

PERLE NERE[®]

OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA

PODERE MINIERA

Quell'olio che sa di bosso – 06.03.2010

Partendo dall'articolo [Allarme frodi e sofisticazioni, indagine sugli extra vergini. Troppi deodorati!](#), mi sono soffermata sul fatto che su 24 oli esaminati, in tredici campioni i giudici hanno riconosciuto un sentore olfattivo riconducibile ad un olio prodotto da olive della cultivar spagnola Picual, che ricorda il bosso.

Il bosso è un profumo controverso; da un lato, il sentore di bosso può indurre un degustatore inesperto ad attribuire all'olio assaggiato il difetto di riscaldamento, dall'altro, questo sentore è tipico appunto della Picual, cultivar spagnola, pertanto non si tratta di difetto, ma di caratteristica.

Un olio che sa di bosso rientra a tutti gli effetti nella classificazione "extravergine". Nulla di male, se tengo in mano una bottiglia di olio extravergine prodotto in Spagna da olive spagnole. Curioso, invece, se in mano ho una bottiglia di olio spacciato per extravergine italiano... visto che questa cultivar non appartiene al ricco patrimonio di varietà coltivate in Italia, che ci fa il suo sentore in un extravergine (apparentemente) italiano?

Sta di fatto, che sempre più extravergini distribuiti nella grande distribuzione "vantano" questo sentore. Altro fatto è, che la maggioranza dei consumatori è talmente assuefatta da questo sentore, da non rendersi conto che l'extravergine che sta per acquistare ha ben poco di italiano, se non – forse – il nome.

La domanda vien spontanea: con tutti gli Oli Extra Vergini italiani di altissima qualità, prodotti da un'invidiabile numero di cultivar che gli donano profumi e sentori sublimi, apprezzati ed invidiati nel mondo, noi consumatori andiamo alla ricerca di.... quell'olio che sa di bosso?

Non credo ci sia da scervellarsi molto sul perché di questa scelta da parte del consumatore. Il fattore prezzo rappresenta senza dubbio uno dei maggiori aspetti in grado di veicolare il consumatore verso una scelta. Soprattutto se al consumatore non sono ben chiare le ragioni per le quali un prodotto (Extra Vergine di qualità) apparentemente uguale all'altro (extravergine industriale) debba costare 2, 3, 4 volte di più.... ovvio che sceglierà il prodotto che costa meno.

Il fatto è, che di tipologie di olio extra vergine di oliva italiano di alta qualità ce ne sono tante (vuoi mettere, con oltre 500 varietà di olivi presenti sul territorio italiano), ma di quantità (litri) ce n'è poco.

Il mondo dell'Olio Extra Vergine italiano di qualità è un insieme di piccoli produttori, gran parte dei quali - sia per "filosofia" aziendale, sia per oggettivi limiti territoriali che non consentono oliveti superintensivi (che riducono le varietà a 3 – 4), che necessitano di enormi quantità di acqua, concimi e fitofarmaci, che sono estesi per centinaia di ettari e consentono l'uso di macchine industriali in grado di raccogliere anche 30-50'000 kg di olive al giorno con una ridottissima manodopera - non punta su un'olivicoltura ad alta competitività economica (tanto olio, di qualità ridotta, a basso costo), ma segue un modello di coltivazione che tiene conto dell'impatto ambientale, dell'equilibrio dell'ecosistema, della biodiversità vegetale e che fa della tipicità, della specificità e dell'alta qualità le colonne portanti della sua produzione al fine di conferire al suo Olio Extra Vergine di Oliva quel valore aggiunto che lo rende tanto prezioso.

Va beh, con tutto sto scrivere mi è venuta voglia di bruschetta.... con quell'olio che sa di carciofo e foglia di pomodoro.