



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

L'Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto DOP

“Dimensione”

Testi di Enzo Gambin
Editore: Le Cronache SRL



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto DOP

Autorità di gestione: Regione del Veneto Direzione FEARS Bonifica ed Irrigazione

INDICE

Inizio	3
L'olivo nel giardino dell'uomo	4
L'attrazione delle olive.....	8
Storie e leggende all'Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto DOP	14
Capacità di ben alimentare.....	20
Adverse selection	23
L'anello di congiunzione	29
Oggi e per tutta la vita	32
"Filò"	44
Soliloqui.....	48
Sapori vegetali all'Olio Veneto Dop.....	55
Sociologia della buona tavola	68

Inizio

L'olio d'oliva è un argomento affascinante, molto vasto, e sarebbe una stravagante pretesa credere di esaurirla in alcune pagine.

L'olio d'oliva è un prodotto vegetale che ha accompagnato l'uomo agricoltore e buongustaio per lunghissima parte della sua evoluzione, attraverso un lungo periodo di almeno di 6.000 anni.

Lo storico e filosofo Tucidide, 460 circa - m. 395 a. C., scriveva che *"I popoli del Mediterraneo cominciarono ad uscire dalla barbarie quando impararono a coltivare l'olivo e la vite"*.

Probabilmente per Tucidide il significato di "barbaro" era di uomo primitivo e, se riferito alla sua alimentazione, era inteso che si cibava di quello che la terra dava spontaneamente o di quello che si procurava con la caccia.

L'introduzione dell'olio d'oliva nella dieta umana rappresentò il crinale tra "barbarie" e civilizzazione e l'uomo, davanti a piatti ben conditi, vide soddisfatti i suoi desideri di cibi buoni.

La buona tavola influenzò la sua mente e l'umore dell'uomo evoluto, tanto che il filosofo Aristotele, 382 - 322 a.C., si dotò di una ricchissima collezione di pentole e nei suoi racconti *"Dopo i libri di Fisica" – o "Metafisica", disse che la filosofia nacque quando l'uomo risolse i suoi bisogni primari, noi aggiungiamo sì buon cibo.*

D'altra parte anche San Tommaso d'Aquino, 1225 – 1274, nella *"Summa Teologica"*, scriveva *"poiché al mangiare è connesso necessariamente il piacere, non si riesce a distinguere ciò che è richiesto dalla necessità da ciò che vi aggiunge il piacere"*, ponendosi così favorevole alla buona tavola, purché non esagerata, infatti, il benessere psicofisico non può prescindere da una corretta alimentazione e un adeguato comportamento alimentare preserva la fisica e psichica.

Sappiamo che il cervello è la sede della "componente psicologica" e il suo funzionamento dipende molto dagli elementi contenuti negli alimenti, in questo l'olio d'oliva per la sua composizione in acidi grassi, polifenoli e di pro-vitamina E, che aiutano le cellule nervose a difendersi dai danni dell'ossidazione e mantenendo la loro efficienza, può ben essere considerato amico del cervello

L'olivo nel giardino dell'uomo



Credere che l'origine delle cose abbia avuto un momento preciso per iniziare ha sempre una piacevole e misteriosa attrazione.

Come in una sorta di magia tutto deve cominciare a vivere, svilupparsi, crescere e migliorarsi grazie a imprevedibili incontri.

Diventa poi ancora più affascinante se l'origine delle cose è appresa dal casuale ritrovamento di un manoscritto antico, come ideò Giacomo Leopardi, 1798 – 1837, con il “Cantico del gallo silvestre” di:

“... si è trovato in una cartapeccora antica, scritto in lettera ebraica, e in lingua tra caldea, targumica, rabbinica, cabalistica e talmudica

....”.

Allora, la storia dell'olivo potrebbe iniziare così:

[S'iniziò a coltivare l'olivo nell'Asia e nell'Africa, abitate dai primi poli della terra, i Semiti e Camite, discendenti da Sem e Cam, i figli di Noè.

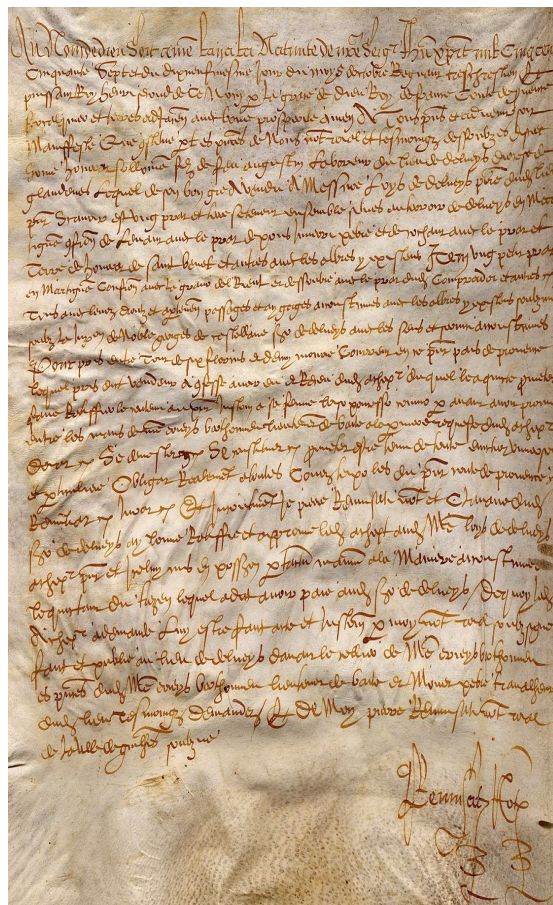
Il terzo figlio di Noè, Jafet, andò ad abitare le terre più settentrionali del Mondo, da lui si originarono i Giapetiti, che occuparono l'Europa, la Turchia, la Persia, la grande pianura Turanica e l'India; a questi l'olivo fu portato dai Fenici, popolo semitico cananeo, che era dedito ai traffici mercantili e marittimi.

...

Tra i Giapetiti-Ellenici, gli abitanti dell'Èllade, l'antica Grecia, l'olivo ebbe un grande sviluppo e ancor più lo ebbe con gli Italici Romani, che lo portarono in tutti i territori da loro conquistati.

La storia dell'olivo s'intrecciò così con quella di molti popoli, che imparano ad estrarre e utilizzare l'olio e lo indicarono in diversi modi, per gli Accadici, il popolazione delle Mesopotamia, era "šamaššu", associato al dio Šamaš, divinità solare, che esercitava il potere della luce sulle tenebre e sul male.

I Semiti del Nord Ovest lo chiamavano "zayt" o "zayit", nome ancora in uso nella lingua araba come “zayt az-zaytūn”, e nell'ebraica come “shemen zayit” שמן זית”.



Nell'antico Egitto, dove sembra sia avvenuta la prima estrazione dell'olio era chiamato "mèt".

La parola Olio, come la usiamo in italiano, deriva da un linguaggio arcaico parlato da stirpi indoeuropee, penetrate nella penisola greca e nelle isole attorno al 2000 a.C., che usava "el" o "ole" associandolo all'idea di olio o grasso. L'evoluzione di questo termine ha portato a formare la parola greca "ἐλαιον", "elaion", olio, passata al latino come "ōlĕum" e all'italiano "olio".

La parola oliva, che usiamo ora, in greco antico era "ελιά", "elaia", e in latino "olivae".

Sofocle, 496 406 a.C., drammaturgo greco, nella tragedia "Edipo a Colono" scriveva:

*"Albero amico che da se rinasce,
terrore delle lance nemiche;
l'olivo di glauca foglia che nutre i nostri figli
e in questa terra cresce in gran copia."]*

La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio ricoprivano un ruolo fondamentale nell'economia dell'Italia antica, specialmente per alcune territori come l'Apulia, ora pianura Salentina, l'Etruria meridionale, ora Maremma laziale, e il Lazio, dove si producevano importanti quantità di olio."

Da millenni l'olivo fa così parte del giardino umano, la sua coltivazione ha contribuito al modellare i rilievi delle coste, delle alte pianure e colline, creando paesaggi terrazzati dal ruolo essenziale per prevenire smottamenti e impedendo la desertificazione dei territori, creando un microclima favorevole alla lenta crescita dell'albero.

Basta recarsi sulle colline di Battir, patrimonio dell'umanità dell'Unesco dal 2014, un villaggio palestinese a sud-ovest di Gerusalemme, per constatare il miracolo dell'architettura agricola, che alterna terrazzamenti irrigati per l'orticoltura e terrazzamenti a secco coltivati a vite e olivo.

A questo si unisce il colore luminoso delle foglie dell'olivo, tra il verde e il grigio argenteo, che



conferisce all'albero un particolare fascino, come scrive il poeta palestinese Mahmoud Darwish, 1941 – 2008, :*"Nel suo reticente verde-argento / Il colore esita a dire ciò che pensa, e a guardare ciò che c'è dietro. / Il ritratto, per l'olivo, non è né verde né argento. / L'olivo è il colore della pace, se la pace avesse bisogno / di un colore"*.

Il passaggio tra la pianta olivo selvatico e la messa a coltura fu probabilmente agevolato dalla facilità di utilizzare i polloni, che crescevano spontanei alla base della pianta.

Non fu difficile per i primi utilizzatori dell'olivo notare che intorno al tronco crescevano dei vigorosi getti spontanei, che

dopo qualche anno producevano frutti eguali a quelli della pianta madre.

Se questi polloni si staccavano con cura e si ripiantavano, magari a pochi metri di distanza, davano origine a nuove piante, uguali a quella dalla quale avevano avuto origine.

Così l'olivo iniziò a crescere intorno agli insediamenti umani.

Il processo di domesticazione dell'olivo è ancora oggi oggetto di dibattito perché, accanto all'ipotesi classica di domesticazione singola e successiva diffusione, è possibile anche l'idea che questa pianta abbia avuto diversi centri di origine.

Di certo si sa che l'oleastro è sopravvissuto all'ultima glaciazione, circa 20.000 anni fa, e ben in undici rifugi distribuiti nelle aree mediterranee occidentali, centrali ed orientali.

Furono questi oleastri che costituirono il materiale originario per la domesticazione e coltivazione dell'olivo.

Sebbene oggi si favorisce l'ipotesi che le varietà d'olivo derivino da più forme ancestrali, è stato anche osservato che, circa la metà, provengono dall'incrocio di due o più ceppi, direttamente collegati a una pianta, che esisteva molto tempo fa, rendendo così le ricostruzioni evolutive ricche di dibattito e così la storia non è ancora sicura.

Poi venne l'innesto, tecnica di moltiplicazione che consisteva nel saldare in una pianta, detta portainnesto, un'altra con diverse caratteristiche, detta nesto, in modo da formare un solo individuo. Sembra che questo metodo sia stato inventato dai Cartaginesi, in questo modo si aumentò la velocità di moltiplicazione, consentendo di utilizzare le piante di oleastro come portainnesti per congiungere altri con differenti e migliori caratteristiche, così nacquero le varietà d'olivo.

Secoli dopo Lorenzo de' Medici, 1449 –1492, scriverà la

“Canzona degl'innestatori”:
Donne, noi siam maestri d'innestare;
in ogni modo lo sappiam ben fare.
Se volete imparar questa nostr'arte,
noi ve la mostreremo a parte a parte,
e' non bisogna molti studi o carte:
le cose naturali ognun sa fare. [...]

Plinio il Vecchio, 23 - 79, nel XV libro della sua *Historia Naturalis* scriveva:

“at nunc etiam in plantariis ferunt, translatarumque altero anno decerpuntur bacae” –

“oggi gli olivi nascono in piantonai, e le bacche [olive] si raccolgono l'anno successivo”

a specificare che gli olivi si riproducevano in “piantonai”, allevati in attesa della messa a dimora definitiva e provenienti dalla “nestaia”, dove piante erano ottenute da seme o da talea, poi innestate.

Coltivare l'olivo e avere, anno dopo anno, una quantità di olio è stato un interesse che ha assunto subito una forte valenza sacra, insieme all'albero che lo produceva.

Ad Atene nessuno poteva sradicare dal proprio campo un ceppo di ulivo sacro, pena la morte.

Questo rapporto, che l'olio intesse con il sacro è riscontrato anche all'interno delle tre religioni monoteistiche del Mediterraneo: Ebraismo, Cristianesimo e Islam.

L'olio sacro

Il tempo che si rinfresca ed il mare che si increspa,

Tutto mi dice che l'inverno è arrivato per me

E che bisogna, senza indugio, raccogliere le mie olive,

E offrirne l'olio vergine all'altare del buon Dio.

Frédéric Mistral (1830 – 1914)

L'attrazione delle olive

L'olivo è una pianta sempreverde, se lasciata crescere spontaneamente assume un aspetto cespuglioso, se coltivata, si presenta come un albero dall'altezza che potrebbe superare gli otto metri. In condizioni climatiche favorevoli l'olivo può vivere millenni, è tra le piante più longeve al mondo in quanto è in grado di ricostituirsi la chioma partendo da qualsiasi parte del fusto e sa rinnovarsi il tronco se danneggiato.

Dal punto di vista botanico l'olivo è considerato un arbusto, il suo tronco è nodoso, argenteo, sempreverde alto da 5 a 15 metri, con una circonferenza che può raggiungere i 6 metri.

La foglia è lanceolata dal colore sovrastante verde e da quello sottostante bianco-argenteo.

I fiori a grappolo di colore bianco, odorosi, appaiono nell'albero verso maggio, danno luogo alla mignolatura.

Francis Hallé botanico biologo francese, classe 1938, ha asserito: *“Molti alberi sono potenzialmente immortali, il che significa che non hanno un programma di senescenza. Mettete un albero nelle migliori condizioni possibili per tutta la sua vita e proteggerlo scrupolosamente da tutti gli attacchi, da tutti i pericoli, da tutti gli sfortunati eventi che possono accadergli: scoprirete che non muore”*.

Il frutto dell'olivo è l'oliva, una drupa, ossia un frutto carnoso indeiscente, vale a dire che quando è maturo non si apre, ha una buccia esterna, l'epicarpo, una polpa carnosa, il mesocarpo, il nocciolo, endocarpo, dove all'interno vi è un solo seme.



Da considerare che le parole composte da “epi”, “ἐπί” (epi), “sopra”, meso, “μέσος” (mesos), medio, e endo, “ἔνδον” (endon), dentro, sono i prefissi di “carpo”, “καρπός”, che in greco significa frutto.

La parola drupa deriva dal greco “Δρύπεψ”, “drýpeps”, con il significato di “maturato sull'albero”.

La lingua latina ha preso questo termine e ne ha indicato l'oliva matura, non ritenendo rilevante il fatto che

maturi sull'albero.

Dall'Ottocento, la botanica ha definito come drupa anche il frutto delle pesche, delle albicocche, delle ciliegie, delle prugne e dei datteri, sono drupe anche i frutti del noce e della palma da cocco.

I componenti quantitativamente più importanti dell'oliva fresca sono:

- l'acqua, 40-70%;
- le sostanze grasse, 6-25%;
- composti idrosolubili, quali zuccheri semplici, acidi organici, sostanze azotate, sostanze fenoliche ed una frazione insolubile in acqua, di natura colloidale.

I colloidi della drupa comprendono i componenti la parete cellulare, quali le cellulose, emicellulose e pectine, proteine strutturali ed enzimatiche.

I più importanti zuccheri presenti nelle olive sono il glucosio, fruttosio e saccarosio.

Tra gli acidi organici più rappresentati troviamo l'acido citrico, l'acido malico e l'acido ossalico.

Nella composizione delle olive riveste poi una notevole importanza la frazione fenolica ed il patrimonio enzimatico.

I composti fenolici, che includono i precursori degli antiossidanti naturali presenti negli oli vergini di oliva, sono contenuti nella drupa in quantità molto elevate, dallo 0,5% al 2,5% del peso fresco, e comprendono, tra i componenti più rilevanti, l'oleuropeina e la demetiloleuropeina, che sono i responsabili del sapore amaro delle olive.

Questi composti sono presenti in modo più consistente nella buccia e nella polpa mentre, la mandorla, li contiene in concentrazioni molto ridotte.

Tra gli enzimi presenti nella drupa in grado di influenzare la qualità dell'olio troviamo

- la lipasi, catalizzano l'idrolisi dei gliceridi producendo acidi grassi liberi;
- la glicosidasi, che favoriscono la trasformazione delle sostanze fenoliche presenti nelle olive, oleuropeina, demetiloleuropeina e ligustroside;
- la cellulasi, che degradano le strutture delle pareti cellulari;
- la pectinasi, che favorisce l'aggregazione delle goccioline di olio, coalescenza, dell'olio in fase di gramolatura;
- l'emicellulasi, è in grado di degradare l'emicellulosa, una delle sostanze che costituiscono le pareti cellulari;
- la perossidasi, determina l'ossidazione e quindi la riduzione dei fenoli dell'olio durante la gramolatura;
- la polifenolossidasi, particolarmente attiva durante la fase di frangitura, opera sui polifenoli e li ossida, ci si accorge del suo lavoro quando si vede la pasta delle olive che prende un colore marrone o viola rossastro;
- la lipossigenasi, favoriscono la formazione di sostanze volatili responsabili dell'aroma dell'olio.

Componenti importanti dell'oliva sono i fenoli, i più rilevanti sono l'oleuropeina, la demetiloleuropeina, la ligustroside ed il verbascoside, presenti in modo più consistente nella buccia e nella polpa mentre la mandorla li contiene in concentrazioni più ridotte.

Le proprietà benefiche dei polifenoli nei confronti della pianta sarebbero quelle di un antiparassitario naturale, mentre per all'organismo umano fornirebbero capacità antiossidanti e antinfiammatorie, in

grado di proteggere le cellule dallo stress ossidativo, tenere sotto controllo i livelli di colesterolo, agire come antibatterici e antiprurigine.

Nella prima fase di maturazione dell'oliva il grasso è presente sotto forma di minuscole gocce all'interno delle cellule della polpa, che aumentano il loro volume fino ad occupare gran parte della stessa cellula.

Queste minime parti di grasso sono racchiuse in piccolissime sacche membranose, i lipovacuoli, che ne impediscono il contatto con le altre parti della cellula, successivamente, man mano che l'oliva matura occuperà circa l'80% dello spazio.

La maturazione ideale dell'oliva corrisponde alla fase di invaiatura, cambiamento del colore, quando la drupa mostra la superficie parzialmente o completamente colorata e la polpa ancora chiara, tra settembre e ottobre.

