

28 Gennaio 2025

## **Goccia dopo goccia: la carta degli oli al ristorante**



**Come per i vini, valorizz**



**consumatore nella scelta degli**

**abbinamenti con i piatti**

L'olio fa da sempre parte delle nostre tavole

e della nostra cultura. Ma possiamo davvero dire di conoscerlo, di saper distinguere le varietà, i passaggi di preparazione, le infinite differenze di gusto, colore e profumo? Ogni olio porta con sé una storia che è frutto del territorio: le varietà di ulivi, adattati nel corso dei secoli e, a volte, millenni, a fattori territoriali e climatici, danno origine alle varietà. Uno strumento nuovo permetterà al consumatore di destreggiarsi tra le fragranze frutto della biodiversità del Paese: la carta degli oli. Non un olio, ma tanti, ciascuno con una sua identità.

### **COS'E' LA CARTA DEGLI OLI**

La carta degli oli è uno strumento di conoscenza importante per diffondere le qualità organolettiche dell'olio e le peculiarità dei territori di produzione. ***Pensata per il mondo della ristorazione, proprio come la carta dei vini, può offrire un panorama variegato dei migliori oli italiani. Si tratta di oli non per il largo consumo, bensì che soddisfano il palato di una fascia medio alta di consumatori.*** A promuovere l'iniziativa è «Oleario. Dove l'Italia lascia il segno», il progetto del Crea, il Consiglio per la ricerca di agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che ha l'obiettivo di unire competenza e comunicazione per generare un'accelerazione dei processi culturali che riguardano il settore olivicolo.

### **L'ESEMPIO DELL'AZIENDA AGRICOLA SAN GREGORIO DI PREDORE**

«Riscoprire i prodotti della propria terra non è tornare alle origini, ma nascere una seconda volta». Sono le parole di Stefano Modina che, nell'Azienda Agricola San Gregorio, a Predore, sul Lago d'Iseo che fa parte del Consorzio Dop Olio dei Laghi Lombardi - Sebino e Lario, produce un olio extravergine di oliva dop di nicchia e dal gusto sopraffino. «Alcuni miei clienti - racconta Stefano, che proviene da anni passati nel mondo vitivinicolo - propongono nei loro ristoranti la carta degli oli con le relative referenze e gli abbinamenti suggeriti alle pietanze. La carta è uno strumento importante per diffondere la conoscenza del nostro patrimonio olivicolo, valorizzando le piccole produzioni e il legame tra cibo, agricoltura, territorio, cultura e tradizione». L'Azienda Agricola San Gregorio vanta circa 500 piante di ulivo di diverse varietà su una superficie di tre ettari di terreno. «Ho dato vita all'azienda nel 2020 - prosegue l'agricoltore - : negli appezzamenti di terreno c'erano oliveti impiantati negli anni '50 e altre piante antecedenti, addirittura ultracentenarie». In Italia, e nel mondo, esistono ulivi millenari, basti pensare alla Piana degli ulivi, una porzione di territorio compresa tra Ostuni, Fasano, Monopoli e Carovigno, che ospita la più alta concentrazione di ulivi millenari.

### **UNA RACCOLTA POSTICIPATA**

A Predore, come nelle regioni del Centro Sud, dopo un'estate di siccità, l'elevata pioggia nei mesi di settembre e ottobre, ha ritardato la raccolta delle olive. Se, in passato questa iniziava dopo la ricorrenza dei morti e proseguiva fino a fine gennaio, negli ultimi tempi era stata anticipata ai primi giorni di ottobre. «Quest'anno, l'eccesso di pioggia - spiega Modina - ha posticipato la raccolta, che abbiamo iniziato con giorni di ritardo, a fine ottobre, rispetto al programma e che effettuiamo, a nostra peculiarità, principalmente a mano, avvalendoci di soli abbacchiatori che "accarezzano" la

pianta per far cadere le olive una volta raggiunta la giusta maturazione». Alla base di questo processo di raccolta ci sono sia la morfologia del terreno (l'oliveto è composto da parecchi terrazzamenti) sia la volontà di non far subire, attraverso lo scuotitore meccanico, tipico delle produzioni intensive di ulivi, traumi alla pianta che potrebbero compromettere le successive raccolte. Anche la pulitura da foglie, rametti e sassolini all'Agricola San Gregorio avviene esclusivamente a mano. Dopodiché le olive sono conferite al frantoio dove, a seconda delle cultivar, vengono frante seguendo rigorosamente le procedure richieste dal Disciplinare per la produzione di olio extravergine di oliva dop Laghi Lombardi – Sebino.

