



Cinque giorni di lezione per diventare Aspiranti Assaggiatori di Olio d'Oliva.

Sarah Scaparone riporta il suo diario che l'ha portata a scoprire un mondo!

di Sarah Scaparone

COME SI DIVENTA assaggiatori di olio

Mio marito e i miei amici conoscono la mia smania di imparare e sono abituati al fatto che trovo sempre qualcosa di nuovo da approfondire, ma devo ammettere che la scelta di iscrivermi a questo corso ha suscitato non poco interesse. Anche i meno appassionati di enogastronomia conoscono infatti, almeno per sentito dire, qualcuno dei tanti appuntamenti che ogni anno, in Italia, si svolgono per insegnare ad aspiranti gourmet i segreti di un buon vino, di cioccolato, formaggi e perché no, anche dell'acqua minerale. Ma l'olio invece si degusta? Certo che sì. Solo che non si sa, o meglio, il mondo che ruota intorno a questo prodotto si conosce meno di altri. Già, perché il settore dell'olio comunica poco, e proprio questo "mistero" che aleggia intorno alla sua realtà mi ha spinto ad avvicinarmi. Beh, devo ammettere

che la predilezione per l'olio d'oliva (non so all'epoca se fosse extravergine) l'ho avuta sin da bambina e ricordo con piacere colazione e merende a base di pane, sale e olio consumate sia a casa di nonna Rosa che dai nonni in montagna, a Usseglio. Ma è anche grazie a un recente viaggio in Umbria, dove la cultura dell'olio è radicata nell'anima delle persone, e all'amicizia con Daniela Tabarrini che il mio interesse latente si è risvegliato. Sarà dunque per il segno indelebile lasciato nella mia infanzia o per semplice curiosità che ho iniziato ad informarmi su quali potessero essere le strade per imparare a conoscere meglio l'olio. Ho chiesto a due dei maggiori esperti del settore in Italia, Luigi Caricato e Marco Oreggia, e ad amici appassionati come Luigi Bellucci e Gino Barbatella: la risposta è stata unanime. I migliori sono quelli dell'O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) di Imperia. Fatti due conti, il corso non è propriamente economico poiché costa 1.200,00 euro. In ogni caso ho deciso per una full immersion di una settimana intera, ho dunque deciso di iscrivermi. E ne sono entusiasta perché è stata una delle più belle esperienze della mia vita. Non immaginavo che il settore dell'olio d'oliva fosse così affascinante e che potesse suscitare

di Sarah Scaparone

l'interesse di tante e svariate persone. Ma procediamo con ordine. Il 18 maggio di prima mattina, dopo aver lasciato Paolo Massobrio ed alcuni colleghi che hanno seguito la VII edizione de I Tesori della Riviera dei Fiori a Rocchetta Nervina (Im), mi sono diretta alla sede del Museo dell'Olivo di Imperia dove, a partire dalle ore 8.30, era prevista la registrazione dei partecipanti. Arrivata tra gli ultimi ed entrata nella sala convegni con un po' di timidezza, mi sono sistemata al fondo dell'aula. Poco dopo Lucio Carli e Fabrizio Vignolini, rispettivamente presidente e direttore dell'O.N.A.O.O. hanno dato a tutti il benvenuto, ma quei pochi minuti di attesa mi sono bastati per notare che c'erano tanti giovani e questo proprio non me lo aspettavo. La prima persona che ho conosciuto è stata Roberta Ramoino, l'unica di Imperia, una ragazza riservata ma simpaticissima, figlia di un grande degustatore di olio. Con lei e Alessia Zucchi, dell'omonimo oleificio di Cremona, ho trascorso la prima pausa pranzo in un bar del centro storico di Oneglia ed è nata una bella amicizia. Il corso era impegnativo e lo si è capito da subito: otto ore al giorno di lezione per tutta la settimana con teoria e prove pratiche di assaggio. La prima giornata è trascorsa all'insegna della curiosità tra approfondimenti sull'analisi sensoriale e sulle caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e si è conclusa con il mio arrivo ad Andora dove ho deciso di soggiornare con i miei genitori, sfruttando l'ospitalità di amici. Con il senno di poi confesso che se fossi rimasta a dormire a Imperia avrei assaporato ancora di più la compagnia di questo variegato team di appassionati del settore olivicolo. Già perché l'aspetto umano, in ogni esperienza, è fondamentale e fa la differenza. Beh, a Imperia eravamo proprio un bel gruppo: una ventina di persone provenienti da tutta Italia, ma non solo. C'erano

anche Nanae Sugino, insegnante in una scuola privata di italiano a Osaka, Francisco Egidio Tridico e Alexandre Ribeiro dal Brasile: l'uno insegnante di cucina italiana all'Università di São Paulo, l'altro dipendente di Colavita. E poi giovani produttori di olio come Spiros Borracone di Barletta, Adriano Tandoi di Bari, Valentina Turri di Verona e la dinamica Ela Mastrangelo che lavora con il marito Nicola e il figlio Giuseppe nell'azienda di famiglia in provincia di Matera. Al corso hanno partecipato anche tecnici di laboratorio e impiegati commerciali come Claudia e Marco, Alessio Giannelli, Angelo DeMauri, Carlo e Antonio, ma anche Piergiuseppe Caduco, buyer della grande distribuzione, Salvatore Di Bella siciliano verace e Luisella, una milanese innamorata della Sicilia che ha deciso di produrre olio in quella regione.

