

IL FUTURO DEL CIBO L'OLIO BUONO? DAL MAGHREB E DALL'ORIENTE

Non solo Italia, anche Turchia, Tunisia e Marocco offrono qualità. Un forum a Imperia spiega perché

MILENA ARNALDI

IMPERIA. Arrivano da Croazia, Tunisia, Marocco e Turchia. Hanno il loro carattere, così come quelli di casa nostra: fruttati o morbidi, decisi o vellutati. Hanno una qualità sempre più raffinata, che dà personalità e carattere. Gli oli dei Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo sono i grandi protagonisti della prima fase del Forum sull'Alimentazione Mediterranea, in programma oggi e domani all'auditorium della Camera di Commercio di Imperia. La seconda, sempre nella città delle palme, si terrà invece a novembre.

Al centro della discussione, che vedrà protagonisti delegati da Slovenia, Croazia, Albania, Montenegro, Grecia, Turchia, Libano, Israele, Tunisia, Algeria, Marocco, Francia, Spagna, Portogallo, ci saranno dunque l'olio e l'ulivo. Un filo conduttore da leggersi attraverso il recente inserimento della dieta mediterranea nella Lista dell'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità e ribadito dalla sigla, sotto l'auspicio del Coi - Consiglio Oleicolo Internazionale, di un protocollo di intenti tra i Paesi del Mediterraneo presenti, per la costituzione della Rete EuroMediterranea delle Città dell'Olio.

Oli a confronto, insomma. Con Spagna e Italia che continuano ad essere i maggiori produttori, insieme alla Grecia, tallonati da Tunisia, Marocco, Algeria e Turchia. Così come accade con Albania, Croazia, Slovenia, Montenegro che ambiscono a produrre un olio fruttato, simile a quello italiano e stanno studiando nelle università italiane, a Udine in particolare, come migliorarne la qualità. Sono paesi che per ora producono solo per esportare, oli che ritroviamo quando leggiamo sull'etichetta miscele di condimento non comunitari, non imbottigliano, dunque, ma il passo verso il packaging è già pronto. Ma sono buoni? «A Imperia stiamo assaggiando oli tunisini di eccellente qualità» spiega Fabrizio Vignolini, direttore dell'Onaoo, l'associazione mondiale degli assaggiatori di olio di oliva nata nella città delle palme. Con interessanti particolarità: «In Turchia si stanno studiando le prospettive della Gemlik, una varietà che regala un olio fruttato, verde, molto ricco ma equilibrato» continua l'assaggiatore «in Marocco la Picholine regala invece un olio fragrante, erbaceo, di una ricchezza aromatica ben bilanciata. Lo stesso vale per la produzione della Croazia, in costante ascesa qualitativa. Non sono prodotti anonimi, e si sposano bene con quella cucina mediterranea, basata su cereali, legumi, pesce, verdure e anche farine integrali».

In una parola, la dieta mediterranea. Che, al di là del valore commerciale dei singoli prodotti, è uno stile di vita in grado di accunare i popoli, regalare benessere, parlare di una quotidianità fatta di semplicità e di condivisione. È cultura. Ecco, allora, il giro del Mediterraneo sotto il segno dell'olio. A cominciare dalla storia. Nell'Oriente antico il

ruolo del nettare di olive viene sottolineato anche nella Bibbia, più tardi i Greci considereranno sacro l'ulivo, ma è con i Romani che si codifica la diffusione nel Mediterraneo dell'olivicoltura.

Dal passato emergono anche le radici della coltivazione dell'ulivo. «In Marocco esistono ancora frantoi romani che testimoniano la diffusione dell'olivicoltura» spiega Vignolini «perché sono stati proprio i latini a codificare la cultura e la coltura dell'ulivo in queste aree del Mediterraneo. Tutti Paesi che sono stati invitati al forum della Dieta mediterranea a Imperia e che han-

no molto da raccontare in termini di storia, di tradizioni e di nuovi impulsi nel campo olivicolo».

Un esempio? «Penso al Portogallo che ha introdotto nuovi modelli di agricoltura, al Marocco e alla Tunisia dove convivono varietà più commerciali introdotte dalla Spagna, e quelle autoctone recuperate con studi accurati, destinate a un prodotto di qualità» dice ancora l'assaggiatore «Per questo il dialogo sarà utile: con basi scientifiche e voglia di cooperare unirà la sponda sud e la sponda nord del Mare Nostrum». Imperia, però, rimane capitale della cultura dell'olio, così come lo era a cavallo fra Ottocento e Novecento. Basta uno sguardo curioso per capire: «Mi è capitato di leggere un'etichetta di una bottiglia d'olio, in Turchia» conclude Vignolini «la dicitura ufficiale, merceologica, riporta sulle bottiglie "Olio Riviera" per significare olio di oliva. Dove "Riviera" sta, ovviamente, per Imperia».

arnaldi@ilsecoloxix.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

VERSO LA SVOLTA

«Molti Paesi arriveranno presto ad aggredire il mercato internazionale»

LA RASSEGNA

QUANDO L'ARTE SI SPREME NEI FRANTOI

Da lunedì incontri nei luoghi dove si produce il condimento con Paolo Rossi, Federico Moccia e Ombretta Colli

