

saperi > formazione

Ma quale cultura dell'olio

Siamo davvero in grado di liberarci dai pregiudizi e dal pressapochismo, oltre che da atteggiamenti del tipo "il mio olio è migliore del tuo"? L'Ais, l'**Associazione italiana sommelier**, si sta spendendo per l'olio, per rendere più popolare la conoscenza di tale materia prima. Ecco dunque la svolta che aspettava da tempo il mondo dell'olio: corsi destinati a tutti, strutturati in maniera semplice ed essenziale, senza indugiare in tecnicismi, ma sensibilizzando il consumatore, e portandolo a comprendere il prodotto che già si consuma in gran quantità

LUIGI CARICATO

 0 shares 0 tweet stampa


L'Ais, l'**Associazione italiana sommelier** è come un istruttore di guida. Permette a una moltitudine di persone di poter acquisire la patente. Sta a ogni singolo patentato osservare le buone regole e guidare bene, mettendo a frutto quanto appreso dagli insegnamenti ricevuti con professionalità e passione.

Il ruolo che ha esercitato per più di cinquant'anni l'Ais, è stato significativo e determinante. Manca, a ben osservare, una realtà analoga all'Ais per il mondo dell'olio: una organizzazione così popolare e capillare in tutto il Paese, in grado di coinvolgere un vasto pubblico di ogni età ed estrazione sociale.

L'esempio di Ais è molto importante. Sono di conseguenza molto contento che ora l'Ais estenda il suo raggio d'azione anche nel campo dell'olio, senza tuttavia nulla



Luigi Caricato

Luigi Caricato, scrittore, ologo, giornalista, è autore di diversi volumi dedicati all'olio extra vergine di oliva. Con il progetto "Olio Officina" si propone di sviluppare un laboratorio di idee aperto a tutti, incentrato sul rapporto tra sostanze grasse e altri alimenti. Tra le sue più recenti pubblicazioni si segnalano "Olio di lago", per le edizioni Mondadori, "Olio: crudo e cotto", edito da Tecniche Nuove, e "Liberio Olio in libero Stato" per le edizioni Zona Franca.

ULTIMI

L'olio dell'ultimo mastro oleario

Ecco l'olio più buono che c'è, il mio preferito

Siamo davvero indipendenti?

Sicilia olearia vincente con l'Igp

L'INCURSIONE

SANTE AMBROSI

Perché una
cattedra del
dubbio



DIXIT

*La pasta è italiana, grazie alle
mani dei pastai. Pensiamo sia
venuto il momento di smetterla di
demonizzare l'industria
alimentare italiana*

LUIGI FRANCHI

SAGGI ASSAGGI

togliere al mondo dell'olio, alla sua autonomia, ma aiutando di fatto tale mondo chiuso in se stesso, portandolo ad aprirsi. Nulla pertanto viene meno, rispetto a quanto è stato fatto finora, ma il contributo dell'Ais sarà di arricchimento e consolidamento rispetto a quanto già fatto finora, ed egregiamente, dagli oleari stessi, con altrettanta passione, ma senza imitare l'Ais nella volontà di aprire a tutti, al vasto pubblico.

Sono contento di questo impegno dell'Ais. Dell'Associazione italiana sommelier mi piace e apprezzo in particolare la forza propulsiva e la visione positiva. Non comprendo invece l'errore, il vizio formale, comune e frequente tra gli assaggiatori d'olio, che consiste nel partire sempre e soltanto dai difetti di un olio. Bisognerebbe invece educare alla capacità di saper cogliere soprattutto la bellezza e bontà degli extra vergini degustati.

Una sana cultura dell'olio deve necessariamente partire da una visione positiva. Oggi c'è la qualità del prodotto, manca però una adeguata cultura di prodotto. Si evoca troppo spesso la qualità, ma si perde la vera grande sfida, nel puntare all'eccellenza degli oli ma a prezzi più competitivi, e con una attenzione verso ciò che chiede di fatto il consumatore, in termini di tendenza di gusto, senza per questo mai rinunciare a una qualità oggettiva. Le sfide vanno accolte, l'Ais da qualche tempo a questa parte, entrando nella sfera degli oli, sta compiendo dei passi molto importanti per il settore.