Le olive sono sempre state usate anche per l'alimentazione, anche se non sono direttamente commestibili, dopo il raccolto devono essere sottoposte a trattamenti, diversi a seconda delle varietà, fanno eccezione alcune olive che, maturando, diventano dolci sull'albero per fenomeni fermentativi, come la varietà greca "Throumbolia".

Tolte dall'albero le olive sono trattate con soluzioni di idrossido di sodio o potassio, conciate in salamoia o sottoposti a una serie di lavaggi in acqua.



Archestrato di Gela, poeta siceliota del III a.C, 'nella sua opera "Ἡδυπάθεια" (Ivupaeia) "*I piaceri del Buongustaio*", o "*Frammenti della gastronomia*", consigliava che le olive da porre in salamoia dovevano

essere colte mature e leggermente avvizzite, "*Grinze e all'alber mature abbi le olive*", ed erano chiamate "*κολυμβάω*" (*colymbáo*), dal significato di "venire a galla".

Allo stesso modo i Romani alle olive in salamoia diedero un nome simile, "colymbadas", che significava "affiorate", perché emergevano dalla salamoia.

Catone, 234 a.C. - 149 a.C., nel suo libro "*Liber de agricultura*", così insegnava a preparare le "colymbadas": "*Ecco come vanno condite le olive verdi: prima che diventino nere, si pestino e si buttino in acqua. L'acqua si cambi spesso. Poi quando saranno macerate abbastanza, si scolino pressandole, si mettano in aceto e si aggiunga dell'olio e mezza libra di sale ogni moggio di olive. A parte, si conservino in aceto finocchio e lentisco: poi se si vogliono mescolare insieme si adoperino in fretta. Si calchino in un orciolo. Quando se ne vuole si vadano a prendere con le mani asciutte. .. Le olive verdi che vorrai adoperare subito dopo la vendemmia, condiscile così: metti mosto e aceto in parti uguali. Per il rimanente condiscile come detto sopra.*"



Nel preparare le “*colymbadas*” i Romani crearono anche l’”*ēpītȳrum*”, una salsa di olive scelte per lo più tra le “*orcite*” e le “*pausiane*”, che erano sminuzzate e condite con olio, sale e aromi, intingolo che ora chiamiamo con il francesismo “*pâté*”.

Catone preparava le sue olive così: “Per fare l’ēpītȳrum verde, nero o di colore vario fallo così: toglì i noccioli a olive verdi, nere o di colore vario, condisci nel modo che segue: pestale, metteci olio e aceto, coriandolo, comino, finocchio, ruta, menta. Riponi in orciolo: sopra ci sia l’olio. Così sono pronte per l’uso.”

Varrone l’agronomo, 116 a.C. 27 a.C., al cap. 58 del Primo libro di “*De Re rustica*”, riportava: “*L’oliva è come l’uva, giunge nell’azienda per la stessa strada, ma l’una è scelta come cibo, che unge il corpo, dentro e fuori, l’altra per estrarne una bevanda alcolica. Questa oliva segue il padrone anche quando va alle terme.*”

Lo scrittore e politico romano Petronio Arbitro, 27 – 66, nella “*Cena di Trimalcione*” raccontava come le olive fossero sempre presenti sulla tavola: “*...Fu servito un antipasto di gran classe, che tutti ormai erano a tavola, all’infuori di lui, Trimalcione, al quale in nuova usanza era riservato il primo posto. Quanto al vassoio, vi campeggiava un asinello in corinzio con bisaccia, che aveva olive bianche in una tasca, nere nell’altra che fecero ancora girare dentro un bacino delle olive in salamoia, con certi maleducati che arrivarono a pescarne tre manciate.*” (*Satyricon*).

Nei secoli successivi le ricette per la conservazione delle olive si diversificarono quasi in ogni regione, furono aggiunte spezie e aromi.

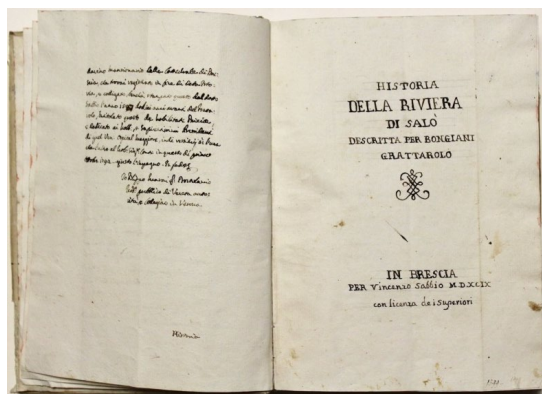
Oramai nel Basso Impero romano non si usava più il termine “*colymbadas*” sostituito da “*salemoria*” o “*salmuria*”, da “*sal*”, sale, e “*muria*”, sale pestato e sciolto, ecco perché ora usiamo il sostantivo salamoia.

Con la “*muria*” si ottenevano olive che si conservavano dopo essere state asciugate e poi poste sotto sale.

Piero Vettori, 1499 –1585, scrittore fiorentino nel suo opera “*Trattato delle lodi et della coltivazione degli ulivi*” ci ha trasmesso: “*.... Di queste ulive ... dirò un po' più a dilungo del diletto che elle porgono alle tavole, che questo ancora non è un solo; conciossia chè l’uliva ancor bianca o verde, che noi la vogliam chiamare, s’acconcia e indolcisce, e poi nera e matura si mette innanzi a chi siede a tavola, ma sparsovi prima su un poco d’olio e di sale, perché altrimenti riuscirebbono al gusto troppo amare: onde io credo esser nato quel proverbio de Greci: l’ulive aver bisogno dell’olio; che pare strano, uscendo l’olio di loro. Quelle ancora verdi si mangiano in due modi, o poste altrui innanzi intere co’ lor noccioli, ovvero o prima, cavatone il nocciolo, e come si dice, acciaccate. Queste taligli antichi, perché elle fossero più gentili alla bocca, tenevano in un vaso, dentrovi foglie*

di lentisco, o di qualche altra erba odorifera; oggi usano molti serbarle nelle foglie di limone o di cedro, le quali danno loro ancora più gentil odore. “

Nel Piceno i monaci della Congregazione Olivetana, Congregatio Sanctae Mariae Montis Oliveti, eseguivano la concia delle olive in maniera molto organizzata, a testimonianza di una ormai diffusa attività di preparazione delle olive da tavola, “ Le prime notizie circa la farcitura dell'oliva ascolana risalgono al 1600 periodo in cui queste una volta denocciolate, venivano riempite di erbe (olive giudee).”



Bongioanni Grattarolo, 1530 – 1599, nella sua “*Historia della riviera di Salò*”, riportava la varietà “Compostino” per “*quelle buone olive che si confettano in salamoia, così onfacine e verdi, come mature e nere*”.

In effetti la produzione e il commercio delle olive da tavola era prerogativa un po’ di tutte le produzioni olivicole d’Italia, a Verona l’industria della conservazione delle olive aveva costituito un settore di

rilievo, il veronese Luigi Venturi, autore della memoria “*La conciatura o confezione delle ulive*”, presentata alla all’Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere nel 1835, affermava: “*La conciatura delle ulive --- ebbe vanto, al confronto di tante altre città che tentarono di imitarla, di godere sempre la preminenza di questo piccolo ramo del commercio*”.

Per la produzione di olive da tavola varietà che consideravano il colore, il grado di maturazione, le dimensione del frutto, la forma, il rapporto polpa/nòcciolo, il sapore, la consistenza e la facilità di distacco dal nòcciolo.

Un’attività questa che ha permesso, già alla fine del Settecento, d’avere olive di maggiori dimensioni, dando così la possibilità di porre delle farciture di carni nel loro interno, come le Olive Ascolane.

Anche Pellegrino Artusi, 1820 – 1911, s’interessò di olive da tavola nella sua opera “*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*”, proponendo una ricetta per le “*Olive in salamoia*”: “*Ci saranno forse metodi più recenti e migliori per fare le olive in salamoia; ma quello che qui vi offro è praticato in Romagna con ottimo risultato.*”

Sino alla fine della Seconda guerra mondiale la produzione e il commercio delle olive da tavola, pur rappresentando un’importante attività, era però data da produzioni manuali e confezioni artigianali, fu negli anni Cinquanta, con le numerose innovazioni industriali, che il consumo delle olive da tavola ebbe un notevole impulso.

Tutto questo aumentò l'attrazione verso l'olio, dove la sola bellezza della pianta e la bontà dell'oliva non bastava, quello che era determinante davvero l'interesse doveva avere a che fare con i profumi e i sapori, la sostanza, insomma, doveva necessariamente superare la forma all'ingrediente segreto: dovette essere naturali e autentici per aumentare il vostro sex appeal.

L'oliva non è, però, solo per l'uomo, nella lirica di Giovanni Pascoli, 1855 - 1912 , "La canzone dell'ulivo" tra le doti della pianta d'olivo vi è la resistenza al tempo e alle intemperie, il senso di pace e di serenità e l'utilità del suo frutto per l'uomo e per gli uccelli:



.....

*l'ulivo che a gli uomini appresti
la bacca ch'è cibo e ch'è luce,
gremita, che alcuna ne resti
pel tordo sassello;*

.....

*L'ulivo che agli uomini fornisci
la bacca, ch'è cibo e ch'è luce, è
pure mangiata dal tordo sassello,
un uccelletto che ha il dorso di un
colore bruno-olivastro, quasi a
confondersi con la pianta stessa.*

Storie e leggende all'Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto DOP



Il mio passato di Olio Veneto è legato a un antico Paese, tra i monti e le valli di una lontana terra, la Paphlafagonia, regione costiera dell'Anatolia, nome che deriva dal greco antico “Ἀνατολή”, “Ànatolé”, e ha il significato di “luogo ove sorge il sole”, terra ora compresa nell'odierna Turchia.

Omero, nel II libro dell'Iliade, racconta che gli abitanti della Plafagonia erano chiamati “Ενετοί”, Enetoi”, avevano un re, Pilemane, e furono alleati dei Troiani nella

guerra contro gli Achei di Agamennone:

*Dall'Èneto paese ov'è la razza
dell'indomite mule, conducea
di Pilemene l'animoso petto
i Paflagoni, di Citoro e Sèsamo
e di splendide case abitatori
lungo le rive del Partenio fiume,
e d'Egiàlo e di Cromna e dell'eccelse
balze eritine.*

I Paflagoni avevano un re, Pilemene, uomo dal carattere animoso, venivano dal paese degli Eneti, dove vivevano le mule selvatiche. C'era gente delle città di Citoro e dei dintorni di Sesamo, poi gente che aveva belle case sulle rive del fiume Partenio, ancora persone di altre città come Cromna e Egialo e dell'alta Eritini.

Pilemene fu ucciso in battaglia:

*Pilene il misero non seppe
schivar la Parca. Sotto l'asta ei cadde
del Pelide, quel dì che di nemica
strage vermiglio lo Scamandro ei fece.*

Pilene non seppe evitare la morte, morì in combattimento per mano del Pelide, Achille figlio di Peleo, che quel giorno rese rosso di sangue nemico il fiume Scamandro.

Con la caduta di Troia gli Heneti, non avendo più la guida di Pilemene, seguirono Antenore, principe troiano, alla ricerca di una nuova terra, e vagabondarono per mari sconosciuti.

Virgilio nel primo libro dell'Eneide, capoversi 241-249, la raccontò questa storia così: “Antenore, pure, ha potuto, sfuggendo agli Achivi, penetrare sicuro il mar d'Iliria (superare la Dalmazia), e i

lontani regni Liburni e la fonte superar del Timavo (fiume che scorre tra Croazia, Slovenia e Italia), donde per nove bocche, con vasto rimbombo del monte, va, dilagato mare, travolge i campi dell'onda muggente. Sì, egli pose qui Padova, sede dei Teucri (Troiani), e diede un nome alla gente, e appese l'armi di Troia, e ora, in placida pace composto, riposa.”

Tito Livio, 59 a.C. – 17 d.C., storico padovano, autore dell'opera “Ab Urbe condita”, “Storia di Roma” ricorda che gli Heneti “ *venisse in intimum Hadriatici sinum*”, “...raggiunsero l'insenatura più profonda del mare Adriatico”, e si integrarono nel territorio.

Pure Virgilio, 70 a.C. – 19 a.C., nel primo libro dell'Eneide, ai versi 242 – 249 racconta: “gli Heneti, ... *fuggiti agli Achei, con Antenore penetrarono sicuri nei golfi illiliri e nei più interni regni dei Liburni (in Istria), oltrepassarono la fonte del Timavo (nei pressi dell'attuale Duino)/dove per nove bocche con vasto fragore fluisce/una dirotta marea, e allaga i campi con flutto scrosciante (entrarono in un golfo e penetrarono in una terra ricca d'acque)./Qui tuttavia fondò la città di Padova, e le sedi/ dei Teucri (Troiani), e diede nome alla gente e appese le armi/ troiane, e ora riposa composto in tranquilla pace”.*

Gli Heneti, raggiunta la vasta pianura veneta, s'inoltrarono in questo vasto territorio, raggiunsero le Prealpi, trovavano tra il lago di Garda e, lungo questi cammini, collocarono i loro piccoli villaggi.

Soprattutto sulle aree collinari gli Heneti iniziarono a coltivare l'olivo, pianta già da loro conosciuta. Nei secoli, quando si fecero più frequenti rapporti la popolazione romana, fine del III inizio del IV sec. a.C., furono introdotte nell'area Henetica altre varietà d'olivo, provenienti dal Centro e Sud Italia.

Polibio, 206 a.C. - 118 a.C., storico greco, nella sua “*Historiae*” narra del rapporto che si instaurò tra Roma e gli Heneti e della loro alleanza, assieme ai Galli Cenomani, contro i Celti, Libro II,

23, [3] *διὸ καὶ μέρος τι τῆς δυνάμεως καταλιπεῖν ἠναγκάσθησαν οἱ βασιλεῖς τῶν Κελτῶν φυλακῆς χάριν τῆς; gli Eneti e i Cenomani, si erano alleati e uniti ai Romani, repressero il potere dei re dei Celti, che furono ridotti in prigione”,*

24, [8] *τούτους δ' ἔταξαν ἐπὶ τῶν ὄρων τῆς Γαλατίας, ἵν' ἐμβalόντες εἰς τὴν τῶν Βοίων χώραν ἀντιπερισπῶσι τοὺς ἐξεληλυθότας. τὰ μὲν οὖν προκαθήμενα. ... gli Umbri e i Sarsinati che abitavano gli Appennini furono radunati in un nutrito numero, e dopo di questi gli Eneti e i Cenomani, che si unirono a formare in una grande moltitudine. ... “*

Certamente la cultura romana portò un notevole beneficio alla coltivazione dell'olivo nell'intera pianura padana che, dal punto di vista climatico, beneficiava e ne gode ancora di un microclima favorevole all'insediamento di questa pianta.

Caduto l'Impero Romano, con l'età alto-medievale le notizie sull'olivicoltura veneta divennero più numerose per i comprensori del lago di Garda, della fascia pedemontana veronese, dei colli Berici e Euganei e della Pedemontana del Grappa.

Le fonti storiche raccontano che i monasteri di San Colombano di Bobbio, di Santa Giulia di Brescia, di San Zeno di Verona, la curia Vescovile di Vicenza e il

monastero vicentino dei santi Felice e Fortunato, erano abili nel coltivare oliveti ed estrarre l'olio.

Tra il IX e X secolo il monastero di Santa Maria in Organo introdusse la coltivazione dell'olivo nelle colline della Valpantena.

Nel X secolo, le suore benedettine del monastero di San Zaccaria, che già coltivavano un oliveto ai piedi dei Colli Euganei, investirono ad olivi anche loro possedimenti a Monselice.

Sempre nel X secoli il territorio collinare che circonda la località di Angarano, ora nel comune di Bassano, si ricoprì d'oliva grazie al monastero dei Santi Felice e Fortunato.

All'olivicoltura ecclesiastica si unì quella privata perché l'olio d'oliva non era utile solo per l'alimentazione, per l'illuminazione e per i riti religiosi, ma pure per la lavorazione artigianale della lana.

L'olio era il filo conduttore dell'economia medioevale italiana, poiché tra le principali attività lavorative delle contrade c'era la tessitura di lana locale e straniera; la stoffa più diffusa era l'arbasino o l'arbaxo di lana, un tessuto di grande robustezza utilizzato per confezionare gli abiti dei popolani.

La preparazione delle fibre per la filatura era un'operazione complessa, che richiedeva più fasi, prima vi era la lavatura per eliminare le impurità, la sporcizia e, soprattutto la lanolina, una miscela di grassi, prodotta dalle ghiandole sebacee della pecora, che si accumula sul vello lanoso e lo rende molto compatto e quasi impenetrabile.





C'era quindi bisogno di ridare alla lana la morbidezza necessaria per poterla pettinare, restituendo alle fibre il grasso che avevano perso durante il lavaggio e l'aggiunta di olio d'oliva era l'unica soluzione, che divenne quindi un passaggio obbligato durante la filatura, sia per

consentire la cardatura dei fiocchi, sia per lo scorrimento e l'arrotolamento del filo. L'olio d'oliva accompagnava anche la tessitura della lana, per agevolare lo scorrimento della spoletta, poiché spesso l'oliatura delle due operazioni precedenti non era stata sufficiente, come ricorda Omero nel VII libro dell'Odissea, 138 - 143

.....
*frangono; e l'altre o tesson panni, o fusi
 con la rapida man rotano assise,
 movendosi ad ognor, quali agitate
 dal vento foglie di sublime pioppo.
 splendono i drappi a meraviglia intesi,
 come se un olio d'òr su vi scorresse.*

Probabilmente l'uso dell'olio d'oliva era utilizzato anche nel trattamento delle fibre vegetali, forse anche nella lavorazione della seta e, ancora oggi, è l'unico sistema per ottenere lane e tessuti di qualità superiore.

Se l'olio d'oliva è legato alla dea Atena, infatti fu proprio lei che, secondo la mitologia, regalò la pianta dell'olivo ai mortali, non vi poteva mancare un rapporto della dea con la tessitura delle lane.

La mitologia classica greca narra che, l'arte dell'intrecciare al telaio i fili della trama con quelli dell'ordito per fare una tela era sotto la protezione della dea Pallade Atena.