Martedì 19 maggio il corso è iniziato con un'interessante lezione di olivicoltura di Giorgio Pannelli che ci ha spiegato i segreti dei terreni, dell'irrigazione e della potatura di queste piante millenarie. E così ho scoperto che l'ulivo è molto resistente alla carenza d'acqua, che si pota per semplificare la raccolta e non per aumentarne la produzione e che in Italia ci sono tante aziende con piccole superfici (il 90% ha meno di 500 alberi e solo l'1,3% ne possiede più di 1.000), mentre in Spagna è l'esatto contrario, ossia ci sono poche aziende ma con grandi terreni a disposizione. E di Spagna si è parlato anche con Marcello Scoccia, capo panel (il panel è un gruppo di persone che si riunisce per esprimere un giudizio), che ha tenuto una sentita spiegazione sulla produzione e i consumi di olio d'oliva. Il pranzo è stato sul porto di Oneglia con Alessia, Alessio e Piergiuseppe al ristorante San Lorenzo dove ci siamo ritemprati con fresche insalate, un bel panorama e un caldo sole. E alla fine del pasto la decisione è stata unanime: nessun caffè



perché al pomeriggio ci aspettavano la prima degustazione di olio e la prima prova selettiva di base e non volevamo rovinarci il palato. Già perché l'assaggio deve essere effettuato lontano dai pasti e con l'avvertenza di non consumare caffè, bevande alcoliche o aromatiche nei 30 minuti che lo precedono. E così, tornati alla sede, abbiamo iniziato a riconoscere i difetti, aspetto che consente di classificare un olio d'oliva in extravergine, vergine o lampante. I difetti spaziano dal riscaldamento alla muffa, dalla morchia al rancido e dipendono dalle operazioni di raccolta, di conservazione delle olive, dalla lavorazione. Ma gli oli posseggono anche caratteri di qualità e tipicità che si individuano a livello olfattivo/gustativo e sono il fruttato, l'amaro e il piccante. Dopo

alcuni assaggi abbiamo effettuato individualmente la prima prova di ordinamento: in una scala di dodici bicchieri in cui era presente il difetto dell'avvinato, dal più intenso al più delicato, bisognava riconoscere e riposizionare quattro campioni precedentemente tolti. Non è stato semplice, complice un po' di agitazione, ma l'attesa ed i commenti prima e dopo l'esame mi hanno riportato con la memoria a quella sana goliardia che ha contraddistinto gli anni universitari, ed è stato bello. Insomma, in un baleno ci siamo ritrovati a metà percorso. Mercoledì altre ore di lezione si sono susseguite a degustazioni di oli non solo italiani perché la cosa bella di questa organizzazione è che qui si ricerca la qualità che, come tale, c'è in ogni parte del mondo. Ed è stata

una vera sorpresa scoprire i sentori di tante e diverse cultivar: chemlali tunisina, hojiblanca andalusa, mardural portoghese, koroneiki greca fino alle italianissime grignan veneta, frantoio, moraiolo e leccino toscano, coratina pugliese. Con questi assaggi ho scoperto un universo che non potevo nemmeno immaginare e che tanto ha da esprimere. Tre altre prove selettive hanno scandito le nostre giornate di mercoledì e giovedì: due a livello olfattivo e una a livello gustativo, l'ultima e la più difficile. Con lo stesso metodo iniziale abbiamo dovuto individuare diverse intensità di altri due difetti, riscaldamento e rancido, mentre l'ultima selezione è stata dedicata alla conoscenza dell'amaro e vi assicuro che assaggiarne differenti intensità e riuscire a ricollocarle nella giusta

posizione non è stato per nulla facile. La giornata si è conclusa con l'immane cena di fine corso che rimarrà nella memoria non tanto per la qualità del cibo mangiato, quanto per la bellezza di una serata trascorsa in compagnia a condividere interessi comuni e a scoprire che, alla fine, tutto il mondo è paese. Venerdì mattina la consegna degli attestati ci ha restato "Aspiranti Assaggiatori di Olio d'Oliva" con la consapevolezza che solo con l'esercizio e la pratica potremmo mettere a frutto ciò che abbiamo imparato. Abbracci, saluti, scambi di indirizzi e foto di rito sono stati il giusto epilogo di questa settimana di studio e di crescita personale in cui l'olio d'oliva, oltre ad elemento di aggregazione, si è rivelato fonte inestimabile di piacevoli sorprese. ♦