Vie del gusto®

Dicembre 2016 - Gennaio 2017 Euro 4,00 www.viedelgusto.it

ITINERARI:

BOLOGNA, LA "DOTTA", LA "GRASSA", LA "ROSSA"

CAPODANNO IN BAITA

STREET FOOD: LA PORCHETTA DI ARICCIA

IL TOUR ARABO-NORMANNO

TERRE DEL VINO: ALTO ADIGE

LE TERME: COLLI EUGANEI

LA CANTINA: TENUTA J. HOFSTÄTTER

IL PRODOTTO DOP: IL GORGONZOLA

OLTRE CONFINE: I MERCATINI DI NATALE IN AUSTRIA

SNOW PARK IN VALLE D'AOSTA

CHEF E TERRITORIO ALESSIO LONGHINI E ALESSANDRO DAL DEGAN

CHECK IN:

IN TOSCANA PER LA PRIMA COLAZIONE

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI ITALIANI

PASSITALY A PANTELLERIA

I MERCATINI DI NATALE AL MARE

GLI APPUNTAMENTI DEL MESE

MAREMMA CHE VINI!

PASSIONE, RICERCA, EQUILIBRIO:

NIKO ROMITO, lo Chef tristellato

foto di Diva Service

ISSN 1126-5418

70001>

9 771126 541005

(SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - REGIME LIBERO 70% DCB ROMA)

L'Umbria e l'Olio

Una storia per chi ha testa

• Maurizio Pescari

Da dove entriamo? Il bello dell'Umbria è anche questo: possiamo scegliere la porta d'ingresso senza temere di perdere qualcosa. Basta avere tempo, basta dedicarglielo il tempo a questa terra fatta di mille posti, diversi per contenitore e contenuto; di mille personaggi, diversi per sguardo, lingua e idee; di mille punti di vista, condivisibili e non, ma proprio per questo belli da scoprire, in un "tempo" che vuole i più omologati, nella vita e nel gusto. Proprio così, l'Umbria è la regione del tempo; ma non perché ci si ritrova dominati dall'ozio, ma perché a "leggerla" bene questa terra dopo un po' ti rendi conto che l'orologio non serve, che il tempo è segnato – solo e per fortuna – dall'ora di pranzo e dall'ora di cena. L'Umbria è anche strana e stavolta la nostra via del gusto che traccia il sentiero dell'olio, ci porta a conoscere qualche altra bella testa. Anche in Umbria per fare l'olio servono le olive, ma per farlo buono bisogna avere testa.

TREVI

Adesso la scrivo grossa. Avete presente Positano? Ecco, ogni volta che vado a Trevi e guardo il paese dal basso, della strada Flaminia, mi viene in mente Positano, con tutto il rispetto per la perla di straordinaria luminosità della Costiera. Eppure Trevi mi dà questa idea, avvolta nel culmine di una collina circondata anch'essa da olivi. Piante giovani, composte, ordinate nel rispetto di una legge non scritta che da queste parti fa di un uliveto il giardino di casa.

A PIGGE C'È GAUDENZI

Lascio la Flaminia a Pigge e salgo la collina lungo una strada sassosa che s'infila in un mare di ulivi. A un tratto, protetto, scorgo il sagrato della chiesa di Sant'Arcangelo, lì incontro Andrea e Stefano Gaudenzi e una squadra di ragazzi impegnata a brucare l'oliva dalle piante. Questo è il regno del Moraiolo, cultivar dominante da queste parti; siamo intorno ai 600 metri di altitudine e qui c'è il Moraiolo vero. A un tratto la squadra si ferma, sono le nove ed è ora di fare colazione. Pane, formaggio, salame, porchetta, qualche bicchiere di vino rosso. Stefano prende in macchina una bottiglia d'olio e dice: "Questo è di stamattina, fatto dal Moraiolo raccolto qui ieri". L'olio scorre su una fetta di pane fresco. Il colore è verde brillante, in bocca si libera l'amaro, in un attimo il gusto è invaso dal calore; senti il cuore del carciofo, la bocca pulita, asciutta. Note gustative che descrivono le caratteristiche di una cultivar e se gli diamo tempo, di un grande olio. Camminando nell'oliveto lo sguardo va ovunque; si vede Trevi dall'alto, la valle umbra sotto e dall'altra parte i monti Martani con Montefalco... se con il pensiero vai oltre, trovi Giano.