Ovidio nella sua opera "Metamorfosi" racconta di una giovane tessitrice, Aracne, che viveva a Colofone, tra Efeso e Smirne, nella Lidia, attuale Turchia, che era figlia di un tintore di tessuti e abilissima nel tessere, tanto che aveva acquisito la fama di essere la migliore nel suo mestiere.

L'abilità di Aracne era tale che persino le ninfe dei fiumi e dei vigneti si recano da lei per osservare come dalla spola e dal telaio prendevano vita le immagini, e la giovane iniziò a credersi più brava degli dèi.

Quando la fama delle sue prodezze giunge alle orecchie di Atena, la dea si travestì da anziana per ammonirla e consigliarle di non perdere l'umiltà, rispettando i confini tra dèi e uomini.

*“Ascolta il mio consiglio: aspira pure ad essere
la migliore fra i mortali nel tessere la lana,
ma inchinati a una dea, e di ciò che con arroganza hai detto
chiedi in ginocchio venia: se l'invochi, non ti negherà il perdono”.*

Aracne non gradì il consiglio e sfidò la Dea:

*“Con sguardo torvo Aracne sospende la tessitura
e trattenendo a stento le sue mani, il volto acceso d'ira,
senza riconoscerla replica a Pallade Atena in questi termini:
"Una demente, ecco quello che sei, rimbambita dalla vecchiaia:
vivere troppo a lungo nuoce, eccome! Queste chiacchiere
propinale a tua nuora o a tua figlia, se per caso ne hai una!
Io so cavarmela benissimo da sola e perché tu non creda
d'aver frutto coi tuoi moniti, sappi che la penso come prima.
Perché non viene qui? Perché non accetta la sfida?”.*

Atena dovette così acconsentire al confronto

*“E allora la dea:
"È venuta!", dice; lascia l'aspetto di vecchiaia
e si mostra come Pallade. Di fronte alla dea si prostrano
le ninfe e le giovani di Lidia: soltanto lei non si sgomenta,
ma sussulta, questo sì, e suo malgrado un rossore improvviso
le accende il volto per subito dopo dileguarsi,
così come ai primi cenni dell'aurora il cielo s'imporpora
e in breve tempo, quando sorge il sole, poi si sbianca.
Si ostina nel suo proposito e per insensata brama di gloria
corre alla sua rovina: la figlia di Giove infatti non rifiuta,
non l'ammonisce più, più non rinvia la gara.
Senza indugio si sistemano ognuna dalla propria parte
e col filo sottile tendono entrambe un ordito.*

Le due contendenti tessero per interi giorni ed intere notti.

Athena decise di rappresentare lei stessa, i poteri divini che le erano propri e le sue abili gesta. Nei tessuti di Aracne, invece, apparivano le scene che raffiguravano le passioni e gli amori di Giove, Febo, Nettuno, le loro colpe e i loro inganni.

Alla fine Athena ammise la bravura della rivale, la sua tela era di una bellezza tale che i personaggi raffigurati sembravano animarsi, però, in preda all'indignazione distrusse la tela e picchiò con la spola dell'arcolaio.

La giovane, sconvolta dalla reazione della Dea, fuggì in un bosco, dove tentò il suicidio cercando d'impiccandosi ad un albero, ma Athena lo impedì, pensando che la morte non una fosse la giusta punizione, per l'arroganza dimostrata, la trasformò in un ragno:



*“La sventurata non lo resse e fuor di senno corse a cingersi
il collo in un cappio: vedendola pendere n'ebbe pietà
Pallade*

*e la sorresse dicendo: "Vivi, vivi, ma appesa come sei,
sfrontata, e perché tu non abbia miglior futuro, la stessa
pena*

sarà comminata alla tua stirpe e a tutti i tuoi discendenti".

*Poi, prima d'andarsene, l'asperge col succo d'erbe
infernali, e al contatto di quel malefico filtro*

*in un lampo le cadono i capelli e con questi il naso e le
orecchie;*

la testa si fa minuta e così tutto il corpo s'impicciolisce;

zampe sottili in luogo delle gambe spuntano dai fianchi;

il resto è ventre: ma da questo Aracne emette un filo

e ora, come ragno, torna a tessere la sua tela.

Metamorfosi libro VI (paragrafi 1 – 145)

Capacità di ben alimentare

Un tempo, alcune persone per mantenersi in buona salute facevano ricorso al potere segreto streghe.

La credulità popolare voleva che queste fattucchiere utilizzassero nei loro rituali pregiati oli d'oliva.

L'olio appartiene al segno del “*fuoco*”, a lui sono astrologicamente associate le energie del Sole.

L'olio galleggia sull'acqua e non si unisce ad essa.

L'acqua scivola via dalle superfici unte d'olio.

Come il “*fuoco*” si oppone all'acqua così pure l'olio, che rimane intoccabile, vale a dire puro, quindi non può essere neanche aggredito dai turbamenti e dalle emozioni, perché sono segni di acqua.

Così come l'olio galleggia, anche la persona unta si eleva ad un livello spirituale superiore.

Lo svolgimento del rito iniziava così sotto la cappa del camino, recitando l'astrusa formula:

*Portami sopra acqua e sotto vento,
portami dalla noce tagliavento!*

Le streghe, alla sola presenza del richiedente, versavano in un tegame colmo d'acqua l'olio d'oliva; con un bastone di novellara, nocciolo, giravano l'acqua e l'olio.

Con la mano sinistra compivano arcani segni e pronunciavano antiche formule vaticinatorie e frasi enfatiche: “*Trianga..., policanda..., ermatemana..., duplices hominum facies et corpore bina (faccia di due uomini e un doppio corpo)*”.

Terminata questa funzione contavano sino a tre, poi osservavano se l'olio restava unito o se si divideva in goccioline, da questo movimento ricavano il “*vaticinio*” se vi era presenza di malanni e la loro, eventuale, gravità.

L'affidamento a queste pratiche magiche godevano di maggior fiducia che non quelle della medicina ufficiale e il ricorso a loro avveniva nel più assoluto riserbo, così si poteva (com'era nella credenza popolare) avere la rimozione del male che si era insediato nella persona.

Ora è tutto più semplice e credibile, per mantenere in buona salute il corpo basta utilizzare l'olio extra vergine d'oliva Veneto Dop: ovvero un elemento che grazie all'insieme di composti naturali, altamente benefici, che lo caratterizzano rappresenta un vero e proprio “*remedia*” che la natura ha messo a disposizione del genere umano.

La filiera per realizzare l'olio extra vergine di oliva Veneto Dop, dal momento in cui si raccolgono i frutti e si spremono per produrlo, prevede l'utilizzo solo delle mani e, a seguire, di tutta una serie di

delicati processi meccanici, così che, le naturali sostanze contenute nella drupa fresca, risultino inalterate e si trasferiscano completamente nell'olio.

Parliamo di salute e iniziamo dagli antiossidanti che sono contenuti nell'olio d'oliva Veneto Dop; questi sono forniti dai composti fenolici, o biofenoli, che sono abbondantemente presenti nelle olive e in grado di intercettare e limitare i danni dei radicali liberi in circolazione nell'organismo umano, come i biofenoli, sostanze contenute nelle olive e in grado di abbassare la proliferazione delle cellule tumorali e di ridurre il rischio di malattie cardiache.

Tra i biofenoli, infine, troviamo l'Oleocantale e l'Oleuropeina, riconoscibili quando portiamo l'olio in bocca poiché sono quelli che, immediatamente, ci danno quelle sensazioni di piccante e amaro che si avvertono in degustazione: ebbene, questi due componenti, è stato certificato, risultano essere dei potenti anti-infiammatori e febbrifughi.

L'Oleocantale ha poi proprietà antidolorifiche in quanto fa da “*argine*” all'aggressività di alcuni tipi di enzimi responsabili della sensazione del dolore.

Alcune prove mediche sembrano dimostrare, inoltre, come l'Oleocantale prevenga la malattia di Alzheimer, in quanto rende più lenta la degradazione delle placche beta-amiloidi del cervello.

Si rivelano ancora: l'Idrossitirosole, i Secoiridoidi, i Lignani

Tra gli antiossidanti presenti nell'olio d'oliva Veneto Dop troviamo anche i Tocoferoli, che non sono altro che la provitamina E; ma vi è anche la vitamina K: entrambe risultano essere composti liposolubili e sono di fondamentale rilevanza per mantenere l'organismo in efficienza.

Sinergici con gli antiossidanti sono, inoltre, i fosfolipidi, componenti fondamentali delle membrane cellulari e dei complessi lipoproteici, coinvolti nell'assorbimento e nel trasporto dei grassi all'interno dell'organismo.

Troviamo anche un ulteriore importante composto, lo squalene, che è il precursore nella biosintesi del colesterolo e degli ormoni steroidei.

Poi, ci sono gli acidi grassi monoinsaturi, circa il 75% di tutto l'olio, che sono utilissimi per proteggerci dalle malattie, in quanto fattori che aumentano la fluidità e l'elasticità delle membrane cellulari e il loro costante consumo, riducendo il rischio di malattie cardiache, del diabete, dell'aterosclerosi, del cancro del colon.

Ora, che ci siamo impegnati a parlare di acidi grassi valutiamone la loro funzione nell'alimentazione e iniziamo distinguendo i grassi secondo che siano:

- aggiunti ai cibi, come condimenti, ovvero estrinseci;
- interni alla composizione dei prodotti che formano i cibi, ovvero intrinseci.

I grassi, come è universalmente noto, sono indispensabili per un corretto funzionamento dell'organismo umano e se non sono forniti sufficientemente dall'alimentazione il corpo umano se li

crea; tranne alcuni, che sono definiti "*essenziali*", come gli acidi linoleico, omega-3, e linolenico, omega-6.

Le funzioni dei grassi all'interno dell'organismo umano sono molteplici: entrano, infatti, nella composizione delle membrane cellulari, in quella dei sali biliari, degli steroidi, delle prostaglandine, delle lipoproteine.

Gli acidi grassi essenziali sono fondamentali nel nostro organismo in quanto:

- favoriscono l'eliminazione del colesterolo attraverso l'intestino;
- se il colesterolo è in eccesso, colesterolemia, concorrono a ridurlo;
- se la capacità delle piastrine di aderire l'una all'altra, aggregabilità piastrinica, è elevata tendono a ridurla;
- mantengono la nutrizione, eutrofismo, del tessuto cutaneo.

Il fabbisogno giornaliero di grassi varia in funzione dell'età, del sesso, dello stato sanitario e dell'attività lavorativa, così la quantità si modifica in rapporto a queste variabili.

Va però precisato che per mantenere il più possibile in salute un organismo i grassi che abbiamo definiti "*estrinseci*" dovrebbero essere di origine vegetale, meglio se preferiamo quelli dell'olio extra vergine d'oliva, eccellente se favoriamo il Veneto Dop.

E per il sapore?

Adverse selection

A questo punto non ci dovrebbero più esservi dubbi per il consumatore nel riconoscere il valore dall'olio d'oliva Veneto Dop, ma qui sorge un dubbio su una questione delicata: fino a che punto le strategie di informazione poste in atto dall'olio d'oliva Veneto Dop contribuiscono a ridurre il fenomeno dell'asimmetria informativa affinché non si finisca con il premiare oli con requisiti meno elevati?

Per questo, l'olio Veneto Dop si interroga su quali sono i driver che guidano il processo di scelta del *Consumatore* e, in particolare, quale ruolo rivesta la percezione di una conoscenza storica dell'alimentazione per favorirne shopping behavior, quel comportamento/atteggiamento di acquisto, a lui rivolto?.

E' partendo da queste considerazioni che l'olio Veneto Dop entra ora in una valutazione storico culturale che colma, nel *Consumatore*, un vuoto formativo/informativo sulla sue capacità di adattamento alle principali culture alimentari diffuse in Europa, come quelle "*Mediterranea*" e quella "*Celtica*", trovando l'anello di congiunzione.

L'olio d'oliva Veneto Dop ha in sé, naturalmente, il "*germe*" di entrambe le culture alimentari: quella mediterranea e quella celtica o continentale.

Queste due culture hanno un'origine comune, generatasi in quel conosciuto spazio asiatico che si colloca tra i fiumi Tigri e Eufrate.

Forse, oltre cinquemila anni fa, questo primo gruppo alimentare si è disgiunto e ha imboccato diversi percorsi: uno, con i Mediterranei, ha preso la via del mare ed è giunto sulle coste della Sicilia e il sud d'Italia; il secondo, con i Celti, si è incamminato verso l'Europa centrale.

Dopo qualche millennio si sono valutati i risultati che sono stati egualmente ottimi e hanno creato due stili di alimentazione diversi ma anche complementari: la "*Dieta Mediterranea*" e la "*Dieta Celtica*".

Ebbene, l'olio d'oliva Veneto Dop si inserisce ottimamente in entrambe.

Antropology.....

La "*Dieta mediterranea*" prese una propria connotazione, alimentare e culturale, quando alcune avanguardie agricole su barconi trascinati dalle correnti marine arrivarono fortunatamente sulle coste della Sicilia e nel Sud della "*penisola italica*".

Queste “nuove” genti portavano a bordo di quelle imbarcazioni di fortuna delle sementi di cereali e legumi, qualche pianta arborea, entro vasi di terracotta, oltre ad alcuni animali domestici, capre, pecore, qualche bovino.

Quelli furono, inconsapevolmente, i primi artefici della "*Dieta Mediterranea*" e la realizzarono grazie a una tecnologia e ad alcuni principi colturali più avanzati di quelli localmente in essere.

Si misero, così, a coltura le terre siciliane e del Sud d'Italia e si aprirono i primi empori per vendere i prodotti.

Circa settecento anni prima della venuta di Cristo, poi questi primi nuclei di avanguardie si ampliarono con la venuta di altre gruppi Mediterranei erano diffusamente noti come Fenici, ovvero genti dedite alla navigazione e al commercio di derrate alimentari di varia provenienza, prevalentemente quella che aveva la propria origine nell'area centro asiatica.

Pochi secoli dopo giunsero altre tribù, un po' insolite; infatti, per qualche tempo, rimasero in disparte dai locali e formarono delle proprie, autonome, comunità, erano i Greci, tanto che chiamarono, e ancor oggi tale definizione sopravvive, le terre dove si insediarono, “*Magna Grecia*”.

Questo avvicinamento di popoli nei territori significò l'innesto nei residenti autoctoni di alcuni importanti "*bagagli*" culturali, oltre agli ovvii contrasti, generati dalle profonde diversità sociali, generati dall'aver occupato territori a svantaggio delle popolazioni locali.

Un vantaggio concreto, peraltro, si determinò subito, con evidenti conseguenze, dal trapianto di un nuovo modo di vivere e di una cultura, anche nei rapporti sociali oltre che nella gestione della “*res publica*”, decisamente più evoluta che divennero presupposti, poi, di un modello innovativo per molti popoli italici.

I greci occupanti trasmisero nuove conoscenze sulla coltura di cereali, delle piante da frutto, particolarmente l'olivo, della vite, del susino, del fico e di altre, importanti, piante ortive. Introdussero la coltivazione dell'erba medica, che avevano conosciuto durante le guerre con i persiani, di alcune varietà di trifoglio, oltre che del sesamo e, forse, il cotone.

Il tutto fu poi completato con la presenza di animali domestici: con altre razze di ovini, caprini, bovini, canini, non il suino, che si è arrangiato ad arrivare da solo nel Vecchio Continente.

Le produzioni di questi vegetali e di animali "*addomesticati*" in Medio-Oriente, divennero così la base dell'alimentazione per tutte le popolazioni delle terre rivierasche e ne nacquero quelli che, successivamente, divennero i principi fondanti della "*Dieta Mediterranea*" che, presto, si diffuse nell'entroterra e poi fu esportata nelle terre dell' Africa e Asia allora conosciute.

Tutto ciò contribuì allo sviluppo della civiltà in quelle rudi popolazioni italiche, ma contribuì anche a un'elevazione culturale e professionale nella già evoluta Etruria e tra le popolazioni del Nord, quali i Celti, i Galli Cenomani, i Galli Boi, i combattivi Liguri e i pacifici Veneti.

Cardine di questa “*novella*” agricoltura furono le rotazioni biennali, grano-maggesi, pratica agricola che consiste, oggi come allora, nella messa a riposo degli appezzamenti di terreno coltivati per un anno al fine di restituire ai medesimi livelli ottimali di fertilità.

Vennero, contestualmente, sviluppati, anche se in molti casi con deduzioni empiriche, studi sui migliori sistemi di coltivazione della terra e sulla possibilità di utilizzare proficuamente i suoli per ottenere raccolti abbondanti e sani.

Si motivò, così, l'utilizzo delle terre in funzione delle condizioni altimetriche; nelle pianure alluvionali era preferibile seminare le foraggere; sulle pendici collinari, i cereali, le leguminose, gli ortaggi; a quote un po' più elevate, le piante da frutto e, ancora più in su, alberi da legname e le attività di pascolo.

Poi la Sicilia e il Sud Italia erano pure crocevia per salire verso l'Europa centrale, così, questa “*Dieta*” alimentare che affonda le radici nell'agricoltura e negli allevamenti nel Medio-Oriente, si diffuse anche verso il Nord d'Italia e oltre le Alpi.

Se la cucina è espressione dei prodotti della terra, la “*Dieta mediterranea*” dell'antichità era costituita prevalentemente da vegetali e frutta, poca carne, poco formaggio, unita ad un ottimo apporto di grassi vegetali dati dall'olio d'oliva, così come la indica **Pitagora da Samo** (VI sec.a.C.), matematico e filosofo greco, che spronava discepoli ed amici a pranzi naturali con queste parole:

"amici miei ...ci sono campi di frumento, mele così abbondanti da piegare i rami degli alberi, uva che riempie le vigne, erbe gustose e verdure da cuocere, c'è il latte e il miele odoroso di timo; la terra offre una grande quantità di ricchezze... per le nostre tavole".

Il biografo **Diogene** scrisse che Pitagora era solito mangiare pane e miele al mattino, verdura la sera e, a noi piace immaginare, che nelle dolci serate primaverili Pitagora abbia insaporito le sue verdure con un lacrima d'olio d'oliva Veneto Dop.

La produzione agricola del Sud, del Centro Nord Italia e della Sicilia, si ottimizzarono nelle tecniche agronomiche, nella selezione delle piante agrarie, nelle trasformazioni, conservazione e preparazione di derrate alimentari e ne nacque una fiorentissima economia e cultura alimentare, quando nel Centro Europa si viveva ancora immersi nella cultura primordiale.

