

Olio Da una stagione non facile un extra-vergine da primato

In questi giorni entra nel vivo la prova del mercato che continua ad apprezzare solo in minima parte le produzioni bresciane di più elevata qualità

■ Poco ma buono. Anzi, buonissimo. I produttori olivicoli bresciani si affacciano in queste settimane alla prova dei maggiori mercati con un olio «straordinario», per alcuni addirittura «uno dei migliori di sempre». Unico neo, le quantità. O, meglio, la resa, ossia la quantità di olio ottenuta su un quintale di olive. E ciò vale sia per la Dop «Sebino» - a sua volta diramazione della Dop «Laghi Lombardi» - sia per la Dop «Garda», che fa capo all'omonimo consorzio.

Nell'area della Franciacorta - che paga di più in termini climatici rispetto, per esempio, alle zone limitrofe al lago - il clima dello scorso anno ha destato non poche preoccupazioni: «Gelate, ritorno di freddo primaverile e siccità non hanno certo giovato ai quantitativi», rileva il produttore Gianluigi Ravarini, che stima il calo medio in un 30-35%, affiancato a una diminuzione della resa: «Nel 2011 eravamo sul 17-18%, con punte del 20%, mentre quest'anno siamo scesi al 12-13%».

Le olive, però, sono maturate conservando ottimi parametri, la temperatura fredda ha esaltato i profumi. Il mercato risponde, sì, ma sembra andare a rilento, come l'olio fosse un prodotto di contorno rispetto al vino. Certo, «l'alta ristorazione - prosegue Ravarini - anche nazionale risponde», ma «non c'è massa critica».

Altissima qualità anche per l'azienda agricola Leonardo di Sale Marasino: «La siccità ha fatto perdere un 30% - quantifica Nadia Turelli - ma la qualità è elevatissima: polifenoli alti a fronte di bassa acidità, e niente attacco della mosca». Il volume di vendite risente naturalmente della crisi, ma l'olio di qualità «ha una sua cerchia di fedelissimi che apprezzano». A ratificare la positività della stagione è Gloria Rolfi, direttore della Comunità Montana del Sebino: «Abbiamo attivato un servizio - spiega - di analisi dell'olio, a costi contenuti. Abbiamo effettuato circa un centinaio di campionamenti, e ci hanno confermato l'ottima qualità». Omaggio pure dell'alternanza climatica, «che produce stress nella pianta esaltandone le componenti, anche quelle minori, più che in un'annata calda».

Discorsi analoghi per i produttori gardesani. Per l'azienda agricola Comincioli di Puegnago «il clima non è stato favorevole, ha penalizzato la produzione per un 30% circa, ma le olive sono sane e l'annata nel complesso è molto buona». Foriera di un olio, cioè, che si profila per le sue qualità di «eleganza, per equilibrio e armonia, virtù che il mercato sembra apprezzare di più rispetto a stagioni dall'intensità più marcata».

Il mercato interno soffre, ma «l'estero regala grandi soddisfazioni - garantisce Comincioli -, registrando addirittura incrementi. Si parla di ristorazione di alto livello e botteghe, specie nel centro-nord Europa, ma pure in Messico o Emirati Arabi».

A non risentire del calo delle quantità è invece Silvano Vezzola (az. agr. Vezzola di San Felice): «Se una diminuzione c'è stata - spiega - è irrilevante. Marcata invece la qualità, soprattutto. Nel nostro caso abbiamo sopportato bene la siccità irrigando con acqua di sorgente, e il sole dal canto suo ha donato energia alla pianta». La raccolta precoce ha consentito «di mantenere inalterata la freschezza dei sapori, con una buona carica di polifenoli». Nodo da sciogliere il mercato, non già in termini di apprezzamento, che c'è e rimane, «quanto per la mancanza di cultura e conoscenza che fa preferire oli di qualità inferiore venduti a basso prezzo, magari fregiandosi del titolo di olio del Garda senza esserlo».

Per valorizzare e promuovere la cultura dell'olio del Garda - e tutelare i produttori - interviene infine il Consorzio presieduto da Andrea Bertazzi. «La strada è lunga - dice - ma seguiamo. Del resto ci piace ricordare che l'olio è determinante nella buona riuscita di una pietanza», senza contare la fortuna di avere una Dop così legata a un territorio: «Cerchiamo di farlo capire ai ristoratori. Garda significa storia, cultura, produzioni tipiche locali, pertanto ci attiviamo con informative, corsi, partecipazioni a eventi di spicco come Vinitaly...». Rispetto alla stagione, Bertazzi osserva il calo delle rese, «intorno all'11-12%», a fronte però, come ribadito, dell'ottima qualità dei frutti.



Prodotto a fine 2012 il nuovo olio extravergine affronta in queste settimane la prova dei mercati



Tipologie Occhio all'etichetta per capire che olio si compra

■ Extra vergine, vergine, raffinato... Parlare di olio non significa far riferimento a un'unica tipologia di prodotto, bensì a diverse classificazioni stilate sulla scorta di una direttiva europea.

A distinguere un olio da un altro sono, in termini generali, la qualità delle olive, la loro freschezza e integrità, il grado di acidità e la lavorazione. Quando si parla di extra vergine, innanzitutto, si parla di un «olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici», descrizione cui corrispondono un'acidità massima di 0,8 grammi su 100. Prima di procedere con l'illustrazione delle altre categorie, è opportuno spendere due parole sull'acidità, che indica la percentuale di acido oleico dell'olio stesso, e rappresenta dunque un parametro chimico (misurabile attraverso apposite analisi) di valutazione della qualità. Più il valore è alto, per intenderci, minore è la qualità, perché esprime eventuali alterazioni subite dalle olive - e, conseguentemente, dall'olio - durante i processi di raccolta o estrazione.

L'olio vergine risponde alla stessa definizione dell'extra vergine, eccezion fatta per la qualifica «di categoria superiore». In termini «numerici», l'acidità dell'olio vergine dev'essere al massimo di 2 gr. su 100. A tali classificazioni - probabilmente le più note - si aggiungono l'olio di oliva raffinato (che può anche contribuire alla creazione di composti con gli oli vergini) e l'olio di sansa di oliva.

L'olio di oliva raffinato (ovvero quello che in commercio viene semplicemente definito olio di oliva) contiene esclusivamente, come suggerisce il nome stesso, oli che sono stati oggetto di processi di raffinazione (un procedimento chimico, cioè, finalizzato all'eliminazione di difetti) in combinazione con oli vergini, anche in percentuale minima. L'acidità deve pesare al massimo per 1 grammo su 100 di prodotto. Percentuale pari a quella prescritta per l'olio di sansa di oliva, prodotto che deriva dalla lavorazione della sansa, ossia del residuo che resta dopo l'estrazione dell'olio. L'olio di sansa grezzo non è commestibile: lo diventa dopo l'aggiunta di una percentuale di olio di oliva vergine.