la **Dop Garda orientale**. «La casa di Torri del Benaco è diventata oggi la mia prima casa», ammette dunque il cinquantenne Bonomelli. Un affare di cuore, senza risparmio di energia, tanto da far dire al produttore «civè in autostrada». Metafora di un pendolarismo necessario per la cura, quasi maniacale, dell'oliveto (religioso in basso assai serio). Un attaccamento ostinato e raro, che ricorda il protagonista del racconto di Jean Giono, *L'uomo che piantava alberi*. È la prospettiva di far crescere il numero di bottiglie a ventimila, destinate a un pubblico sempre più esigente. «L'olio è piacere, gusto, salute, territorio. Le sue radici sono italiane, pur troppo c'è ancora molto lavoro da fare perché non sia

ma più i grmi nella produzione. Accanto a pasta, formaggio grana, riso, un prodotto magico», dice convinto. Sostenitore della cucina mediterranea, punta su cultivar autoctone, il cinquanta per cento è **Casaliva**, ma nell'oliveto trovano spazio anche **Leccino**, **Frantoio**, **Favarel**, **Trep** e **Grignan**. Queste due ultime specie tenute sotto controllo in quanto rischiano l'estinzione. Grazie all'impiego di cinque collaboratori fissi e agli stagionali, viene seguita l'intera filiera e c'è spazio per la sperimentazione. Lavoro da certissimo: «Una pianta d'olivo, in media, consente di realizzare due bottiglie l'anno e occupa venticinque metri quadrati di terreno», precisa il produttore. L'extravergine **Ca' Rainene**, anzi ***Olio vergine extra***, puntualizza, è «fruttato, leggero, complesso e di carattere, di colore verde, dal sentore erbaceo e note di carciofo». Che il mercato riconosca cosa c'è dietro una bottiglia di olio garantito e i costi per produrla, un fatto anche di cultura che il sistema fa fatica a capire».



➤ MAURO REMONDINO