In Sicilia e nel Sud Italia creò – frutto di una commistione e sovrapposizione di culture culinarie diverse per la omogeneità delle derrate di base - una fonte pressoché inesauribile di cereali e di altri “*beni*” alimentari che iniziarono a commercializzare all'interno di tutto il bacino del Mediterraneo.

Di questa abbondanza di prodotti se ne avvantaggiarono soprattutto i mercanti Fenici e Greci, che si arricchirono vendendo cereali e altri prodotti alimentari nelle loro terre d'origine, le cui popolazioni erano in continua crescita e le pianure coltivabili erano sempre più esigue.

Tutto questo generò maggior sviluppo in tutti i paesi e le civiltà del Mediterraneo, perché divennero disponibili derrate alimentari anche in terre lontane, in assenza di produzioni locali.

L'agricoltura mediterranea quindi, nata sulle fertili pianure del Tigri e dell'Eufrate, sviluppata e migliorata nelle tecniche in altri, lontani, luoghi, permise la formazione, prima, e la crescita graduale, poi, della civiltà alimentare attualmente espressione della "*Dieta Mediterranea*".

La conduzione delle terre e degli allevamenti di animali, specialmente questi ultimi, che pascolavano nell'inculto, richiesero attente e sempre più affinate tecniche di conservazione dei prodotti, al fine di preservare la loro utilizzabilità e sanità per lunghi periodi e, comunque, per tutto il periodo intercorrente tra una fase produttiva e la successiva.

I metodi che sono stati individuati consistevano nell'uso del sale del mare per la carne e i formaggi, nell'essiccamento per cereali, legumi, fichi ed altri frutti, nell'utilizzo del fuoco e dei forni per la cottura dei farinacei e nella capacità di trasformazione per latte, uva e olive.

La disponibilità di prodotti agroalimentari diede così vita alla ricerca del piacere, del mangiar bene e in modo raffinato, così, ancora nel V° secolo avanti Cristo, nelle città di Sibari, Siracusa, Agrigento, vennero aperte scuole per cuochi, particolarmente ricercati dai buongustai, il più noto fra i tanti fu il letterato *Archestrato di Gela* (Gela, IV secolo a.C.–330 a.C. circa).

In questo composito scenario di popolazioni e pratiche colturali, nel 754 a.C., sorse la potente Roma e, a mano a mano che procedeva nella propria espansione territoriale, venne a contatto con le tradizioni agricole dei popoli dei territori conquistati e, in buona parte, ne assimilarono gli usi ai quali, solo parzialmente, apportò cambiamenti di rilievo istituzionale, limitandosi peraltro a fornire, in prevalenza, indicazione di condotta tecnica.

Con la conclusione della seconda Guerra Punica, la Sicilia e tutte le terre della Magna Grecia entrarono sotto l'influenza di Roma e divennero il primo nucleo delle cosiddette "*province*" romane. Da queste terre Roma ricevette il ricco patrimonio culturale e una solida serie di esperienze, anche alimentari, che hanno contribuito a implementare la "*scarna*" cultura romana, arricchendola di nozioni e principi che, nell'evolversi dei tempi, contribuirono a rafforzare le basi primordiali delle loro tecniche colturali, ingegneristiche, nonché i loro principi sociali e legislativi.

Negli oltre due mila anni che seguirono, a dispetto di numerose invasioni subite e l'arrivo di nuove derrate alimentari che, dopo la scoperta dell'America, divennero la base della "*Dieta mediterranea*" che, come ampiamente documentato, riflette gran parte dei suoi originari, storici, connotati.

L'antico comportamento alimentare degli uomini, nella Sicilia e nella Magna Grecia, collaudato all'interno di una società colta e che, nonostante le influenze dell'antica occupazione araba, non aveva nulla di improvvisato tanto che ogni innovazione alimentare, ma non solo, fu sempre frutto di

progresso frutto di importanti approfondimenti e coinvolgenti confronti di cui, ancora oggi, si vivono i risultati.

Antropology II°.....

E se qui si può brevemente riepilogare la storia della "*Dieta Mediterranea*", il viaggio lo riprendiamo con quelle popolazioni che, diversamente dai Mediterranei, si erano incamminate verso l'Europa e, anche queste, hanno dato origine ad un proprio stile alimentare, o "*Dieta celtica*", o ancora "*Dieta continentale*", tutt'ora ben presente nell'Europa del Centro Nord.

Le poche etnie che occupavano i territori del Medio Oriente, tra il Tigri e l'Eufrate, quando iniziarono a essere troppo popolate hanno avuto la necessità di proiettarsi verso nuove "*frontiere*" per svolgere le loro attività di culturali.

Alla spicciolata le tribù dei Celti si incamminarono verso il mare del nord, passando per i Balcani e seguendo il corridoio danubiano.

Una seconda tribù, i Celtiberi, si avviarono verso la penisola iberica, seguendo la costa del Nord Africa, arrivò a Gibilterra e si insediò stabilmente nella Spagna.

I Celti erano dei formidabili camminatori e quando raggiunsero il mare del nord alcuni si fermarono, ma, altri, a cui il clima non andava bene perché troppo freddo, pensarono bene di fare dietrofront, ridiscendendo nell'Europa centrale, fino ad arrivare in Molise, nel Lazio e negli Abruzzi.

Alcune popolazioni di Celtiberi però deviarono verso la Francia del Nord e lì si stabilirono.

Questi lunghi viaggi, per terra e/o per mare, probabilmente durarono uno o due millenni, così l'originale "*Dieta medio-orientale*" di partenza, venne progressivamente, e completamente, cambiata in quanto le attività migratorie, o nomadi, escludevano, per ovvi motivi pratici, l'opportunità di dedicarsi ad attività agricole, se non per brevissimi lassi di tempo.

Si sviluppò così un altro tipo di economia imperniata su una "*zootecnica di movimento*", costituita da gruppi familiari, più o meno numerosi, che vivevano separati e indipendenti gli uni dagli altri.

Con i secoli questo distacco, in particolare nelle costruzioni artigianali, trovano un proprio spazio identitario nel modo di realizzare alcune tipologie di carro, nella creazione di ripari in legno, dell'uso dei metalli, della conservazione delle derrate alimentari, nella produzione di birra.

In conclusione, le basi di questa cultura celtica perse ogni tipo di riferimento con le proprie origini, e con quelle, iniziali, radici medio orientali, e non mostrò di avere più nulla in comune con quella dei Mediterranei che, invece, mantennero la primitiva affinità a usi e costumi, in particolare quelli alimentari; anzi li svilupparono, li arricchirono e li integrarono con nuovi modi di concepire la vita e la natura, particolarmente della civiltà greca migliorò il pensiero e di quella romana potenziò le basi tecniche e pratiche delle loro capacità produttive.

Allontanandosi dal Medio Oriente, i Celti iniziarono a dividersi in tribù, per meglio gestire i continui trasferimenti di bestiame, differenziarono comportamenti e abitudini alimentari, anche se vi era una base comune sui cibi costituiti da prodotti di origine animale, carni, latte e latticini, strutto e burro, oltre alla birra, come bevanda prevalente.

Questo sistema economico di allevamento brado limitò notevolmente le possibilità di una riunificazione fra queste diverse tribù, ci riuscì, per un tempo limitato e solo con grande impegno, **Vercingetorice**, 50 a. C., quando riuscì a raggruppare alcune tribù contro i Romani, ma sconfitto da **Giulio Cesare**, come viene ricordato nel "*De bello gallico*", il "sogno" di una rinnovata identità celtica ebbe definitivamente termine.

Con la conquista da parte dei Romani, i Celti iniziarono a variare i consumi alimentari, per primo sostituirono la birra con il vino, che apprezzavano particolarmente.

Nei secoli che seguirono Celti e Celtiberi hanno diffuso la loro cultura alimentare nell'intera Europa, compresa l'Italia centrosettentrionale; in questi territori permane tutt'ora in condizioni molto vicine a quelle di allora – specie nella realizzazione delle loro abitazioni, come è, ancora oggi, ampiamente documentato nel villaggio celtico presente, e tutt'ora attivo, sull'altopiano del Cansiglio, quale esempio di una architettura "naturalistica" oggi ritornata di grande attualità – ancorché soggette a notevoli, naturali, innovazione produttive e nel loro quotidiano utilizzo gastronomico.

Si può ben considerare che nella "*Dieta Celtica*" vi è stato un maggior studio nell'elaborazione dei piatti, nell'equilibrio dei gusti, nell'elevare il piacere della tavola, insomma una cucina più impegnativa che, nei secoli successivi e, particolarmente, nel Rinascimento dovette assecondare, conquistare e soddisfare i palati raffinati di molte corti reali europee.

I successivi aggiornamenti alla "*Dieta Celtica*", poi, sono avvenuti nell'ultimo mezzo secolo, quando si sono affiancati ai prodotti di origine animale anche quelli ortofrutticoli: lo strutto e, in parte, il burro vennero sostituiti dall'olio di oliva, tutto questo provocato non da una modificazione dei gusti ma dalla volontà di rendere la "*Dieta*" più sicura e dieteticamente equilibrata, sotto il profilo salutistico.

Ecco perché il nostro olio Veneto Dop, si trova a possedere due patrimoni di cultura gastronomica, una che ha come riferimento la "*Dieta Mediterranea*" e l'altra, derivata, che risulta aver assimilato alcuni principi della "*Dieta Celtica*", dove gli interventi in cucina sono perfezionati e arricchiti.

L'anello di congiunzione

Partendo da queste realtà storiche, sorge un maggior desiderio di conoscenza da parte del Consumatore su come e dove l'olio d'oliva Veneto Dop ha trovato il proprio anello di congiunzione tra "*Dieta Mediterranea*" e "*Dieta Celtica*".

L'olio Veneto, a questo riguardo, non ha dubbi: l'anello di congiunzione alimentare è sicuramente rappresentato dalla "*Pastisada de caval*".

L'analisi che ora si sottopone, sgombra da dubbi e incertezze, in quanto riconosce l'esistenza, in questo piatto, di alcuni principi fondanti della "*Dieta celtica*" e, in altra parte, di "*quella Mediterranea*", ne chiarisce le motivazioni e risolve il problema esprimendo un giudizio sia di spessore scientifico e sia del percorso e della successiva congiunzione, storicamente avvenuta.

La tradizione di questo piatto lo fa risalire alla calata in Italia degli Ostrogoti, appartenenti alla popolazione dei Goti orientali, originari dall'odierna Ucraina, guidati da Teodorico.

Quando queste tribù superarono le Alpi si scontrarono in più battaglie con **Odoacre**, capo degli Eruli, e, uno di questi scontri avvenne nel lontano 30 settembre 489 d.C, con una terrificante battaglia nei pressi di Verona.

Odoacre fu sconfitto e, in seguito, ucciso da **Teodorico**.

L'episodio è scolpito sulla facciata della chiesa di San Zeno.

Nella battaglia, cruentissima, trovarono la morte anche numerosi cavalli e la popolazione veronese e, così pure le donne dei Goti "*dritte e bionde*", per non sprecare tanta abbondanza in tempi di guerre e carestie, recuperarono la carne dei cavalli uccisi, la tagliarono in pezzi e, scambiandosi dei suggerimenti culinari, diedero vita, dopo una lunghissima cottura, ad un ottimo brasato di cavallo, che i veronesi ribattezzarono "**Pastisada de' Caval**" che, come qualcuno sostiene, fu la prima parola in dialetto che imparò Teodorico.

Pastisada de' Caval

Ingredienti (4 persone):

- ▣ 600 gr polpa di cavallo, girello o scamone
- ▣ 2 carote,
- ▣ 1 sedano bianco,
- ▣ 2 cipolle
- ▣ 1 foglia di alloro
- ▣ noce moscata
- ▣ chiodi di garofano
- ▣ sale

- ▣ 3-4 grani di pepe
- ▣ 30 gr di farina
- ▣ 100 gr d'Olio Veneto Dop
- ▣ 1 dl di brodo di manzo o estratto di carne
- ▣ 1 lt di vino rosso

Preparazione

In una zuppiera porre la carne tagliata a pezzi, grossolanamente, e ricoprirla con vino rosso e lasciandola macerare, in frigorifero, per 2 giorni.

In una casseruola porre dell'olio Veneto Dop e far rosolare le verdure tagliate in pezzi.

Sgocciolare la carne, inserirvi i chiodi di garofano, infarinarla e porla nella casseruola cuocendo la per circa un'ora.

Aggiungere, quindi, metà del vino della marinata, l'alloro, i grani di pepe e un pò di noce moscata grattugiata.

Continuare a cuocere a fuoco moderato per circa 3 ore, durante la cottura, se necessario, aggiungere del brodo.

Regolare con sale e pepe quasi a fine cottura.



un regale piatto di pastisada de' caval accompagnato da polenta "brustolà"

Considerazioni

La carne così preparata dovrà risultare morbida e, quasi, squagliarsi in bocca.

Ecco uno dei motivi più semplici e diretti per cui la "**Pastisada de caval**" riassume e coniuga, in modo eccellente, le due culture alimentari, mediterranea e celtica, in quanto rappresenta connessione dei due patrimoni di culture di "*scienza*" culinaria in quanto accanto all'utilizzo di carni è previsto quello di ortaggi, olio, vino, nonché un identico processo di cottura.



patisada de' caval in fontanella di polenta gialla. Il più classico dei "connubi"

Oggi e per tutta la vita

Il mistero e la realtà della cerimonia nuziale hanno ancora, nel Veneto, un rilievo indiscusso che coinvolge non solo gli sposi ma tutti coloro che hanno un legame di parentela con i promessi coniugi. Simbolo augurale di quest'unione proiettata nel futuro, è sicuramente il "*pranzo di nozze*", che doveva (ma anche oggi si è sulla stessa "*lunghezza d'onda*") essere ben equilibrato nelle portate, non necessariamente essenziale per la salvaguardia della salute dei commensali, e comunque, per l'occasione, buono e abbondante.

Ricco, raffinato e invidiato fu il pranzo per lo "*sponsale*" tra l'olio Veneto Dop e la signora Polenta che, all'anagrafe, è nota come "*Zea mais*".

Quando l'olio Veneto Dop conobbe la signorina Polenta avevano ciascuno esperienze gastronomiche diverse.

Agli inizi l'olio Veneto Dop era un po' titubante, lui era originario Veneto, ma lei, sebbene risiedesse da molto tempo nelle pianure, era pur sempre la "*foresta*" e, come dice un vecchio e noto adagio, "*moglie e buoi dei paesi tuoi*", ci si trovava davanti a una "differenza" che aveva, o poteva avere, il suo peso nelle decisioni.

La signorina "*Polenta*", intuendo l'indecisione, le narrò le vicende che, da terre lontane, le Americhe, la portarono in Veneto ancora nel XV secolo.

Nelle campagne, appena compresero le sue virtù, iniziarono a coltivarla, chiamandola, al maschile, "*granoturco*", fors'anche per la sua origine.

Dalla macinazione dei suoi grani si ottennero subito delle meravigliose farine gialle e/o bianche che, ben presto, andarono a sostituire quelle, allora dominanti, di farro.

La polenta modificò progressivamente gli usi alimentari del popolo veneto tanto da rappresentare la base dell'alimentazione delle classi medie e povere.

La "*polenta*" divenne così la "*padrona*" di casa, più appropriatamente del "*desco*" domestico, simbolo della famiglia e della sua unità.

Alla sera, in quei tempi non poi così lontani, ci si univa attorno al focolare per godere della sua lenta cottura, sbuffante nel paiolo – *parolo* - di rame, dov'era rimescolata continuamente, con sapienza e costanza, con un bastone

A fine cottura la polenta era versata, o meglio *spaiolata*, sopra un'asse rotonda, tondeggiante, la nota *panara*, calda, gialla, morbida, buona per tutti, bambini e vecchi senza denti.

Importanti letterati, poeti, commediografi veneti ne hanno disquisito e interpretato la polenta, ad iniziare da **Carlo Osvaldo Goldoni** (1707 –1793), ne "*La donna di garbo*" (1743), ovvero da uno dei classici capisaldi di quella "*commedia dell'arte*" nella quale, da parte di alcune delle più affermate maschere italiane (Arlecchino, Brighella, Rosaura, etc.) si recita:

Atto Primo (scena nona)

Rosaura (ad Arlecchino): senti, aspetteremo che tutti sieno a letto, ed anche quel furbo di Brighella, ch'io non posso vedere; poi pian piano tutti due ce ne andremo in cucina. Io già avrò preparato il bisogno; onde bel bello accenderemo il fuoco, empiremo una bellissima caldaia d'acqua, e la porremo sopra le fiamme.



maschera di Rosaura

Quando l'acqua comincerà a mormorare, io prenderò di quell'ingrediente, in polvere e bellissima come l'oro, chiamata farina gialla; e a poco a poco andarò fondendola nella caldaia, nella quale tu con una sapientissima verga andrai facendo dei circoli e delle linee. Quando la materia sarà condensata, la levaremo dal fuoco, e tutti due di concerto, con un cucchiaino per uno, la faremo passare dalla caldaia ad un piatto.

Vi caceremo poi sopra di mano in mano un'abbondante porzione di fresco, giallo e delicato butirro, poi altrettanto grasso, giallo e ben grattato formaggio: e poi?



maschera di Brighella

E poi Arlecchino e Rosaura, uno da una parte, l'altro dall'altra, con una forcina in mano per cadauno, prendaremo due o tre bocconi in una volta di quella ben condizionata polenta e ne faremo una mangiata da imperadore; e poi?

E poi preparerò un paio di fiaschi di dolcissimo, preziosissimo vino, e tutti due ce li godaremo sino all'intiera consumazione.

Che ti pare, Arlecchino, andará bene così?