A GIANO DELL'UMBRIA: CLAUDIA POMPILJ

Giano dell'Umbria, borgo bifronte con l'Abbazia di San Felice che dà il nome a una cultivar di oliva. Questa terra, dominata dall'olivo e dall'olio, nell'essere dedicata a Giano raccoglie tutte le sue condizioni, frutto di consuetudini di famiglia da un

lato e di rinnovata voglia di fare dall'altro. Raccontiamo la storia di Claudia Pompilj: famiglia legata dal tempo a questi luoghi, Claudia vive a Roma ma sempre più spesso a Villa di Macciano. L'azienda agraria di famiglia richiede impegno e con il tempo – sempre questo benedetto "tempo" – ha costruito un suo progetto che più che di marketing ha dimostrato di essere di pensiero. "Non lo avrei mai immaginato – racconta – eppure in poco tempo questo posto mi ha 'presa', come mai prima d'ora e scopro piano piano di vivere e apprezzare sempre di più le sensazioni e i fatti che sentivo raccontare da mio padre. E non è che sento di essere diventata un'imprenditrice agricola, ma di avere dentro un legame profondo con questa terra e con i suoi frutti". Parliamo quasi appoggiati all'olivo di Macciano, pianta sontuosa, legata a quella terra da non si sa quanto tempo, pianta padrona, intorno alla quale Claudia sta costruendo una storia nuova. "Senti un po' – dice Claudia – questo è l'olio nuovo...". Colore giallo con riflessi verdi, profumo delicato del frutto. È il primo olio di un progetto che guarda lontano, con il carattere di Claudia, San Felice, Frantoio, Leccino e Moraiolo. Una bella storia. Un buon olio. Claudia lo ha chiamato "Macciano" – DOP Umbria Colli Martani.

A PERUGIA, DA GIANNI E GIULIANA BATTA

Dai Martani, se la giornata è bella, si vede Perugia e lì l'olio ha un nome: Gianni Batta. La via San Girolamo porta da Ponte San Giovanni all'acropoli. Una grossa macina in pietra posta sul ciglio della strada segna quasi il numero civico di Batta e la cercano tutti coloro che amano l'olio. Il frantoio di Gianni è al piano terra di una bella casa circondata da un giardino curato e dalle ortensie di Giuliana, la moglie. Il rischio? Uno solo, Casper, un amore di cane che festeggia tutti con entusiasmo. Gianni è dietro la sua scrivania. Il suo uliveto è protetto dall'alto dal campanile dell'Abbazia di San Pietro, sede della Facoltà di Agraria. La calma lo caratterizza. Calma nei gesti e nei pensieri. Sembrerà strano, ma con Gianni non abbiamo mai parlato di olio; l'olio è al centro della sua vita come bene complessivo, come orologio del suo tempo, non solo e semplicemente come prodotto. L'olio è una conseguenza logica di un modo di vivere e di vedere le cose, in ogni suo aspetto, dai legni d'ulivo che diventano lampade, ai disegni. Lo preoccupa il mercato? Non più di tanto. I costi di produzione? Quelli sì: "Vado avanti finché ci rimetto il giusto", disse un giorno. Ma il cruccio vero di Gianni è la burocrazia, con gabelle e gabellette, ma non per i soldi, "per il tempo che mi fanno perdere...", dice ogni volta. Ancora il tempo di mezzo. Poi l'olio arriva: biologico, equilibrato, elegante, complesso, riconoscibile, ogni anno. Anche il prossimo.

A RONTI, DA DANTE SAMBUCHI

Il viaggio in una certa Umbria dell'olio ci porta a Città di Castello, anzi a le Pietraie di Ronti, frazione del comune altotiberino, in quell'angolo che si spinge verso la Toscana. Al dil à di quelle belle colline c'è la Valdichiana, con Cortona. L'olio da questa parti è sempre stato un affare di famiglia, rari i casi legati a un impegno produttivo che andasse oltre. Poi è arrivato Dante Sambuchi. "Ma io non sto facendo nulla di particolare – racconta – mi piace la natura, l'olio, mi piace far le cose per bene e dedicarmi ai particolari che secondo me meritano di essere evidenziati, nell'olivicoltura e non solo". A volte dà l'idea di nascondere un sorriso beffardo sotto quei baffoni. Di proteggere sotto sotto l'idea saggia di un progetto innovativo; quasi che fosse un abile stratega, capace a cogliere e perseguire l'unica strada utile per emergere in un mondo dell'olio dove la qualità è alla base e non un obiettivo da raggiungere. Borgiona e Gentile di Anghiari sono le cultivar legate a questa terra che Dante ha messo con altre al centro del suo progetto. Poi gli oli, frutto di un rispetto estremo delle piante: DOP Umbria, IGP Toscano, (visto che gli oliveti sono al di qua e al di là di quelle colline) e l'Apicale. Quante storie, quanti racconti intorno a quest'olio. "Apicale è un olio che ottengo raccogliendo le olive solo sulla parte apicale delle piante. Sono quelle più toccate dal sole, quelle che maturano prima e ci faccio il mio olio, un olio di "pura' qualità". Ama definirlo così, perché un olio che racchiude le ricchezza della terra che lo ospita. Com'è l'olio? Non conta. Fidatevi di Dante, del suo racconto della sua passione.