C'è d'altra parte una grande necessità di agire, con urgenza. La cultura di prodotto infatti non esiste ancora compiutamente in Italia, tranne eccezioni. Si è insomma consumatori abituali, ma senza avere una idea di come vada utilizzato correttamente l'olio.

Se ci fosse invece una reale e solida cultura di prodotto, non si sceglierebbe, come attualmente si verifica, solo ed espressamente in funzione del prezzo percepito come più conveniente.

Può sembrare anomalo, e in effetti lo è: in Italia non si conosce l'olio da olive, seppure sia l'unico alimento che si esprime al plurale, con quattro differenti classificazioni merceologiche.

Non si conosce a sufficienza l'olio che consumiamo, e infatti si arriva – anche da parte degli addetti ai lavori, paradossalmente – a disconoscere la piramide della qualità nel suo valore costitutivo.

L'olio da olive è un olio al plurale. Abbiamo, in ordine crescente di qualità, l'olio di sansa di oliva, quindi l'olio di oliva, e, a seguire, l'olio di oliva vergine e l'olio extra vergine di oliva, quest'ultimo con le sue molteplici sfaccettature.

La cultura di prodotto è importante e comporta l'acquisizione della capacità di decifrare un olio e di interpretarlo correttamente. Tale conoscenza del prodotto purtroppo manca o è poco approfondita. Non è un bene. Eppure la cultura, intesa come conoscenza della materia prima, è fondamentale. Tant'è che non può esserci economia senza cultura. Le aziende possono conseguire valore, e pertanto guadagni, solo se vi è alla base una solida cultura di prodotto.

La cultura, e di conseguenza la conoscenza piena del prodotto, ci fa capire e apprezzare al meglio il valore stesso della complessità di un prodotto come l'olio ricavato dalle olive.

La cultura ci fa capire dunque il valore della complessità.

La cultura ci fa comprendere il rispetto delle differenze.

La cultura ci fa anche superare i campanilismi.

La cultura libera inoltre dai pregiudizi e dal pressapochismo, oltre che da atteggiamenti come "il mio olio è migliore del tuo", un'espressione infelice quanto oggi più che mai inattuale e inaccettabile.

A ben rifletterci, gli oli da olive pesano meno del 4 per cento dei consumi mondiali di grassi alimentari. Ci sono dunque spazi per incrementare tale quota di consumo, e non

L'olio dell'ultimo mastro oleario

E' sempre un piacere degustare gli extra vergini dell'imperiese **Antonio Mela**, del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**. E' tra i massimi rappresentanti di quella che fu la storica Corporazione dei Mastri Oleari, che per molti versi rappresentò la "nouvelle vague" dell'Italia olearia degli anni Ottanta e Novanta. Sempre attivo, con nuove e originali referenze, oggi lo apprezziamo con il monovarietale Taggiasca Bio >

LUIGI CARICATO



RICETTE OLIOCENTRICHE



Tutti a chiedere i Fil di ferro

Se dici ricetta oliocentrica, il pensiero corre subito ad **Antonio Ruggiero**. Lui parte sempre dall'olio ricavato dalle olive, che considera un prezioso succo di frutta da cui non si può prescindere. La ricetta parte da una pasta lunga tipo piccola bavettina che ha come base aglio, olio e peperoncino

EXTRA MOENIA

Osti a Palazzolo sull'Oglio

Un tempo, ogni rione di Palazzolo aveva la sua osteria, la sua stanza comune dove s'incrociavano le generazioni, passando le ore gomito a gomito. L'osteria del quartiere, legato alla fabbrica di calce idraulica e alla ferrovia, nate ambedue al tempo degli austriaci, era quella dei Rossi: **L'Osteria della Villetta**. «La nostra - dice Maurizio - è una cucina che richiede lunghe preparazioni e un'esecuzione semplice» > **NICOLA DAL FALCO**



hanno pertanto senso le battaglie in atto tra paesi produttori. Cultura dell'olio significa di conseguenza lavorare insieme per il bene comune, per l'affermazione di una cultura di prodotto estesa a ogni popolo e latitudine.