Arlecchino: *Oh, tasi, cara ti, che ti me fa andar in deliquio.*



maschera di arlecchino

Arrivò poi **Pastò, Ludovico**, che fu medico e poeta dialettale (Venezia 1744 - 1806), e lasciò una raccolta di vivaci poesie d'intonazione burlesca, ma è maggiormente ricordato per le seguenti rime:

"La polenta"

*La me piase dura e tenera
in fersora e sula grela,
in pastizo, in la paela,
coi sponzioi, coi fungheti
col porcèlo, coi oseleti,
con le tenche, coi bisati,
co le anguele per i gati
co le schie, coi marsoni,*

*coi so bravi scòpetoni.
e po insoma in tuti modi
la polenta xe el me godi.
co camino par Venezia
e co trovo per la strada
quei che vende polentina,
a un soldeto la fetina,
che i me diga pur: “No cade!”
che mi spendo el me boreto,
la gazeta e infine l traro.
e bel belo, belbeleto
mi la vago smusegando,
rosegando,
papolando,
soto l’ala del tabaro.
olà, digo comareta,
no tegnì la boca streta:
fè i boconi un fià più grossi,
Chè za qua no ghe xe ossi !
questo è late ben colà,
dove dentro go butà,
el bisogno de farina
tamisada, fina, fina,
e po a forza de smissiarla
de menarla sora al fogo
come fa ogni bravo cuogo,
l’ò tirada una rosada
e a sculierì l’ò cavada .
comareta, via, magnèla
chè voi farve tondolina,
grassa come un becafigo:
perdoneme, ve lo digo:
vu se stada sempre bela,
ma un pocheto magretina.*

*no vedì ste furlanote
che papote, che le gà?
che montagne! Che arie fine!
quele è tute polentine
ch'al pajes le gà magnà.
sto pastizo xe un oracolo...
che butiro perfetissimo!
mo che otime tartufole,
che fungheti gentilissimi...!
che polenta ben passada
la par proprio una sfogiada .*

Non mancò a tanto “omaggio” uno dei grandi padri dell'Italia, **Arrigo Boito** (1842–1918), letterato, librettista e compositore italiano e inoltre, a metà Ottocento, tra i fondatori dell'“**Ordine padovano della Polenta**” il cui motto era: “*Per la Patria prima, per la polenta poi*”, e che nel suo “*Elogio della polenta*” esprime, in perfetto dialetto patavino, come si deve cuocere la polenta.

Conclusa la storia la “*signorina Polenta*” smise di parlare, ma quale conseguenza immediata e sempre più al passo con i tempi e con l’evoluzione alimentare in atto “*germinarono*”:

Polenta pasticciata o Polenta Conza

Ingredienti (sei persone):

- ❑ 300 g di farina di mais
- ❑ 1 l di latte
- ❑ 700 g di verdure di campo
- ❑ 2 cucchiaini di Grana Padano grattugiato
- ❑ 5 cucchiaini di olio d'oliva Veneto Dop
- ❑ sale e pepe q.b.

Preparazione

Porre sul fuoco mezzo litro di acqua e mezzo litro di latte, salare quanto basta, portare a ebollizione e aggiungere la farina, rimestando di tanto in tanto. Cuocere per 40 minuti.

Mentre la polenta è in cottura, lavate, cuocete le verdure di campo in acqua per 10 minuti, scolatele, tritatatele e ponetele in un tegame con una parte di olio.

Amalgamate la farina con il rimanente del latte e l'olio d'oliva, rimestate sino a che non si sia formata una crema, poi unite il tutto alle erbe padellate mescolando bene salare e pepare quanto basta.

Versate la polenta cotta in una pirofila, ricopritela con le erbe, cospargete con il formaggio e ponete in forno per 10 minuti a 160°C.



polenta pasticciata o “conza”

Polenta Rosolata o Rosolà

Ingredienti (sei persone):

- ▣ 150 g di farina di mais
- ▣ 200 g di olio d'oliva Veneto Dop
- ▣ 1 litro di acqua
- ▣ sale e pepe q.b.

Preparazione

Porre l'olio extra vergine d'oliva Veneto Dop in una pentola, appena frigge unire la farina, rimestando con una spatola sino a che non si raggiunge una leggera tostatura.

Spegnere il fuoco e aggiungere l'acqua tiepida versandola lentamente e rimestando con energia.

Rimettere la pentola sul fuoco, portare ad ebollizione, cuocere per 40 minuti, alla fine aggiungere il pepe a piacimento.



due immagini di polenta “rosola”: in chiave tradizionale e modernizzata

Pasta e Fasoì

Il piacere d'incontrarsi e di mantenere un buona rapporto affettivo è nel carattere vivace dell'olio Veneto Dop, avviene di sicuro con uno dei piatti “*capisaldo*” di quella cucina italica, veneta in particolare, in cui l’impegno di saper “riempire lo stomaco” andò di pari passo con la necessità di esaltare i sapori per stimolare l’appetito.

Dalle succulente conversazioni che hanno luogo, come tradizione, in cucina e, a tavola, si hanno scambi di idee e dotte dimostrazioni di deliziosi piatti, dove nascono importanti e durature simpatie, come con la minestra di “*Pasta e Fagioli*”, semplice, decisamente popolare, comune a tutti i Veneti, di facile preparazione e, soprattutto, vessillo di una identità cultural-culinaria veneta e di seguito divenuta, con non poche varianti, patrimonio di “*quell’italian food*” che **Artusi** celebrò con la sua dotta pubblicazione che, per la prima volta, riuniva in “*armonica unità*”, i fondamentali della cucina nazionale.

Emblema di tanto e tale patrimonio è di sicuro la “*Pasta e Fasoì*” della quale di seguito si riporta la ricetta più diffusa.

Realizzazione (*ricetta classica per 4 persone*)

I fagioli, s'intende, devono essere sani e, soprattutto, “*Borlotti*”; non ha importanza se freschi o secchi, quindi la cipolla, il sedano, il prezzemolo, pepe, sale e formaggio stagionato, da grattugia.

Metà dei fagioli e tutte le verdure vanno setacciate (frullate), così si ottiene una brodo, o meglio “crema”, denso.

La ricetta è semplice, se i fagioli sono secchi vanno messi a bagno per una intera notte:

200 g di fagioli vanno accompagnati con due cipolle, due gambi di sedano, due patate e, quindi, messi a bollire in due litri di acqua.

Quando il tutto è cotto si toglie la metà dei fagioli e si procede alla loro “*setacciatura*”, ovvero si frullano, poi si riuniscono ai fagioli interi e si porta il tutto a bollire per altri venti minuti, insaporendo il tutto con sale.

E' il momento di versare la pasta, quella di vostro gradimento, l'ideale sono le lasagnette o, meglio, la cosiddetta “*pasta dei carcerati*” (i ditalini medi).

Terminata la cottura si lascia riposare per una decina di minuti, a questo punto si unisce il pepe e, per quanti lo gradiscono, il formaggio.

E' una gagliarda e rustica minestra, che diventa raffinata con l'aggiunta, a piacere, di un’ulteriore macinata di pepe fresco e, immancabile, un “*generoso*” passaggio di olio d’oliva Veneto Dop.



vero classico veneto: pasta e fagioli con le lavagnette e il filo di olio Veneto Dop



un altro classico del mangiar veneto, pasta e 'fasoi' con ditali "completato" da olio Veneto Dop

Incredibile verità

*Cucchiariate,
animate di vita propria scivolano in bocca,
cremose, dense, saporose.
Sensazioni non conosciute.*

Incredibile verità:

*fagioli,
semplici erbe,
pasta,
formaggio,
folata d'olio Veneto Dop,
è eternità della
Pasta e Fagioli.*

Passioni

Germogli di Bruscardoli

Nell'olio Veneto Dop è sempre vivo il desiderio di ricercare il suo naturale "sposalizio" con i "bruscardoli" che, in stagione (inizio primavera), si possono trovare sulle bancarelle del fruttivendolo

o, meglio, cogliendo questi teneri germogli, da fine marzo a tutto aprile, che danno un effervescente tono “*georgico*” magnificando, al contempo, la tavola con una miriade di sapidità naturali.



*punte di bruscandoli appena raccolti (di norma agli inizi della primavera)
pronti per essere gustati in piatti ricchi di sapori e di inusuali sapidità.*

I “*bruscandoli*”, o “*bruscansi*”, sono i germogli primaverili del luppolo comune, raccolti lungo i campi e sulle siepi, ricercatissimi per risotti, frittate e zuppe, ma anche per essere posti in tavola felicemente conditi con un filo di Olio Veneto Dop e limone.

All'olio Veneto Dop piace, peraltro, ritrovarsi con i “*bruscandoli*” in compagnia del riso e della farina, rappresentando la sua più “*naturale*” delle comunioni.

Risotto di Bruscardoli/Bruscansi

Ingredienti (4 persone):

- ❑ quattro mazzetti di “bruscandoli”,
- ❑ mezza cipolla, alcuni preferiscono lo scalogna perché ha un sapore meno deciso, va bene anche il porro,
- ❑ 2 spicchi d'aglio,
- ❑ 4 etti di riso,
- ❑ 2 litri di brodo,
- ❑ 100 g di formaggio grattugiato,
- ❑ sale,
- ❑ olio d’oliva Veneto Dop.

Preparazione

Dopo una buona sciacquatura ai "bruscandoli" va tolto il gambo, se troppo duro; vanno tritati fini e fatti insaporire leggermente con un trito di cipolla e aglio, in Olio Veneto Dop.

Al termine si aggiunge il riso e un bicchiere di vino bianco, che tende subito a evaporare.

Appena svanito il vino si versa il brodo bollente e si porta a cottura. Quando il riso è cotto al dente si spegne il fornello e si lega il risotto con l'Olio Veneto Dop e il formaggio, lasciando riposare coperto per qualche minuto prima di servirlo.



gustoso risotto coi bruscandoli accompagnato dall'allentate olio Veneto Dop

Gnocchi con i bruscandoli

Ingredienti (4 persone):

- ❑ 6 mazzetti di bruscandoli
- ❑ 600 g di farina integrale
- ❑ 100 g di formaggio grattugiato,
- ❑ sale,
- ❑ olio d'oliva Veneto Dop.

Preparazione

Lessare i bruscandoli, spezzettarli con le mani e mescolarli con la farina e acqua, circa ½ litro,

Far bollire dell'acqua e versarvi dentro la farina tutto d'un colpo, mescolare energicamente e ritirare dopo un paio di minuti.

Lavorare con le mani l'impasto, ancora ben caldo, su un piano infarinato sino a renderlo liscio, malleabile e non appiccicoso, formare una palla e coprirla per non farla seccare.

Formare con le mani dei cordoncini, tagliarli in tanti pezzetti più o meno di eguale misura.

Con i rebbi della forchetta passare ogni gnocco formando delle righe che trattengono l'olio Veneto Dop.

Quando tutti gli gnocchi saranno pronti, versarli in acqua salata bollente.

Non appena gli gnocchi saliranno a galla, prenderli con un mestolo forato, spolverare col il formaggio grattugiato, versare l'olio Veneto Dop e servire subito.



gnocchetti di patate e fiocchetti di bruscandoli accompagnati da olio Veneto Dop

"Filò"

Alla sera, quando non c'erano altri mezzi di comunicazione, l'olio Veneto Dop all'inizio del "vespero" era solito fare il "filò di cucina", una veglia con appassionati amici al chiarore delle candele. Seduti a tavola, si parlava di cibo, di cucina contemporanea e antica, delle nuove tendenze a rispettare i saperi e i sapori 'naturali' e a riservare a ciascuno di essi uno spazio distinto, nei singoli piatti, nell'ordine dei menù; così pure per la preparazione delle singole vivande, la loro dislocazione all'interno del pasto.

Erano momenti durante i quali si consolidavano rapporti di sapori e intonazioni di gusti, si narravano epopee di antichi piatti, storie e proverbi di cucine popolari, si miglioravano e si arricchivano di fantasia alcune ricette, come per le fettine di carne cruda di bovino giovane:

Rosso Carpaccio

si tagliano a crudo delle fettine sottili di tenero manzo,
si dispongono nel piatto, non sovrapponendole,
per condire nessuna regola fissa, anche se si suggerisce di spargere prima un
pizzico di pepe nero e qualche goccia di limone verde,
si spalma abbondantemente con olio d'oliva Veneto Dop,
a piacere si può disporre sopra delle piccole scaglie di formaggio Parmigiano
Reggiano.



rosso carpaccio con olio Veneto Dop, rucola e grana

Nei "filò" crepuscolari di cucina, non mancavano i racconti di vita vissuta narrati, intrisi di quel particolare profondo significato che, talvolta, solo la cucina semplice sa trasmettere; così non si prendevano in esame solo il "filetto" o tagli di carni pregiati, ma, anche, i tagli del cosiddetto "quinto

quarto”, ossia tutto ciò che dell’animale non fa parte dei tagli “*nobili*”, lgli anteriori e i posteriori, bensì riguardava le frattaglie e le interiora, come pure le rigaglie, ovvero le interiora di pollo, piccione o altro volatile, quali fegato, cuore, cresta, bargigli, uova non nate, stomaco, ventriglio o durrello.

La parola “*rigaglie*” o “*regaglie*” sembra trovare origine dal latino “*regalia*”, a significare cosa “*degn*a di un re” ma, questo, non convinceva l’olio Veneto Dop, perché, nella realtà del tempo, le rigaglie erano destinate ai servitori, il signore, come si conveniva, mangiava carni da piuma e/o da pelo e regalavano le interiora ai loro sottomessi, così, il cosiddetto “*popolino*” ha ben pensato di migliorare la ricetta arricchendola di gustosi profumi e altrettanto deliziosi sapori, come:

Fegadini di pollo

Ingredienti (4 persone):

- ❑ 600 g di fegatini, cuori e requeste (stomaco) di pollo,
- ❑ 2 cipolle rosse,
- ❑ 150 ml di salsa di pomodoro,
- ❑ 1 bicchiere di vino bianco secco,
- ❑ basilico (o salva se fatte in bianco).
- ❑ foglie di alloro,
- ❑ sale, pepe
- ❑ olio d’oliva Veneto Dop.

Preparazione

Pulire i fegatini di pollo, i cuori e le requeste dividendoli a metà o, grossolanamente, a tocchetti.

Porre attenzione ad eliminare la vescichetta del fiele, che è amara, e il grasso in eccedenza.

Sciacquare in acqua fredda salata e tenerli a bagno per circa quindici di minuti.

Scolare e porli in un tegame unitamente all’alloro, per asciugare un po’ il tutto tenere a fuoco lento per tre minuti.

Versare un po’ d’olio Veneto Dop e lasciare rosolare per due minuti.

Sbucciare le cipolle, lavarle, tagliare a fette sottilmente e unirle ai fegatini e ai cuori di pollo; cuocere per tre minuti.

Aggiungere il vino bianco secco e lasciare evaporare.

Unire la salsa di pomodoro (se si gradisce un gradevole “*poceto*”), il basilico spezzettato a mano.

Insaporire con sale e pepe. Se necessario allungare con qualche cucchiaino d’acqua e lasciare cuocere per circa 5 minuti.

A cottura ultimata, porre fegatini e cuori di pollo con cipolla su un piatto da portata, servire decorando con foglie di alloro, porre sopra, nuovamente, un filo di olio Veneto Dop.



fegatini di pollo cucinati alla veneta



fegatini di pollo e riso: un piatto di storiche tradizioni "allietato" dal Veneto Dop

Sovente le conversazioni inciampavano sulla cucina di "Venezia", o meglio sui cosiddetti "piatti della Serenissima", ma qui il dialogo diventava difficile, ed erano apprezzamenti ma, anche, critiche su come piatti semplici improvvisamente diventavano strani per seguire le mode che giungevano in laguna con i commerci e le varie etnie presenti in città.

Così la cucina diventava speziata, o dolce, o salata, come il Riso con l'uvetta, gli gnocchi di pangrattato, il riso cotto nel latte poi spolverato di zuccheri e cannella, come pure gli gnocchi erano zuccherati e abbondantemente cosparsi di cannella.

Sarde in Saór

Si era, invece, tutti d'accordo quando si parlava delle "sarde in saór"; ma, anche qui, qualcuno aveva mormorato che la salsa era per metà ebraica e per metà veneziana, comunque ne risultava una perfetta unione fra l'olio Veneto Dop, la cipolla, l'aceto, le sarde e lo zucchero.

Realizzazione

Il procedimento è, di sicuro, un po' laborioso, ad ogni modo la cipolla va tagliata finemente e posta ad appassire per un'ora in olio Veneto Dop, dopo si sala, si spolverizza con un cucchiaino colmo di zucchero, si unisce mezzo bicchiere di aceto bianco e si cuoce il tutto.

Nel frattempo si puliscono le sarde, si infarinano, si friggono intere senza tagliarle a metà con l'olio Veneto Dop.

Quando tutto sarà pronto, si stende in una terrina uno strato di cipolle, poi uno di sarde e si continua sino alla fine.

Terminando la preparazione con le cipolle e aggiungendo sopra un filo di olio Veneto Dop.

La terrina va coperta con carta forno, o pellicola trasparente, e tenuta per un giorno in un luogo asciutto e fresco, anche in frigo ma nel reparto con la temperatura meno fredda.

A piacere si può unire uvetta sultanina e pinoli.

Comunque senza si avrebbe un piatto completamente diverso dal classico “*sarde in saor*” di cultura lagunare.



invitante piatto di “sarde in saor” aromaticamente completato con Veneto Dop



l'espressione più completa e “gustosa” delle sarde in saor

Soliloqui

L'olio Veneto Dop troneggiava dall'alto della madia nella grande cucina, invasa da cibi di tutti i tipi, quasi una danza ritmica di colori.

In perenne movimento, il suo trot-trot-trot di piatto in piatto somiglia tanto al solfeggiare di un direttore d'orchestra che dà tempi e pause, o a un poeta che sospende la rima per fantasticare.

Il risultato del suo lavoro è un piatto elaborato, che ha funzione nutritiva, ma sa trasmettere anche emozioni, stimoli, sensazioni di piacere, godimento della tavola.

In un perfetto binomio di nutrimento del corpo e dell'anima s'individua la doppia personalità dell'olio Veneto Dop: artista di cucina e espressione poetica della natura.

La capacità dell'olio Veneto Dop di interfacciarsi e compenetrarsi tra caratteristiche nutrizionali e poesia è quanto di più studiato da chimici e fisiologi, ma per comprendere tale dualismo è necessario ricorrere alla *“filosofia analitica”* di **Nelson Goodman** (1906–1998), che precisa come *“l'ottenimento di un piacere estetico e sensoriale”* è dato da scienza e arte; così impariamo che l'olio Veneto si è dato delle precise regole di produzione e ha pure acquisito per la poesia dei seri principi gustativo/grammaticali, che comunicano sensazioni e emozioni fantastiche, irripetibili.

In ogni caso l'anima, ma anche il diapason, sensoriale dell'olio Veneto Dop si attiva nel momento in cui si unisce al cibo e, quando esso è servito, gustato e giudicato, ecco che si schiude e si lancia il poeta, e produce piacere e soddisfazione, da qui la vera natura dell'olio Veneto Dop: un poeta che costruisce il cibo.