LUCIA COMPAGNINO

NEI FRANTOI si sprema l'olio, ingrediente fondamentale della cucina mediterranea, ma si spremono anche le idee. È quello che faranno Paolo Rossi, Federico Moccia e Ombretta Colli, i tre protagonisti della seconda edizione di "I frantoi dell'arte - Spremiture di idee", ideato dal regista genovese Sergio Maifredi, che ha organizzato il progetto insieme ai suoi Teatri Possibili Liguria, all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva di Imperia e alla Fondazione Gaber. Ma di cosa si tratta? Di tre appuntamenti di conversazione libera - a ingresso gratuito fino esaurimento posti - che prenderanno spunto ognuno da un colore, in omaggio al 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Il primo a farsi avanti è stato Rossi, che ha preteso per sé il rosso, a Moccia è andato il bianco e alla Colli il verde. Gli incontri si terranno nei frantoi dell'imperiese, tuttora fun-

zionanti e capaci di creare un'atmosfera accogliente. «È un luogo caldo e propizio alla creatività e alla condivisione, una sorta d'agorà» racconta Maifredi «il tricolore, poi, omaggia l'Italia come detentrica del brand di qualità dell'olio, anche se le produzioni di altri Paesi,

come la Spagna, sono molto più abbondanti della nostra. Ci siamo ispirati anche a Kieślowski e ai suoi Film Blu, Bianco e Rosso».

Il primo appuntamento è fissato per lunedì alle 17.30 al Frantoio Merano di Chiusavecchia, nell'imperiese, con Rossi, attore e regi-

sta. Venerdì 13, stessa ora, toccherà invece a Moccia, che al Frantoio Sommariva di Albenga si dedicherà al colore bianco e parlerà del suo nuovo libro "L'uomo che non voleva amare" (Rizzoli), mentre sabato 14 la Colli, oggi senatrice del Pdl, sarà all'Isnardi Store del Frantoio Isnardi di Imperia Oneglia per confrontarsi con il colore verde.

Verrà anche consegnato il Premio Frantoio dell'Arte a un artista che produce olio: la volta scorsa l'ha vinto Gino Paoli, quest'anno sono candidati Gianna Nannini, Oliviero Toscani e Francesco de Gregori. «È il progetto» conclude Maifredi «è di coinvolgere in futuro anche le altre regioni e il resto d'Europa». Del resto, già nella prima edizione dei Frantoi dell'Arte ci fu un momento internazionale con "Talking and Tasting Olive Oil", con bottiglie di Paese diverso a cui veniva abbinata una poesia di un autore del luogo.

lucia.compagnino@fastwebnet.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le perle italiane



LIGURIA

Il fruttato tenue del Riviera Ligure Dop si abbina splendidamente con pesce lesso, maionese e salse bianche e per la produzione di dolci.



LOMBARDIA

I delicati Laghi Lombardi e il Garda sono adatti a formaggi freschi, risotti di pesce, carni bianche.



TOSCANA

Le note di erba di Igp Toscano, Terre di Siena, Chianti Classico, si sposano con ribollite, bruschette, formaggi stagionati e cacciagione. Il Lucca, molto aromatico, è accostato a formaggi e carni bianche.



PUGLIA

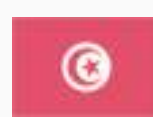
L'extra Terra di Bari si accosta a legumi, carni rosse e orecchiette con cime di rapa, il Terra d'Otranto è per verdure e salse, è il Terra di Brindisi per i pinzimoni e le minestre di verdura.



SICILIA

Il Val di Mazara è per il pesce spada e il tonno alla brace. L'extra siciliano dei Monti Iblei è ideale per le carni arrostate.

I prodotti dei nostri vicini



TUNISIA

Produzione: 50 varietà di olio, 65 milioni di ulivi su una superficie di 1,69 milioni di ettari di cui 75.000 riservati alla produzione dell'olio biologico per un totale di 200.000 tonnellate per anno. **Caratteristiche:** nelle aree secche si ha un olio fruttato amaro, piccante, nelle aree più piovose l'olio è dolce e delicato. **Qualità:** varia a seconda delle aree di produzione.



MAROCCO

Produzione: si coltiva su 590.000 ettari per un totale di 50.000 tonnellate di olio d'oliva. L'ulivo è coltivato in ambienti diversi, in regioni con condizioni climatiche di grande variabilità. **Caratteristiche:** il più conosciuto è l'olio tratto dalle Picholine, fragrante e aromatico. **Qualità:** tende a migliorare.



TURCHIA

Produzione: 150 mila tonnellate su una superficie di 778 mila ettari, in continuo aumento. La politica agricola attuata porterà il Paese ad essere fra i primi tre produttori mondiali in cinque anni. **Caratteristiche:** l'oliva di varietà Gemlik origina oli fruttati, verdi, ricchi ma equilibrati. **Qualità:** buona, soprattutto per la varietà Gemlik.



CROAZIA

Produzione: per posizione e condizioni climatiche il Paese potrebbe diventare uno dei produttori maggiori di olio extra vergine d'oliva di qualità. Trentamila ettari e 5/6 milioni di litri di extra vergine prodotti all'anno. Il potenziale di crescita è notevole. **Caratteristiche:** sapore fruttato leggero, simile a quello di alcuni prodotti italiani. **Qualità:** apprezzabile.



Il frantoio Sommariva di Albenga

[+] TRE APPUNTAMENTI: DOVE E QUANDO

- 1) PAOLO ROSSI
Lunedì alle 17.30
al Frantoio Merano di Chiusavecchia (Imperia)
- 2) FEDERICO MOCCIA
Venerdì 13 maggio alle 17.30
al Frantoio Sommariva di Albenga
- 3) OMBRETTA COLLI
Sabato 14 maggio alle 17.30
Isnardi Store di Imperia Oneglia