La cultura salva, ma non del tutto. Oggi però il rischio è di utilizzare la cultura in maniera strumentale, e non sta bene. C'è chi finge di abbracciare cultura per ottenere consenso, ma senza adoperarsi per fare realmente cultura di prodotto. Ed ecco dunque, confezionate ad arte, tante bufale mediatiche, purtroppo non smentite da parte di chi avrebbe invece il compito e il dovere di farlo.

In quest'ordine di idee, la **Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio**, sapientemente ideata dal presidente dell'Ais Antonello Maietta, si inserisce proprio in tale contesto, allo scopo di favorire un nuovo corso, e, visto il successo ottenuto in questi cinquanta'anni e più dall'Ais con il vino, possiamo ben dire che siamo con ogni probabilità sulla buona strada.

Occorre solo sostenere tale causa, non mettersi di traverso come è abitudine in Italia. Il mondo dell'olio ha fortemente bisogno del contributo dell'Ais. Siamo sulla buona strada. Presto l'Ais metterà in campo le proprie forze e attitudini per rendere più popolare la conoscenza degli oli da olive, con corsi destinati a tutti, strutturati in maniera semplice ed essenziale, senza indugiare in tecnicismi, ma sensibilizzando il consumatore e portandolo a comprendere il prodotto che già consuma in gran quantità.

Nell cultura di prodotto occorre crederci, sia dunque benedetto il ruolo che l'Ais sta assumendo a favore di una conoscenza popolare e positiva dell'olio.

LUIGI CARICATO - 17-05-2016 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

GIRO WEB



La voce di chi crede nell'olivicoltura

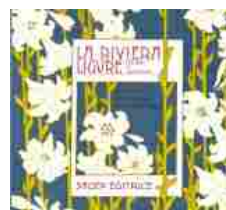
"Benvenuti su **InfoXylella**", è in questo modo che alcuni imprenditori e studiosi si aprono al mondo dei social per ritagliarsi un proprio spazio, difendendosi da chi ne ha usurpato per mesi ruolo e centralità, fingendosi amanti dell'olivo ma senza minimamente preoccuparsi delle sorti dell'olivicoltura. Per ora è una pagina facebook, a breve anche un sito internet di pura e corretta informazione

OO VIDEO

Maledetto Champagne

Uno dei massimi esperti della materia, **Roberto Bellini**, il primo a vincere il titolo di *Ambassadeur du Champagne* in Italia, nonché ideatore dell'*École du Champagne* per l'**Associazione Italiana Sommelier**, si è confrontato nell'ambito di **Olio Officina Festival 2016** con il presidente dell'Ais **Antonello Maietta**, raccontando, in un documentato libro, quanto serve sapere per comprendere la storia delle bollicine più celebri al mondo, entrando nel dettaglio di ogni singolo aspetto, senza tralasciare nulla

BIBLIOTECA OLEARIA



La cultura alta dell'olio

C'è una pubblicazione, difficile e rara da trovare, ma che si può comunque individuare nelle più importanti biblioteche. Si intitola **La Riviera Ligure. Momenti di una rivista** ed era stata editata da Sagep, frutto di una mostra che si svolse a Milano dal 6 al 30 giugno 1986, a cura di Pino Boero e Maria Novaro > *CARLOTTA BALTINI ROVERSI*

VISIONI

*Quante cose saprai, tu
che non cedi / da
trecento e più anni, o
fosco olivo"*

LUIGI PIRANDELLO

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer - Privacy

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

SOCIETÀ

Italia > Mondo > Cultura > Incursioni > Dixit > Visioni > La Parola > Ritratti a olio > Che olio sei > Sociale > Junior

SAPERI

Olio > Olive > Olio > Scuola d'assaggio > Mercati > Aceti > Altri condimenti > Economia > Marketing > Lex > Formazione > Bio bio > Ambiente > Turismo > Salute > Focus > Biblioteca olearia > Oltre > Inoltre > Amarcord

PIACERI

Olio Officina Festival > Saggi assaggi > Extra Moenia > Ricette oliocentriche > Buon cibo > Bellezza > Eventi

MEDIA

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più consulta l'[informativa estesa](#). Chiudendo il banner, scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ok