Così la cucina dell'olio Veneto Dop è fonte di vita e nutrizione, è pure musa ispiratrice, l'una trasforma elementi semplici in un elaborato cibo, l'altra li traduce in nutrimento per il conseguimento del piacere.

Come tutti i Re della Tavola, anche l'olio Veneto Dop ha una propria storia culinaria intimamente collegata a quella del territorio di produzione, il Veneto, una regione inclusa tra l'ambiente prealpino e il mare.

Le grandi esperienze e gli ardenti incontri si sono *“consumati”* però a Venezia: in questa sede l'olio Veneto Dop ha contribuito al formarsi e alla divulgazione di una cultura gastronomica europea, anzi si potrebbe dire internazionale. E di seguito spiegheremo perché:

A ricostruirne i suoi percorsi non bastano i documenti, perché è un sapere che è rimasto nelle grandi arti culinarie, ma pure nell'usualità quotidiana del buon cuocere, che costantemente muta e si arricchisce nel tempo.

E' proprio nella quotidianità del piccolo microcosmo familiare che l'olio Veneto Dop trova un profondo legame affettivo, ovvero in un ambiente dove ancora esistono rituali, usanze, gesti, credenze, proverbi, canti, religiosità, cibi, tradizioni legate alla stagione, alle consuetudini familiari

e sociali del luogo ricche di semplicità nei gesti come quello di porre in tavola piatti originali nei sapori e nell'appetibilità, ma anche di perpetuare stili alimentari nei quali la genuinità si coniuga intimamente alla qualità e agli stimoli derivanti dalla sapidità che il “connubio” con l'olio Veneto Dop sa trasmettere.

L'olio Veneto si trova, in questo contesto, a proprio agio divenendo autorevole interprete delle cucine familiari, dove si prediligono ancora i prodotti di stagione, in un percorso, a km zero come si dice frequentemente oggi, che va dalla terra alla tavola.

Appare così ovvio e naturale il binomio produzione agricola e ricetta, un legame forte, creatosi nel tempo, senza il quale il prodotto al pari della cucina si snaturano.

Il piacere dei profumi e degli aromi è un qualcosa che l'olio Veneto Dop sa esaltare e trasmettere, con evidente abbondanza, attraverso i piatti.

La capacità di coniugare e apprezzare sensazioni diverse, in base all'alimento e al tipo di preparazione, è una caratteristica peculiare.

La moderazione nel salato, la mancanza del gusto amaro, un dolce senza eccessi sono caratteri distintivi, come nelle bruschette, un piatto semplice e gustoso, dove sono sufficienti una porzione di pane, una bella abbrustolita, un goccio di olio Veneto Dop e una strofinata di aglio.

E qui si infiamma il cuore poetico dell'olio Veneto Dop, perché alla bruschetta semplice proposta si può associare:

Bruschetta al formaggio morbido (o burrata)

Tagliare a pezzetti un cuore di sedano. Preparare dei cubetti pomodoro.

Tritare grossolanamente nel mixer rucola, sedano, 1/2 cucchiaino di sale grosso, Olio Veneto Dop e tenere da parte.

Disponete il contenuto del mixer in una ciotola e mescolatelo con i pomodori, del peperoncino, l'Olio Veneto Dop rimasto e l'origano.

Tostare le fette di pane in forno.

Coprire il pane prima con la burrata e poi con il trito preparato.



tre soluzioni di bruschetta con formaggio morbido

Bruschetta al prosciutto cotto

Lavare e sgocciolate delle foglie di rucola e erba cipollina.

Tagliare a scaglie del formaggio stagionato. Tagliate una baguette in senso obliquo in modo da ottenere delle fette di pane un po' allungate, quindi tostarle per pochi minuti nel forno già caldo.

Versare e distribuire l'Olio Veneto Dop su tutte le fette di pane da un lato;

Distribuire su ciascuna il prosciutto cotto appoggiandovi una o due foglie di rucola e di erba cipollina, una macinata di pepe e servite.



invitanti bruschette con prosciutto cotto

Bruschetta al tonno

Spellare 2 cipolle, tagliarle a spicchi, rosolarle con 1 cucchiaio di Olio Veneto Dop; Salare, pepare, togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.

Sgocciolate e spezzettate 50 g di olive sott'olio snocciolate.

Tostare 12 fette di pane, tipo baguette, per pochi secondi nel grill del forno.

Sgocciolare e sminuzzare 300 g di tonno in scatola o ventresca di tonno.

Distribuite le cipolle cotte sul pane tostato.

Aggiungere una spolverizzata di origano, le olive e il tonno. Unite un filo di Olio Veneto Dop e servite.



bruschette al tonno

Frittata spumosa con asparagi

Ingredienti (1 persona):

- ❑ 1 uovo intero e 3 albumi
- ❑ 150 g. di asparagi
- ❑ olio d'oliva Veneto Dop
- ❑ sale
- ❑ pepe nero

Preparazione

Porre gli asparagi, già puliti e privati della parte legnosa del gambo, in una padella antiaderente con due dita di acqua e un pizzico di sale.

Lessare lentamente.

Mentre gli asparagi si cuociono, collocare in una ciotola il tuorlo e tutti gli albumi previsti con olio Veneto Dop, sale e di pepe nero macinato al momento; sbattere per qualche minuto con le fruste elettriche fino a montare il composto.

Aspettare che l'acqua di cottura degli asparagi sia ben evaporata tutta e a questo punto versate il composto di uova ed attendete che si rapprenda.

Per evitare di dover girare la frittata coprire subito con un coperchio, si cuocerà ugualmente in modo uniforme.



frittata spumosa con asparagi

Frittata con le patate

Ingredienti (4 persone):

- ▣ 8 uova medie
- ▣ 2 patate grandi
- ▣ 4 cucchiaini di olio d'oliva Veneto Dop
- ▣ 1 scalogno
- ▣ sale
- ▣ pepe
- ▣ polvere di curry

Preparazione

Porre l'olio Veneto Dop nella padella, scaldare con lo scalogno tritato finemente.

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti sottili, insaporire e unire il tutto all'olio Veneto Dop e allo scalogno, attendere 5 minuti mescolando per non far prendere troppo colore.

In un piatto, sbattere le uova con sale, pepe e polvere di curry.

Aggiungere le uova e completare e la cottura.



invitante immagine di frittata con le patate

Frittata di zucchini, monte veronese e fiori di zucca

Ingredienti (4 persone):

- ❑ 8 uova medie
- ❑ 2 zucchini
- ❑ 4 fiori di zucca
- ❑ 100 g. di Monte Veronese latte intero Dop una sola fetta
- ❑ olio d'oliva Veneto Dop
- ❑ aglio
- ❑ sale
- ❑ pepe

Preparazione

Porre l'olio Veneto Dop nella padella, scaldare con l'aglio tritato, aggiungere le zucchini tagliate a cubetti piccoli.

Unire il Monte Veronese latte intero Dop anch'esso tagliato a cubetti.

Versare le uova sgusciate e sbattute con una forchetta in una terrina a parte, distribuite il tutto in modo uniforme sugli ingredienti.

Salare e pepare.

Ora rompere a filetti i fiori di zucca e coprire la padella con un coperchio.

Cuocere a fuoco molto basso fino a che le uova non saranno completamente rapprese.



frittata zucchine, monte veronese dop e fiori di zucca

Frittata di fagioli

Ingredienti (4 persone):

- ▣ 6 uova medie
- ▣ 300 g. di fagioli cannellini lessati e scolati
- ▣ 1 scalogno
- ▣ 1 carota
- ▣ 1 gambo di sedano
- ▣ 10 pomodori ciliegina (o un pomodoro rosso grosso)
- ▣ 1 mazzetto di prezzemolo
- ▣ 2 cucchiaini di olio Veneto Dop
- ▣ sale e pepe qb

Preparazione

Lavare e tritare lo scalogno con la carota ed il sedano, scaldare in pentola con olio Veneto Dop.

In una ciotola sbattere le uova, salare, pepare.

Versare le uova nel trito intiepidito, unire i pomodori privati dei semi e tagliati a cubetti, i fagioli cannellini e il prezzemolo tritato.

Amalgamare il tutto con olio Veneto Dop e cuocere per 5 minuti per lato tenendo il tegame coperto.



frittata con i fagioli

Sapori vegetali all'Olio Veneto Dop

Appare ovvio che la creazione di uno stile, o di una necessità, alimentare abbia dietro di sé una storia, che giustifica la sua messa a punto e le caratteristiche della materie di base, così, da offrire al Consumatore alcuni stimoli di valutazione si è attuata una ricerca esplorativa su quanto l'olio Veneto Dop ha portato e creato nella cultura delle "insalate" in cucina, già a partire dal Rinascimento e, ampio spazio, è stato dato ad un ricettario di mescolanze d'ortaggi.

In un momento di rinnovamento delle abitudini culinarie di fine Quattrocento l'olio Veneto Dop fu sollecitato a sviluppare degli accostamenti gastronomici con le erbe di campo e di orto.

Ad insistere su questo argomento fu il medico e naturalista Costanzo Felici da Piobbico, che con l'olio Veneto Dop intrattenne una lungo e particolare scambio epistolare sull'utilizzo di vegetali in cucina.

Costanzo Felici, vissuto nella seconda metà del Cinquecento, seppur ancora poco conosciuto fu un vero maestro nell'arte medica, nella botanica e, ci sia consentito aggiungere, in cucina.

L'olio Veneto Dop in un primo momento prese la cosa alla leggera ma, man mano che si inoltrava nell'argomento, comprese che l'orientamento culinario a questi prodotti richiedeva solide conoscenze di botanica e medicina; sfruttò così l'amicizia del Felici per approfondire l'argomento e creare una nuova cultura in tavola.

Aderendo a questo nuovo modo di rapportarsi con le "insalate" l'olio Veneto Dop dedicò molto del proprio tempo allo studio e a compiere viaggi di apprendimento che, da un lato gli permettevano di raccogliere materiali per le sue "ricette con vegetali" e, dall'altro, lo portavano a instaurare un costante rapporto di confronto con i dotti delle scienze naturali e i cuochi del tempo quali **Mastro Martino**, **Platina** e **Scappi**, con i quali considerò che, per insaporire i cibi, non erano necessari aromi pregiati, ma era possibile il ricorso ad essenze più semplici e comuni, le verdure.

Peraltro in un anonimo ricettario veneziano, il "Libro per cuoco", fine XIV° inizi XV° secolo, si riporta come unire le erbe e utilizzare l'olio per creare delle "insalate".

Sorge un dubbio, che questo anonimo scrittore sia il nostro olio Veneto Dop?

Riportiamo il testo:

Herbetella de quaressima

*Se tu voy fare herbe de quaressima cum olio,
toy li herbe, zoè spinace, e blide,
petrosemolo, e mente, e maiorana poca ben
monde e ben lavate, e fale alessare.
Quando sono apres che cocte, cola fuori l'aqua
e strucha ben fuori a mano,*

*po' le batte con coltello,
po' le bati cum lo mazo,
po' le miti in la pignata
e sofrigeli con l'olio
e con el sale tanto che basta;
poy li miti quella lessadura sopra,
e fay chosere si che siano strette e
poy tray in suso e lasalle ripossare.
Quando vanno a tavola, menestra
e pulveriza sopra specie.*

L'olio Veneto Dop entrò così in contatto con studiosi dell'epoca, ma, la sua vera chance arrivò nel 1564, quando fu chiamato assieme al suo amico **Francesco Calzolari**, speciale veronese, ad **Ulisse Aldrovandi**, una delle maggiori figure della scienza nonché ancora guida e riferimento per tutti i naturalisti contemporanei, il direttore dell'Orto botanico di Padova, **Luigi Anguillara**, il medico bellunese, **Andrea Alpago**, poi professore a Padova, a compiere un sopralluogo di studio sulle proprietà delle erbe in cucina presenti sul Monte Baldo.

Francesco Calzolari, successivamente, descrisse questa escursione nell'opera, *“Il viaggio di Monte Baldo della magnifica città di Verona”* che fu pubblicato a Venezia nel 1566.

Siffatta attività impegnò l'olio Veneto Dop per molto tempo e, di tutta questa operosità, ne rimane un preciso e attento lavoro di raccolta e conservazione di ricette di insalate, dal cui studio, si ricava un quadro di sicuro interesse della cucina rinascimentale.

Come un moderno dietologo l'olio Veneto Dop, già nella seconda metà del Cinquecento, consigliava: *"... iniziare a desinare, o consumare la cena, va sempre un'insalata, insaporita con l'Ojo Veneto (Dop), che, andando subito giù in fondo allo stomaco, rende più facile e veloce il digerire e stimola il mangiare le altre cose con più ragguardevole appetenza".*

L'olio Veneto Dop suggeriva di preparare le insalate, e non solo, con più erbe, anche miste a carne o pesce, ben guarnite e unite a gelatina, che molto si avvicinano alle moderne *"insalatone"*:

Nel trattare l'argomento si coglie la cultura culinaria, umanistica, botanica e medica dell'olio Veneto Dop; vediamo che i vegetali erano ben presenti nel Cinquecento e si usavano come componente di molte preparazioni culinarie numerose varietà di piante officinali, alcune di elevato valore medicinale, ed erboristico, alcune delle quali, oggi, dimenticate.

L'olio Veneto Dop documenta che molte piante del nuovo mondo, le Americhe, quali la Melanzana e il Pomodoro erano già arrivate sulle tavole, non così per la Patata, che rimase ancora per un secolo relegata a pianta da orti botanici.

Ora non è nostra cura passare in rassegna la copiosa documentazione su tutte le specie vegetali trattate dall'olio Veneto Dop, ci limiteremo a rilevare alcuni e più significativi consigli e utilizzi di alcune varietà di vegetali, magari aggiungendo delle nostre saltuarie osservazioni, per renderne attuali alcuni interessanti utilizzi nella quotidianità culinaria.

Fra le tante, è centrale, ancor oggi dopo tanti anni, il ruolo della Cipolla, *allium cepa*, e dello Scalogno, *allium ascalonicum*, a cui si aggiungono gli agrumi, che vanno tritati, e il Pepe, *piper nigrum*.

Tutti questi prodotti possono essere utilizzati nell'arco dell'anno, anche se in primavera è consigliabile sostituire la cipolla con il Porro, *allium porrum*.

Un ventaglio di prodotti che sono parte integrante di un composito “ricettario” di stimolante valore culturale dal quale emerge la duttilità di utilizzo delle erbe spontanee, tanto nella cucina di ieri quanto in quella di oggi.

Insalata di porri crudi e scalogno

Il porro mangiato crudo mantiene intatte tutte le sue capacità nutrizionali. Scegliete dei porri piccoli, preferibilmente quelli estivi, perchè sono molto teneri ed hanno un sapore delicato.

L'abbinamento con lo scalogno rende questa insalata molto salutare.

Ingredienti (6 persone)

- 4 porri ben lavati
- 1 scalogno tritato
- olio Veneto Dop
- aceto di vino bianco o limone

Procedimento



Affettate sottilmente i porri (solo la parte bianca) e lavateli in una bacinella piena d'acqua. Scolateli, asciugateli e trasferiteli in una insalatiera e aggiungete lo scalogno tritato.

Condite con olio extravergine di oliva, il succo di limone, il sale, il pepe e lasciateli insaporire per almeno mezz'ora.



cipolla



scalogno



pepe



porro

L'Aglione, *allium sativum*, è volgare ma aiuta molto il gusto, soprattutto nella preparazione dei legumi stufati, così l'Aglione Orsino, *allium ursinum* L., con cui si realizzano ancor oggi interessanti preparazioni culinarie. Ad esempio:

Tortelli (di San Giovanni) con Malva e Aglio Ursino

Ingredienti (3 persone)

– Per la pasta:

- 100 gr farina 00
- 100 gr farina di grano del faraone
- 2 uova
- I petali di circa 18 fiori di malva

– Per il ripieno:

- 30 gr di spinaci, già lessati e ben strizzati
- 30 gr di malva, già lessata e ben strizzata
- 200 gr di ricotta ben sgocciolata
- 50 gr di grana padano grattugiato
- sale
- burro fuso e aglio orsino tritato per condire.

Preparazione

Fare il ripieno mettendo tutti gli ingredienti in un mixer e frullando bene fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiustate di sale.

Sciacquare i petali di malva e metterli ad asciugare tra due fogli di carta assorbente.

Miscelare le farine, unire le uova ed impastare. Stendete la pasta o con il mattarello o con la macchinetta e prima di dare un'ultima tirata alla sfoglia per darle il giusto spessore finale mettete tra due strati i petali di malva.

Tirate quindi la sfoglia un'ultima volta fino ad avere i petali visibili in trasparenza.

Quando stendete la pasta, durante i vari passaggi, abbiate l'accortezza di usare sempre un velo di farina di semola per far sì che non si attacchi.

Adagiare il ripieno a cucchiaini sulla sfoglia, coprire con altra sfoglia e coppare i tortelli a vostro gusto. Io ho usato un coppapasta rotondo.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli bene e condirli con il burro fuso aromatizzato all'aglio orsino e del grano grattugiato.



eccellente piatto di tortelli alla malva e aglio orsino

Sono pure appetitosi la Rapa, *Brassica campestris*, il Raperonzolo, *campanula rapunculus*, e il Rafano, *raphanus sativus*.



aglio



rapa



rafano



raperonzolo

Non può mancare la Carota, *daucus carota*, cruda e cotta e l'Asparago, *asparagus officinalis*.



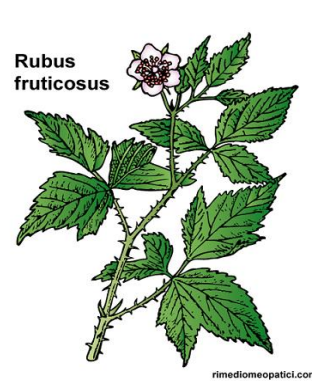
asparago



carota



rovo



brionia

Sono buoni la Brionia, *brionia dioica*, e, persino, i rami primaverili e teneri del Rovo, *rubus fruticosus*.

Risotto coi germogli di rovi

E' buonissimo questo piatto che rappresenta uno dei più antichi presidi della cultura culinaria basata sull'uso delle piante officinali spontanee.

