

Il piccolo frantoio, inutile giocattolo o valido strumento? – 14.02.2010



Girando per i forum che parlano di olivicoltura mi sono accorta che, mentre nei forum esteri (america, australia ecc.) le conversazioni in merito ai piccoli frantoi (praticamente tutti di marca italiana) girano soprattutto su questioni tecniche e valutazioni qualitative, nei forum italiani il dibattito sembra, in gran parte, essere ancora fermo su quanto sia utile/inutile per una piccola azienda acquistare un frantoio aziendale (mini-frantoio).

Parlandone con altri piccoli produttori ho notato che, oltre ai costi piuttosto alti, un altro aspetto che frena l'acquisto è dovuto ad una sorte di diffidenza che porta a pensare al mini-frantoio come ad una specie di giocattolo.

Perché un produttore di olio extravergine d'oliva decide di non continuare ad affidarsi ai grandi frantoi, aperti a tutti che, oltretutto, possono vantare dei frantoiani esperti e competenti, in grado di trasformare le nostre olive in un ottimo olio extra vergine di oliva?

Per quanto mi riguarda, le principali motivazioni che mi hanno spinto all'acquisto di un mini-frantoio sono due: per prima cosa, le mie ridotte capacità produttive che male si combinano con i grandi frantoi sociali o aziendali, aperti a tutti, ma che non accettano partite sotto i 4-5 quintali di olive. Una quantità per me impossibile da raccogliere in un giorno. Allora, che fare? Accumulare le olive raccolte in tre, quattro giorni e poi portarle al frantoio, oppure mescolare le mie olive con quelle di un altro piccolo produttore e dividere l'olio ottenuto. Due soluzioni, per me, inaccettabili.

La seconda motivazione – forse un po' romantica o forse presuntuosa - è il desiderio (o la sfida) di riuscire a portare alla luce quel "quid" nascosto nelle mie olive, in grado di dare al mio olio una sua identità unica e inconfondibile. Per questo motivo gli ho dato un nome: "Perle Nere" e per questo motivo la mia attenzione, dapprima rivolta alla produzione, si è spostata sull'asse della ricerca. Una ricerca che non vuole limitarsi alla varietà delle olive o al momento della raccolta, ma che vuole concentrarsi anche su tutto il processo di trasformazione: tipologia di frangitura, tempi di gramolazione, velocità di estrazione. Tutti passaggi importantissimi che influiscono notevolmente

sulle caratteristiche dell'olio che si otterrà.

Delegando queste importantissime decisioni ad altre mani, per quanto competenti ed esperte (anche più di me), potrei sì fare un olio extravergine di oliva (discreto, buono, ottimo, eccellente), ma non certo l'olio "mio", non il "Perle Nere".