
Olio dal sapore tipico

Autore: Aurora Nicosia

Fonte: Città Nuova

L'abbiamo appena celebrata in 117 tra borghi, paesi e città d'Italia la seconda edizione di "Pane e olio in frantoio", la festa dell'extravergine organizzata dall'Associazione nazionale Città dell'olio con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole. Un ritorno alle tradizioni per i più adulti, una novità per i giovani abituati a ben altri cibi, vedi merendine e patatine fritte. Certo, che l'olio extravergine di oliva sia considerato dai più il migliore fra tutti i grassi è pensiero comune di nutrizionisti, medici, esperti del settore. Sono numerosi gli studi che ne hanno dimostrato i fattori salutari e di longevità. Non ultima una grande indagine epidemiologica effettuata qualche anno fa che prese in considerazione le abitudini alimentari di quasi 13 mila persone di sette nazioni fra cui l'Italia. I risultati dimostrarono chiaramente che le popolazioni del nord e centro Europa, insieme a quelle statunitensi, per lo più consumatrici di grassi animali, erano da dieci a venti volte più a rischio di malattie cardiovascolari rispetto alle popolazioni mediterranee più abituate al consumo di olio di oliva. Per una sempre maggiore sicurezza e qualità del prodotto il consorzio Oil masters corporation, organismo operativo della corporazione dei mastri oleari, (derivazione dell'antica corporazione di arti e mestieri del '300), avvalendosi della collaborazione di ricercatori ed esperti, ha di recente promosso la certificazione Hs-High standard: una garanzia riguardo a superiori caratteristiche organolettiche, ad ottimi requisiti nutrizionali e ad un elevato contenuto di proprietà salutistiche. In questo modo il consumatore può essere più consapevole di ciò che usa e gli viene garantita una scelta ottimale grazie ad un prodotto controllato e nel quale si assicura la presenza di elementi indispensabili per la prevenzione di molte patologie. La prima delle aziende a mettere in vendita il proprio olio con questa certificazione è stata Abbo, non solo in Italia ma anche all'estero. Basti pensare che in Germania l'olio Abbo è venduto persino in farmacia. Un grande risultato per la casa olearia che quest'anno festeggia i suoi primi 110 anni. L'azienda di Saluzzo infatti vide i suoi albori nella primavera del 1893 nei pressi di Ventimiglia. Ad iniziare la tradizione fu Secondo Abbo, che dopo aver cominciato a produrre olio extravergine di oliva in Liguria si rese conto che in Piemonte si sarebbe potuto aprire un mercato più favorevole, visto che in quei territori la produzione dell'olio era assente. Così col passare degli anni la casa Abbo operava su due fronti: quello ligure e quello piemontese appunto, intrecciando la propria storia con quella di un'altra famiglia olearia famosa in Italia, quella dei De' Carli con i quali uno dei figli aveva contratto matrimonio. Se chiedi agli Abbo notizie sull'azienda, la prima cosa che ti sottolineano è che la loro storia "è tutta qui: un uomo con il suo amore per l'olio e la voglia di portarlo al di là delle Alpi, per dare modo alle persone di assaporare, con gli scarsi mezzi di allora, un pezzetto di Riviera. La passione che ha mosso le successive generazioni è sempre la stessa, il modo di lavorare pure". Queste alcune caratteristiche della piccola impresa ligure: ricerca della qualità e della genuinità del proprio prodotto, razionalità e funzionalità organizzativa; attenzione all'artigianalità e alla cura dei particolari, uso di tecnologie moderne, rispetto delle esigenze igieniche. Non sfugge tra l'altro agli Abbo la necessità di un ambiente che rispetti il benessere dei lavoratori e contemporaneamente impieghi fonti di energia pulite e rinnovabili. Ecco perché l'antico frantoio di Ventimiglia è stato affiancato e sostituito da uno più recente che possa assicurare una qualità migliore dell'olio, in vista di un ulteriore sviluppo che utilizzi le tecniche produttive più moderne. Insomma tradizione e innovazione sembrano "sposarsi" bene nell'azienda di Saluzzo. Il tutto nel massimo rispetto del consumatore. E per festeggiare i 110 anni di vita ecco, tra le altre, l'idea di un convegno scientifico che ha visto il contributo di numerosi esperti del settore compresi rappresentati del Ministero delle politiche agricole e forestali. Un modo ulteriore per mettere in rilievo l'importanza di una dieta sana che diventi un "comportamento naturale, non un'imposizione" e sottolineare la necessità, in questa

direzione, di una collaborazione sempre più stretta fra ricerca e produzione.