

PER FARE UN BUON OLIO, CI VUOLE OLIO DI GOMITO

In Italia, il settore agroalimentare vede la presenza di aziende, soprattutto piccole e medie, per le quali l'innovazione e la qualità dei prodotti sono fondamentali per stare sul mercato.

Ad esempio, l'olio è a pieno titolo un elemento della gastronomia italiana. E al di là del suo aspetto liquido, cela un solido lavoro di preparazione, nel quale convergono competenze chimiche, culturali e di mercato. Dopo la Spagna, l'Italia è il secondo paese al mondo per produzione di olio extra vergine di oliva, mentre è al primo posto per quanto riguarda il consumo. Sul territorio italiano, sono presenti 170 milioni di alberi di ulivo, che si trovano soprattutto al Sud (anche se non soltanto lì).

Ma l'olio non cresce sugli alberi, per citare il titolo del libro di Giovanni Zucchi, che sono stato invitato a presentare martedì 28 aprile 2015 a Roma: tutte le informazioni pratiche nell'invito qui sopra. L'autore è AD dell'oleificio Zucchi: azienda nata nel 1810, con sede a Cremona, che nel corso del tempo ha sempre prestato attenzione all'innovazione di processo e di prodotto, arrivando, al giorno d'oggi, ad un fatturato di circa 170 milioni di euro, con una espansione sui mercati esteri in corso di sviluppo.

Oltre a guidare l'azienda di famiglia, Giovanni Zucchi è anche presidente dell'Associazione Italiana dell'Industria Olearia. In un'epoca ibrida e fluida come questa, anche un buon olio è il risultato di un mix: infatti il blending – ossia l'accostamento di diverse varietà di olio – permette di creare un olio superiore alla somma delle parti, sia in termini di aroma che di sapore. All'apparenza, sembra semplice da realizzare, ma la realtà è più complessa, come sa il blendmaster: ovvero colui che sa realizzare un blend, gestendo con perizia conoscenze di agronomia, chimica, biologia e unendole a doti di creatività, intuito ed esperienza sul campo.

Curioso, inoltre, che si debbano usare parole inglesi per descrivere attività in cui l'Italia e i professionisti italiani del settore sono considerati come i migliori del mondo. Ma in lingua italiana è difficile tradurre con precisione l'insieme di pratiche che portano un blendmaster a realizzare un blend usando le tecniche di blending. Eppure si parla ancora poco di queste attività, nelle quali convergono competenze scientifiche e capacità creative. Il made in Italy si basa molto sul senso del gusto estetico, e in questo caso vengono stimolate anche le papille gustative. Dopo la presentazione del libro – alla quale interverrà anche Fabio Renzi, segretario generale di **Symbola** – Fondazione per le Qualità Italiane – si svolgerà una degustazione dell'olio prodotto dall'oleificio Zucchi.

Nel caso dei prodotti enogastronomici, l'assaggio è d'obbligo!