

La qualità non conosce confini

Tre extravergine a confronto

■ di LUIGI CARICATO



Il miglior approccio per apprezzare la qualità delle produzioni oliandole tipiche è l'incontro diretto attraverso l'assaggio. Non è infatti sufficiente la descrizione di un territorio se poi non ne segue la percezione tangibile attraverso i suoi prodotti. In questo caso l'olio extra vergine di oliva.

In Italia, escludendo Piemonte e Valle d'Aosta, sono diciotto le regioni produttrici di olio. La gran parte delle quali, per importanza e numeri, sono localizzate nel sud. La sola Puglia rappresenta il 40 per cento e più della produzione nazionale. Aggiungendovi la Calabria e la Sicilia, si viene a rappresentare una quota complessiva che si aggira intorno al 70 per cento e oltre. Le regioni centro-settentrionali, per contro, si attestano invece su una quota di poco superiore al 13 per cento, con Lazio e Toscana che rappresentano le punte più significative.

Volendo offrire un saggio sulle diverse identità olivicole del nostro Paese, ci soffermiamo su tre regioni in particolare. La Sicilia è in questo momento la più competitiva, dimostrando uno



SICILIA

*Fiore del Belice 2001,
Campobello di Mazara (Trapani)*

È un olio monovarietale, ottenuto da olive Nocellara del Belice prodotte a Castelvetrano e Campobello di Mazara. Verde tenue dai riflessi d'oro, ha profumi intensamente erbacei, puliti, di oliva verde e fresca, con note di pomodoro in grande evidenza. Al gusto è equilibrato e si avverte l'erba di campo e la mandorla. Di ottima fluidità e finezza, lascia di sé una elegante sensazione al palato, con un tocco lievemente piccante e una sensazione di astringenza in chiusura.

Ideale con antipasti di mare, con piatti di verdure, dalle insalate a foglia tenera alle creme, con minestre asciutte e carni bianche ai ferri.

**Azienda Agricola Lombardo, 91021
Campobello di Mazara (Tp),
via Regina Elena, 24; tel. 0924.48368,
fax 0924.48432,
lombardoantonino@tiscalinet.it**



slancio davvero notevole con il supporto delle stesse istituzioni locali. L'Umbria, che pur rappresentando quantitativi esigui, resta un'area olivicola di grande tradizione per la qualità. Infine la Lombardia, che rappresenta quel Nord oliandolo così poco conosciuto ai consumatori, in questo caso addirittura dagli stessi abitanti della regione. Sono tre oli che testimoniano, a scampo di equivoci, che la qualità non conosce confini; la qualità si fa ovunque, nel sud come al nord, contro ogni pregiudizio. È necessario solo lavorare bene e tanto.