## **LE CITTA' DELL'OLIO E L'OLIO DEI LAGHI LOMBARDI**

Attualmente le città dell'olio italiane sono 375: prevalentemente sono concentrate nelle regioni del centro-sud dove le condizioni climatiche favoriscono la coltivazione dell'ulivo. Il 40% della produzione nazionale si concentra, infatti, in Puglia.

L'olio dei Laghi Lombardi dop è la denominazione riservata alle produzioni di olio extravergine di oliva delle zone limitrofe al Lago d'Iseo (Sebino) e al Lago di Como (Lario). La zona del Sebino comprende 24 comuni in provincia di Bergamo e 24 in quella di Brescia. La zona del Lario coinvolge 33 comuni in provincia di Como e 12 in quella di Lecco. Le varietà di olive sono cinque: leccino, frantoio, pendolino, sbresa (autoctona della sponda bergamasca del Lago d'Iseo, poi coltivata anche in quella bresciana) e casaliva. Quest'ultima non è presente all'Agricola San Gregorio. Si tratta di produzioni di nicchia che rappresentano circa l'1% della produzione nazionale. Per questo motivo, si punta all'alta qualità per scelta aziendale. «L'olio esalta le preparazioni culinarie – spiega Stefano Modena – in base alle sue caratteristiche organolettiche». Ogni varietà possiede specificità che derivano dal modo in cui sono state raccolte le olive, dalla maturazione del frutto, dal clima, dalla composizione del terreno.

Ecco perchè ci sono sentori diversi. Nel caso dell'olio della sponda bergamasca del Sebino, c'è un fruttato leggero, mediamente percepito, con sentori di erba di campo appena tagliata e un gusto dolce associabile alla mandorla. «Il nostro olio – prosegue Modena – presenta un amaro medio leggero, con un'alta presenza di polifenoli, molecole antiossidanti che gli conferiscono la sua personale struttura organolettica. A questo contribuisce la morfologia del terreno, in una zona morenica sempre assolata, la coltivazione a terrazzamenti che non comporta ristagno di acqua, la qualità del frutto e la cura delle piante».

## **COME FARE UNA CARTA DEGLI OLI DOP**

***Nel redarre una carta degli oli vanno considerati gli abbinamenti tra olio evo e le sue varie intensità e i piatti del menù.*** Esistono tre tipi di intensità dell'olio: fruttato leggero indicato per piatti semplici, dal sapore poco intenso come pesce al vapore o bollito, insalate delicate, stuzzichini di carne o pesce; fruttato medio ovvero oli saporiti, complessi, con gusto leggermente amaro e piccante, indicati per verdure cotte, antipasti di carne, pesce arrosto, pizze e sughi rossi. E fruttato intenso, oli corposi, profumati e dal gusto deciso, con note di piccante e amaro anche evidenti, adatti a carni e verdure alla griglia, zuppe di legumi, bruschette. Per iniziare a creare la carta degli oli si possono privilegiare le eccellenze locali oppure scegliere per ciascuna categoria di fruttato tre produttori tra Nord, Centro e Sud. La carta va tenuta aggiornata in modo costante, seguendo la stagionalità dei piatti, proprio come la carta dei vini.

## **IL COSTO RIVELATORE DI QUALITA'**

Oggi il costo di un buon olio extravergine di oliva si attesta attorno ai 25/30 €uro al litro; l'attenzione al confezionamento che può essere effettuato in vari formati (100 ml, 200 ml e mezzo litro) oltre alla cura ed alla scelta delle cultivar prodotte, possono incidere sul prezzo finale, soprattutto quando si sceglie di ricercare una maggior qualità, come nel caso della produzione degli oli dop, generalmente piccole produzioni (1.500 / 2.500 litri l'anno a seconda della campagna di raccolta) con costi produttivi più importanti per certificazioni, prelievi e controlli da sostenere a garanzia di un prodotto

finale di qualità controllata, con prezzi finali ben superiori.

***La carta degli oli potrebbe prevedere l'assaggio di due-tre oli nella prima voce del menù, con relativo prezzo. Oppure si potrebbe considerare il pairing o arte di abbinare, in questo caso l'olio, ai piatti o il finissage con oli selezionati un'opzione supplementare in un percorso gastronomico, descrivendone qualità sensoriali, cercando di chiarire come la convivialità possa avvenire anche degustando dell'olio, piatti semplici e freschi a pranzo, cena o all'aperitivo, con un prezzo a sé.*** Proprio come si fa per i calici dei vini in abbinamento durante un percorso di degustazione. Per non perdere il filo (d'olio).