Ingredienti (4 persone)

300 grammi di riso;

un mazzetto di germogli di rovo;

olio Veneto Dop;

cipolla (in sostituzione, scalogno o porro fresco);

vino bianco secco;

brodo vegetale (si consiglia di utilizzare quello prodotto con la sbollentatura dei rovi);

grana grattugiato;

sale pepe di mulinello.

Procedimento

Pulire i germogli dividendo le cimette dal gambo più grosso e separare le foglie (queste seccandole all'aria sono ottime per decotti per il mal di gola, afte... gengivite).

Spellare la parte più grossa ma giovane e verde e farli sbollentare in acqua salata per 10 minuti.

Passarli al passaverdure per togliere i filamenti e unire il passato al brodo vegetale, tenere in caldo.

Preparare il soffritto classico in una casseruola con olio e cipolla, unirvi i germogli di rovo. Far soffriggere, quindi aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con il vino bianco.

Aggiungere un mestolo di brodo, mescolare, e portare a cottura aggiungendo progressivamente il brodo man mano che il riso si asciuga. A cottura ultimata, spegnere il risotto, aggiungere formaggio grattugiato a piacere, mescolare bene e lasciar riposare un paio di minuti prima di servire spolverando

sopra un po' di pepe di mulinello dopo aver mantecato il risotto con una buona dose di olio Veneto Dop.



invitante immagine di germogli di rovo

i

La regina delle insalate è comunque la Lattuga, *lactuca sativa*, magari aggraziata nel gusto dalla Pimpinella, *poteruim sanguisorba*, e dalla Rucola, *eruca sativa*.

Insalata alla pimpinella

La Pimpinella è erba spontanea che ha un ricco aroma di noce e un leggero gusto di cetriolo.

Con le foglie più giovani si fa un'insalata rinfrescante, si possono anche usare come guarnizione o per aromatizzare le pietanze cotte. essa si combina con altre erbe, in particolare rosmarino e dragoncello.

Ingredienti (4 persone):

1 cespo di lattuga
30 grammi di foglie di pimpinella
2 carote
4 ravanelli
1 patata lessata
q.b. succo di limone
q.b. olio extra vergine di oliva Veneto Dop
q.b. sale

Preparazione

Lavate la lattuga, tenete da parte le foglie più grandi e fate a pezzi le altre. Tagliate a rondelle i ravanelli e a listarelle le carote. Affettate la patata lessata e tritate le foglioline di pimpinella lavate. Mettete il tutto in una ciotola e condite con succo di limone, olio e sale: ne occorre poco perché la pimpinella ha già di per se un sapore piuttosto salato. Foderate un'insalatiera con foglie di lattuga tenute da parte, versatevi l'insalata e servite.



lattuga



pimpinella



rucola

Non sfigurano le acetose, nelle loro diverse specie come l'Acetosella, *rumex acetosella*, il Finocchio selvatico, *foeniculum vulgare*, il Basilico, *ocinum basilicum*, la Salvia, *salvia officinalis*, il Rosmarino, *rosmarinus officinalis*, la Menta, *mentha viridis*, e la Valeriana, *valeriana officinalis*, i Carletti, *Silene vulgaris*,



finocchio selvatico



basilico



salvia



rosmarino

Insalata con puntarelle e finocchietto selvatico fresco

Ingredienti (2 persone)

- 300 g puntarelle;
- 100 g funghi champignon;
- un finocchio
- un pompelmo rosa;
- senape in polvere;
- 1 ciuffo di finocchietto selvatico fresco;
- limone;
- olio Veneto Dop;
- sale e pepe.

Preparazione

Mettere le puntarelle in un insalatiera con gli champignon a tagliati a spicchio, le lamelle di finocchio e gli spicchi di pompelmo pelati a vivo.

Condite con una salsina, precedentemente preparata, di sale, pepe, un cucchiaino di senape in polvere, il succo di mezzo limone, 60 g di olio Veneto Dop e un trito di finocchietto selvatico fresco.



insalatina con puntar elle, finocchietto e finocchio

Quanto sopra descritto è un piatto, molto in voga nell'Italia centrale che, in primavera (ovvero nella stagione in cui il finocchietto selvatico germoglia), si abbina ad un'altra preparazione culinaria molto gustosa e diffusa.

Frittata primavera

La frittata primavera è un piatto molto colorato ricco di verdure e molto gustoso. In questo piatto troverete una grande varietà di verdure molto buone e nutrienti: le carote, gli asparagi, il porro, il finocchietto e i peperoni, il tutto reso ancora più saporito dalle spezie, che le danno un tocco ancora più sfizioso.

Potete servire questa frittata come antipasto da condividere in compagnia con gli amici oppure come piatto unico insieme ad una bella insalata.

Ingredienti (4 persone)

- 4 uova
- 300 g peperoni rossi
- 300 g peperoni gialli
- 1 carota
- 200 g asparagi
- 100 g porri
- 1 spicchio di aglio
- 3 rametti di timo
- 2 rametti maggiorana
- 2 rametti finocchietto selvatico
- sale fino q.b.
- pepe nero q.b.
- 40 g olio extravergine d'oliva Veneto Dop

Preparazione

Lavare tutte le verdure in abbondante acqua fresca corrente. Raschiate i gambi degli asparagi col pela verdure per eliminare le parti esterne più dure, poi tagliate il gambo a cubetti di 4-5 mm e le punte a metà.

Tagliate finemente il porro, le carote pelate ridotte, poi, in cubetti di 4-5 mm. Proseguite con la pulizia dei peperoni: dopodiché con un coltello togliete i filamenti bianchi e i semi che si trovano all'interno, quindi tagliateli a cubetti sempre di 4-5 mm. Ponete sul fuoco una pentola antiaderente con l'olio Veneto Dop e lo spicchio d'aglio.

Quando l'aglio sarà ben dorato, toglietelo da fuoco e versate le carote e il porro, facendo cuocere il tutto per 2 minuti e regolando di sale e di pepe. Aggiungete i peperoni gialli e rossi, gli asparagi, e fate cuocere per altri 10-12 minuti versando un mestolo di acqua e mescolando con una spatola. In una ciotola a parte sbattete le uova e aggiungete il sale e il pepe.

Unite anche le erbe aromatiche: il timo, la maggiorana e il finocchietto selvatico, anche secco. Mescolate con le fruste in modo da mescolare tutti gli ingredienti.

Una volta che le verdure saranno pronte, spegnete e aggiungetele all'uovo sbattuto, mischiando bene con un cucchiaino.

Versate il tutto in una padella antiaderente del diametro di 28 cm e cuocete coprendo con un coperchio per 6-7 minuti a fuoco moderato; quindi rovesciatela per farla cuocere anche dall'altro lato per circa 3 minuti. Una volta pronta, spegnete e servite la vostra frittata primavera.

Consigli

La frittata primavera, coperta con la pellicola trasparente o in un contenitore ermetico, si può conservare in frigo per 1 giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione.

Alla vostra colorata frittata primavera si possono aggiungere le verdure di stagione preferite. Inoltre, è possibile aromatizzarla con della noce moscata: sentirete che bontà!



seducente immagine della frittata primavera



menta



valeriana



carletti

Insalata misticanza

Ingredienti (6 persone):

500 g di erbe di campo miste (*calendula, tarassaco, menta, violetta, primula, farinaccio, crescione, acetosella, portulaca, sambuco, barba di becco, melissa, ortica, aglio ursino, parietaria, bardana, finocchio selvatico, trifoglio, pimpinella, luppolo, valeriana, malva, ecc.*),

4 cucchiaini di aceto di vino bianco (o balsamico, se gradito)

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva Veneto Dop;

1 cipollotto fresco;

sale e pepe nero

Preparazione

Tagliare sommariamente le erbe e sbollentatele appena.

Scolatele accuratamente e ponetele in una terrina.

Tritate finissimamente il cipollotto e mescolatelo alle erbe.

Emulsionate l'olio Veneto Dop con il sale, il pepe e l'aceto, e conditevi l'insalata mista di erbe cotte.

Non meno interessante, nel grande e vario ricettario sulle erbe spontanee, non si poteva dimenticare il ruolo che il Crescione, *lepidium sativum*, ha avuto, e continua ad avere ancor oggi, nell'alimentazione umana come componente ricorrente della cucina quotidiana.

Il Crescione dei prati è, infatti, conosciuto sin dai tempi dei romani e dei persiani per le sue proprietà benefiche, in quanto pianta ricca di vitamine e sali minerali che gli conferiscono proprietà diuretiche, ipotensive, digestive.

Il suo utilizzo, ancora oggi attuale, è riportato anche nella seguente ricetta:

Insalata di pollo con salsa al crescione

Ingredienti (4 persone)

- 2 petti di pollo
- 1 zucchina
- 1 carota
- una decina di pomodori datterini

- 100 ml di panna
- sale e pepe
- una manciata di crescione germogliato
- una spruzzata di succo di limone
- 1 cucchiaino d'olio Veneto Dop.

Preparazione

Cuocere i petti pollo su una griglia o su una padella antiaderente, senza aggiungere grassi.

Una volta cotti tagliarli a listarelle e metterli in una ciotola, unire un cucchiaino di olio Veneto Dop, il limone, le verdure tagliate a julienne, sale e pepe e mescolare bene il tutto.

Mixare la panna leggera con il crescione, aggiungere parte della salsa al pollo e mescolare bene, impiattare l'insalata e servire con altra salsa al crescione sopra e sul piatto.



invitante immagine di una bella insalata di pollo con salsa al crescione

Si reputa, per maggiore conoscenza dei lettori, di fornire alcune interessanti informazioni sui Carletti.

Gli Stridoli, o Strigoli o Bubbolini, o Tagliatelle della Madonna, detti anche Carletti (silene vulgaris), sono diffusi in tutta Italia. Caratteristica di queste piante è quella di avere fiori molto profondi, il cui nettare è quindi difficilmente raggiungibile dagli insetti.

Sono piante annue spontanee che crescono senza particolari esigenze un po' ovunque, dal mare alla montagna, nei terreni coltivati o incolti.

Molto ricercati in gastronomia sono fra le migliori erbe commestibili, ma solo prima della fioritura. In tempi non lontani, i contadini erano soliti consumarli a tavola come verdura fresca per il sapore simile a quello dei piselli appena colti. La parte che si mangia dei Carletti, è la rosetta basale, le foglie, che si mangiano sia crude, sia cotte (come gli spinaci), in risotti, minestre, ripieni e frittate.

Lasagne alle erbe di campo
(tarassaco, carletti, bruscandoli)

Ingredienti (4 porzioni)

- pasta fresca per lasagne
- 1 pugno di ortiche già lessate
- 1 pugno di tarassaco già lessato
- 1 mazzetto di bruscandoli
- 1 mazzetto di carletti
- 150 gr di crescenza
- 250 gr di prosciutto cotto tritato finemente
- 70 gr circa di scamorza affumicata
- pecorino romano grattugiato a scaglie
- 1 scalogno
- olio Veneto Dop

– per la besciamella:

- 40 gr di farina
- 40 gr di burro
- 400 ml di latte
- noce moscata
- sale q.b

Preparazione

Preparare la besciamella scaldando in un pentolino il latte e in un altro preparando il roux con farina e burro, con un frustino mescolare bene farina e burro ed una volta ben amalgamati, ambrati e caldi unire il latte. Mescolare bene, sempre con la frusta per non formare grumi e far addensare la besciamella, quando pronta aggiustare con sale e noce moscata.

Pulire i bruscandoli e tagliarli a tocchetti, pulire i Carletti, lavarli bene e far saltare le erbe in padella con uno scalogno tritato in due cucchiaini di olio Veneto Dop.

Aggiungere un buon mestolo di acqua bollente o brodo vegetale se ne avete e fate stufare le erbe. Una volta pronte unirle a quelle già cotte (io le avevo solo sbollentate, scolate bene e surgelate) e tritare mix a coltello. In una ciotola unire le erbe tritate, la besciamella, la crescenza, la scamorza a tocchetti, il prosciutto tritato finemente e mescolare bene.

Imburrare od oliare appena il fondo di una teglia ed iniziare a formare gli strati della lasagna con un foglio di pasta fresca ed uno strato del mix di erbe, così via fino ad esaurire gli ingredienti e terminando comunque con uno strato di erbe.

Grattugiarvi sopra a scaglie sottili di buon formaggio pecorino (anche romano) ed infornare in forno caldo a 200° per circa mezz'ora avendo cura di far gratinare ben la parte superiore delle lasagne



immagine di una porzione di lasagne realizzate con i Carletti

Sociologia della buona tavola

Abbiamo voluto riportare come note ciò che si è appreso da un incontro sull'olio Veneto Dop, attività didattica che lui sviluppa come parte attiva in un percorso dibattito e di studio sui comportamenti delle persone a tavola, una sorta di "*sociologia commensale*" come lui la definisce .

Questi appuntamenti educativi, l'olio Veneto Dop li esegue sia con lezioni teoriche sia con esercitazioni a tavola, nel cui ambito mostra ai suoi Consumatori ciò che ha verbalmente spiegato.

E' convinzione dell'olio Vento Dop che assumere dei cibi graditi solleva il morale e induce sensazioni di contentezza e serenità.

Trovare la soddisfazione a tavola, infatti, stimola il rilascio delle β -endorfine e queste hanno la proprietà e la funzione di esaltare l'umore.

Per l'olio Veneto Dop, cibo buono e di piacevoli compagnie fanno sentire meglio e rendono la vita serena.

A volte, però, il consumo dei cibi che più attirano possono causare dei sensi di colpa, ma l'olio Veneto Dop ha trovato subito un rimedio negli scritti del dott. **Peter Rogers**, uno psicologo sperimentalista dell'University of Bristol, che consiglia:

“La cosa più importante è liberarsi da ogni senso di colpa relativo al mangiare. Per fare ciò le persone devono risolvere il loro rapporto con il cibo e sviluppare comportamenti alimentari sani e realistici. Per fare questo è necessario imparare a gestire i livelli di assunzione dei propri cibi preferiti per massimizzare il piacere che procurano senza dover eccedere nel consumo per esserne appagati.”

Nella sostanza è necessario **“volersi bene”**.

L'olio Veneto Dop ha accolto subito questi comportamenti culinari, ma ha pure unito anche le indicazioni di **Ippocrate**, (460 a.C.-377 a.C.), padre della medicina che consigliava:

“l'alimento sia la medicina, e la medicina sia l'alimento”.

L'assunzione di cibo, nella sostanza delle cose, è un bisogno primario e fondamentale dell'uomo, perché senza nutrimento il corpo muore e, questo, condiziona la vita dalla nascita al suo termine.

Tale spiegazione se biologicamente è corretta non lo è se si parla di alimentazione, che è un processo complesso, in quanto deve soddisfare sia un bisogno permanente di energia e di principi nutritivi ma ve ne è un altro: l'appagamento dei sensi, in cui il cibo deve soddisfare anche le esigenze della mente, ovvero deve avere finalità edonistiche.

Ed è proprio per quest'ultimo aspetto che il Consumatore opererà delle scelte di prodotti, che nulla avrebbero a che vedere con i suoi reali fabbisogni fisiologici, ma che fanno riferimento alla sua cultura, al suo desiderio di piacere, ad abitudini tramandate.

Ecco, entrano in campo le abitudini di una cucina tradizionale, che noi possiamo definire come sommatoria di materie prime a disposizione, oltre che di preferenze e pratiche di scelta, di esperienze e di saggezza popolare.

Al tutto uniamo anche l'appagamento e il benessere che si richiede dal cibo una volta che lo si armonizzi e lo si completi con l'olio Veneto Dop".

La cucina dell'olio Veneto Dop, infatti, è il risultato di una progressiva disponibilità di prodotti della terra, dall'allevamento, dalla pesca di mare e d'acqua dolce, e del sovrapporsi di differenti culture gastronomico-culinarie, che in questa terra si sono incontrate e sovrapposte, traendone ricettari e piatti da sapori unici.

Negli ultimi cento anni, poi, la cucina dell'olio Veneto Dop ha unito piatti di città e di campagna, fondendo ricette rituali e ritoccando sapori e profumi.

Allo stesso modo l'avanzare della cucina "*globale*" ha rafforzato l'identità di "*locale*" e, in particolare, quella che si "*coniuga*" con l'olio Veneto Dop.

Così le la "**panada**", brodo con fette di pane raffermo cotto a fuoco lento e insaporito di cannella, le "**sarde in saor**", la "**sopressa**", i "**baicoli**" fanno parte di un patrimonio culturale, al pari di un centro storico, sviluppatosi nei secoli e ora attentamente curato per essere ancora trasmesso ai tempi futuri.



un classico veneto. I baicoli

Si può considerare che la cucina dell'olio Veneto Dop trova la propria identità alla fine del Medioevo, quando la Serenissima Repubblica Veneta si impose su tutte le "*città stato*" del suo retroterra: Verona, Vicenza, Padova, Treviso, Rovigo, Belluno.



Panada con olio Veneto Dop. Una vera prelibatezza dimenticata dalla cultura del "benessere"

Venezia da sempre fu uno dei centri mercantili più importanti d'Europa e fu potenza di livello mondiale. Ricchissima e potentissima Venezia spinse i suoi commercianti verso i più remoti angoli della terra.

Nella sua corte e nelle sue "*calle*" ospitava mercati e intere comunità di tedeschi, armeni, ebrei, albanesi, greci, turchi, spagnoli, francesi che qui risiedevano per acquistare e vendere merci d'ogni genere. Venezia, nella sostanza, è stata per secoli la porta dell'interscambio tra Oriente e Occidente, è pertanto naturale che tutti questi apporti culturali si siano riflessi sugli usi alimentari dei veneziani. Per circa quattro secoli, la Serenissima Repubblica di Venezia fu la via delle spezie, che da Venezia portava i prodotti orientali in tutta Europa. La sua cucina fu continuamente arricchita di novità e molti degli ingredienti della tradizione culinaria sono di importazione.

La cucina veneziana, particolarmente delicata, è il risultato dalla sua storia economica e sociale, e ha tratto i suoi prodotti dal mare e dalle sue isole, abbondano i pesci e la cacciagione, preparati con un largo impiego di spezie, in particolare di zucchero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano.

La cucina di Venezia ha espresso una particolare predilezione per i dolci, quali biscotti, favette, frittelle, frutta candita e caramellata, confetti. Uno dei prodotti d'origine orientale che più ha caratterizzato la cucina veneziana è stato sicuramente il riso, utilizzato dapprima come addensante nelle minestre, dopo essere stato pestato in un mortaio per ottenere una morbida e sottile farina. nel corso del Cinquecento divenne, poi, un alimento fondamentale perché, in questo secolo, il Serenissimo Governo, ne incentivò la produzione nei suoi territori, particolarmente quelli veronesi.



bollito con la pearà. Uno "sponsale" di delizi tipiche veronesi e venete

In quel periodo il cuoco era chiamato "*scalco*" e nel cucinare per i signori veneziani che nella bella stagione si dilettaavano a far villeggiatura nelle ville venete aveva il problema della conservazione degli alimenti.

Fra le spezie erano molto usati i chiodi di garofano, la cannella e le bacche di ginepro. Fra gli ingredienti si utilizzavano, poi, il topinambur, alcune radici simili a patate ma più fibrose e dolci, pastina che ricordano delle carote, ceci, fave, miglio e farina di castagne.

La cucina dell'olio Veneto Dop nelle città venete, invece, è ricca di piatti di chiara derivazione popolare, così a Verona troviamo piatti che ricordano l'eleganza della corte degli Scaligeri, come la "*pastisada de caval*", i "*tortellini*", gli "*gnocchi*", i "*bolliti con la salsa "pearà"*", i pesci del lago di Garda e il dolce "*nadalin*".

Vicenza, imbandisce tavole di salami, salsicce speziate e formaggi, poi ha nel proprio scrigno di sapori, quell'eccellenza del il "*baccalà alla vicentina*".

Padova, infine, diviene famosa per “*lasagne*”, “*minestre di riso*”, “*polli e faraone arrosto*”, “*polente farcite*”, “*focacce dolci*”, “*salumi equini*”.



soppressa veneta (con o senza aglio)

Treviso è ricca di “*formaggi*”, di “*funghi*”, di “*cacciagione*”, di “*pesci*” e del famoso “*Radicchio*” di Treviso.



radicchio tardivo di Treviso



radicchio di Treviso varietà precoce

Rovigo ha superbe portate di “*verdure*”, crude e cotte, “*polente e intingoli di pesce*”.



spaghetti gamberi e verdure alla rovigota
Rovigo



ricco piatto di verdure con sesamo alla moda di

Belluno, fa assaporare “*minestrone*”, “*spezzatini di carne*”, “*polente pasticciate*”.



minestrone alla bellunese

frittelle con avanzo di minestrone

I luoghi dell'olio Veneto Dop sono “figli” di una vasta terra dalla straordinaria capacità di offrire prodotti - ortaggi, cereali, frutta, formaggi, carni, insaccati e vini – che, come nell’attualità, hanno sempre espresso la vera “eccellenza” di un territorio dalle spiccate varietà e dai simboli culturali dell’unità identitaria.

D’altro canto, non fu casuale che sin dal III secolo a.C. i Veneti commerciavano con i Romani carni salate, affumicate, salami, salsicce speziate, prodotti con carne di suini.

A quell'epoca buona parte dell'area dell'olio Veneto Dop era occupata da una rigogliosa vegetazione, dove trovavano riparo e alimento animali da pelo e piume, oggetto di caccia, e fornivano la materia prima per la lavorazione e la conservazione delle carni.

La ricchezza di piante e l'abbondanza di ghiande e castagne sostenevano la presenza di cinghiali e maiali.

Queste condizioni si conservarono per secoli ma, tra il Cinquecento e il Seicento, la cucina dell'olio Veneto Dop si trasformò e si arricchì di nuovi prodotti.

Tra la seconda metà e la fine del Cinquecento si avviarono le coltivazioni di riso nel veronese, nel vicentino, nel rodigino e comparvero le piantagioni di mais e di patate arrivati, dall'America, assieme ai pomodori, alle melanzane, ai peperoni e all’allevamento del tacchino.

Il mais all'inizio ebbe un'accoglienza diffidente, poi si diffuse rapidamente poiché la sua farina andò a sostituire quelle di grano saraceno, di miglio e di fave per la preparazione della polenta, piatto quotidiano e irrinunciabile per ampie fasce di popolazione veneta.

Con le nuove rotte mercantili verso le americhe, per la Serenissima Repubblica Veneta vennero meno le possibilità di commerci e a metà Settecento iniziò ad essere emarginata dalle grandi direttrici dei traffici marini e commerciali. Venezia e con essa il Veneto ridussero la loro funzione politica e, con il venir meno di questo ruolo, decadde l'idealizzata sua tavola, ritenuta oramai troppo particolare ed abbondante.

Si era entrati ormai nel secolo dei “Lumi” e la nuova gastronomia, “alla francese”, offriva piatti con poco cibo, molte portate e un utilizzo di vasellami leggeri, eleganti ma molto costosi. In sostanza, diveniva di moda un certo elitarismo culinario che nulla aveva a che vedere con le storiche sapidità dei ricettari veneti e italiani.

Le cucine regionali italiane della tradizione tardo-rinascimentale entrarono, pertanto, in crisi e al loro posto subentrò lo stile alimentare francese; ma, non fu così dove vi era dell'olio Veneto Dop, anzi, esse arricchirono di maggiori sapori quella d'oltralpe.

Gli intingoli di carni lasciarono il posto a salse preziose, estratti e consommé, brodi ristretti e gelatine. Il cuoco e scrittore francese **Marie-Antoine Carême** (1784-1833), indicò con il Trattato di Utrecht, 1713, la nascita di una nuova gastronomia dove le parole chiave erano: colore, varietà, leggerezza.



Marie-Antoine Carême

La cucina dell'olio Veneto Dop rimase legata alle sue tradizionali pietanze, incurante dei nuovi piaceri dell'età dell'Illuminismo, dove si decantavano i cibi delicati e le diete.

Anche la seguente dominazione austriaca portò poche novità nell'offerta gastronomica veneta, si introdussero, comunque, la cotoletta impannata, il chileff, un croissant a base di mandorle, e lo spritz, un aperitivo oggi giorno di uso quotidiano nei bar e nelle osterie.

Per tutto l'Ottocento poi l'olio Veneto Dop fu molto impegnato con viaggiatori, pittori, letterati, cronisti descrivevano con abbondanza di dettagli le cucine nazionali, regionali e paesane che incontravano e, così, fecero anche per quella dell'olio Veneto Dop, riportando nei loro scritti i profumi della pasta e fagioli, dei risotti, degli gnocchi e lo straordinario baccalà adagiato sulla polenta fumante.

In questo angolo europeo dell'olio Veneto Dop erano e sono ancora serviti piatti “storici”, le cui origini non erano sempre chiare, ma che certamente provenivano dai prodotti della terra, dal lavoro e dalla fantasia dell'uomo nel cucinare il cibo.

Molti piatti dell'olio Veneto Dop sono rimasti sostanzialmente ancora invariati e conservano sapori e aromi, noti e meno conosciuti, e raccontano di una ritualità delle feste, di culti agrari e dello svolgersi dei cicli stagionali come:

Minestra alla “grassa”

Ingredienti (6 persone):

500g di fagioli secchi borlotti tipo “Lamon”
200g di cotenna di maiale
100g di lardo o pancetta
2 patate medie
1 cipolla
2 gambi di sedano
3 foglie di alloro
200g di tagliatelle larghe fatte in casa (senza uova)
olio Veneto Dop q.b.
pepe e sale q.b.

Preparazione:

Mettere in ammollo in abbondante acqua i fagioli, per almeno 12-14 ore e cambiare l’acqua almeno una volta.

Scottare in acqua bollente le cotenne, poi pulirle e tagliarle a strisce.

In una pentola, possibilmente di coccio, buttare tutti gli ingredienti insieme alle verdure tagliate a pezzi, il lardo pestato e le foglie di alloro intere.

Coprire il tutto con abbondante acqua fredda, salare, aggiungere qualche grano di pepe e cuocere a fuoco basso per almeno tre ore.

Togliere dalla pentola le cotenne e lavarle, poi passare con il passaverdura metà dei fagioli, rimettere tutto nella pentola, escluse le cotenne, con le tagliatelle.

Una volta cotta la pasta aggiungere le cotenne e lasciare riposare il tutto.

La minestra viene servita calda o tiepida, con una buona manciata di pepe nero e una gradevole “spruzzata” di olio Veneto Dop. La minestra è più saporita anche riscaldata.

brevi cenni di storia sull’alimentazione delle genti venete

Cent’anni fa, e forse ancor più, abbondavano i campi dedicati alla coltura di patate, fagioli e granoturco, introdotto nella cucina tradizionale locale solo nel seicento anche se divenne presto il protagonista principale di molti pasti, compresi la colazione e la merenda.

Nelle zone di alta montagna, oltre i 1200 metri di altitudine, dove i fagioli e il granoturco crescevano a stento, si coltivavano invece frumento, fave, orzo e segale.

Al tempo dei nostri nonni la maggior parte dei prodotti proveniva dalla coltivazione dei propri campi e degli orti dove si producevano rape, piselli, cavoli e verze per “sope”, minestre e altre pietanze.

Le proteine animali non erano frequenti nella dieta tradizionale, ci si accontentava delle uova e di qualche pezzo di formaggio; la carne si mangiava solo nei giorni di festa mentre il brodo di carne era riservato a chi stava male o alle donne incinte.

Nelle aie, o nei recinti all'uopo realizzati, si allevavano galline da uova, polli, conigli e oche, per le grandi occasioni; le mucche servivano solo per il latte da cui si ricavano burro, formaggio e ricotta, mentre il maiale per gli insaccati e solo per le famiglie più benestanti.

Ogni nucleo familiare produceva quanto serviva al proprio sostentamento. I pochi prodotti che si acquistavano in negozio erano: zucchero, riso, sale e caffè, tutti utilizzati con molta parsimonia. Anche i dolci erano un lusso: a Pasqua si preparavano focacce e colombe con le uova sode e a carnevale si facevano "crostoli" e frittelle.

I cibi erano semplici e seguivano il ritmo delle stagioni: in primavera abbondavano le erbe selvatiche commestibili ("radici da prà", "bruscandoi", "ortiche"); in estate la frutta e la verdura degli orti e del sottobosco; in autunno fagioli, castagne, cavoli, capucci, zucche; d'inverno si uccideva il maiale del quale si utilizzava tutto, anche il sangue!

Il cibo, tuttavia, non era abbondante e niente andava sprecato; se avanzava qualcosa si rimetteva in tavola il giorno dopo o si reimpiegava in nuove pietanze.

Tra i piatti abbondavano i minestrone ricchi, i fagioli e l'orzo, gli spezzatini, la polenta sola o accompagnata da selvaggina, formaggio o funghi.

Non mancava il pesce d'acqua dolce: le trote del lago di Misurina o i marsoni del Piave.

Poiché non c'erano frigoriferi, durante l'inverno alcuni cibi venivano lasciati all'esterno; altri, gli insaccati, venivano conservati in cantina appesi a ganci di ferro legati al soffitto.

Il burro veniva lasciato in un contenitore pieno d'acqua o lo si cuoceva e lo si conservava in vasi di terracotta. Altri cibi venivano essiccati, affumicati o tenuti sotto sale.

La cucina, "cusina", era il cuore della casa, il luogo dove si svolgevano le principali attività domestiche: si cucinava, si mangiava, ci si lavava, si stirava, si lavorava, si discuteva. Per cucinare e scaldare l'ambiente nelle cucine più vecchie c'era il focolare, "fogher", fatto di pietra e addossato alla parete, oppure nelle famiglie più agiate il "larin", al centro della stanza; entrambi non avevano il camino ma c'era una finestrella tenuta sempre aperta per fare uscire il fumo dalla stanza.

Sul focolare pendeva una catena al quale si agganciava il paiolo per fare la polenta, la "caljéra", la pentola della minestra o la caldaia per la lavorazione del latte.

Nel fondo della stanza o in uno stanzino adiacente c'era l'acquaio, "secèr" formato da una spessa lastra di pietra dove si appoggiavano i secchi riempiti d'acqua alla fontana per gli usi domestici e i mestoli per bere; i piatti venivano sciacquati qui e, una volta a settimana, venivano grattati con la "pastèla", fatta di farina di granoturco, sale e aceto o sabbia fina.



una deliziosa immagine del minestrone alla moda “bellunese”

Pasta con verdure e gamberetti

Ingredienti (4 persone):

350 g bucatini (ma anche spaghetti, vermicelli o tagliatelle);

4 zucchine medie;

500 g di gamberi sgusciati,

200 g di pomodorini Pachino,

½ bicchiere di vino bianco secco;

2 spicchi d'aglio;

50 g di parmigiano grattugiato;

50 g di pecorino grattugiato;

olio extravergine d'oliva Veneto Dop;

sale, pepe e peperoncino q.b..

Preparazione

Spuntare le zucchine e lavarle accuratamente. Tagliarle a cubetti.

Versare qualche cucchiaio di olio in una padella e, a fuoco basso, lasciare rosolare le zucchine assieme agli spicchi d'aglio e al peperoncino. Togliere le verdure dalla padella e metterle da parte.

Lavare e sminuzzare i pomodorini. Lasciarli cuocere nella stessa padella, assieme ad un mestolino di acqua calda, un paio di cucchiai di olio ed un pizzico di sale.

Dopo una decina di minuti, unire le verdure, eliminare gli spicchi d'aglio ed insaporire con sale e pepe. Lasciarle cuocere per qualche minuto.

Intanto, lavare i gamberetti ed asciugarli con cura. Versare due cucchiai di olio in un'altra padella e saltarli per 2 minuti. Sfumarli con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Unirli, poi alle verdure.

Aggiungere i formaggi grattugiati e amalgamare il tutto.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla al dente e saltarla in padella assieme alle verdure ed ai gamberetti.



invitante piatto di pasta con verdure varie e gamberetti

Marketing molto “personalizzato” per l’Olio Veneto DOP

Per un prodotto, l’olio Veneto Dop, di accentuata “personalità” e dalle note organolettiche decisamente particolari, pensare di sviluppare un’appropriata e vincente strategia di marketing pone non pochi interrogativi su “quale” sia la più tecnica opportuna da adottare e quella più adatta alle caratteristiche del sistema imprenditoriale da coniugare con le caratteristiche, intrinseche e estrinseche, dell’olio in questione.

E’ indiscusso che la universalizzazione valoriale di questo prodotto, l’olio Veneto Dop, potrebbe richiedere una oculata segmentazione seguendo le cosiddette “*regole auree*” del marketing più “*ortodosso*”, ovvero alla segmentazione del mercato utilizzando diversi “*spaccati e variabili*” – caratteristiche paesaggistiche e del territorio, coniugazione del prodotto con altri elementi d’attrazione del luogo e/o delle sue immediate vicinanze, richiami culturali e di eventi in programma, etc. - appropriate di segmentazione, ovvero per: **area geografica**, popolazione, clima; **socio-demografica**: età, sesso, reddito, occupazione, titolo di studio, livello di istruzione, numero di componenti in famiglia, religione; **psicografica**: classe sociale, stile di vita, personalità: oppure, **comportamentale**: vantaggi ricercati (qualità, prezzo...), atteggiamento (positivo, negativo e/o altro), consapevolezza (informato, disinformato, etc.), fedeltà alla marca.



la caratterizzazione del paesaggio determinata dall’attività olivicola

Da questa analisi, a seconda della tipologia di prodotto e della clientela che si intende sensibilizzare, l’impresa seleziona la tipologia di marketing più consona ai propri obiettivi e alle proprie capacità di investimento.

Tipologia che può “puntare” sull’adozione del: **marketing di massa**: ovvero di un’insieme di attività – sagre o manifestazioni locali di promozione del territorio e dei suoi prodotti tipici - utilizzate per promuovere il prodotto, o lo stesso tipo di promozione/distribuzione, rivolta a tutti i clienti; in pratica non si effettua segmentazione, dal momento che le preferenze sono considerate omogenee; del cosiddetto **marketing segmentato** o **differenziato** o a **segmentazione multipla**: consistente nell’adattare l’offerta ai bisogni di uno o più segmenti.

Tipologia, questa, utilizzata dalle imprese nei mercati in cui le preferenze sono agglomerate, ovvero ogni gruppo manifesta gusti che si scostano da quelli di un altro gruppo. Le imprese operanti in questo modo sviluppano prodotti e strategie diverse per ciascun gruppo di prodotto con cui si presenta sui mercati; **marketing concentrato** su un solo segmento: di sicuro interesse per quel tipo di impresa che concentra le proprie risorse su un solo segmento di prodotto o servizio (esempio le aziende di trasporti); **marketing di nicchia**: che consiste nell'adattare l'offerta precisamente a uno o più sub segmenti, ciascuno dei quali è caratterizzato da poca concorrenza. Simile al marketing concentrato, con la differenza che qui le imprese hanno un portafoglio maggiormente differenziato di prodotti. Questa strategia viene impiegata dalle imprese produttrici di beni di lusso; infine **micromarketing o marketing personalizzato**: tecnica che prevede lo sviluppo in linea con i prodotti e i programmi elaborati su misura, per “aggredire” segmenti geo-sociografici e psico-sociografici già opportunamente individuati e definiti.

Considerate, tuttavia, le caratteristiche prevalenti del sistema di imprese operanti nell'areale dell'Olio Veneto Dop (sono poco meno di 400 le aziende iscritte alla Dop, operanti su una superficie di circa 630 ha per una totale di 822 mila piante di cui solo 161 mila certificate Dop) con una produzione complessiva, ancorché di eccellente livello qualitativo, destinata al mercato del consumo (complessivamente superiore, di poco, ai 600 quintali/anno di prodotto certificato), si può ragionevolmente concludere lo scarso interesse di questa categoria imprenditoriale a dotarsi, in proprio o attraverso apposite imprese specializzate, di una moderna attività di marketing per “aggredire” appropriati segmenti del mercato interno e, più in particolare, di quelli internazionali, di sicuro più interessanti nel dare contenuto all'immagine dell'azienda e “glorificare” la propria immagine nei confronti della concorrenza.

Il costo-contatto sarebbe troppo elevato per la dimensione dei loro fatturati.

Conclusioni che evidenziano la scarsa capacità finanziaria delle imprese nel sostenere investimenti prolungati anche in elementari attività di marketing, tranne rarissime eccezioni e particolari segmenti, non solo perché tutte di piccolissima o piccola dimensione (la media delle piante di olivo allevate e certificate dalle singole aziende supera di pochissimo le 200 unità/ha per una produzione di olive di circa 58 q.li che, presupponendo una resa media/anno costante del 14,5%, sono pari a quasi 1.200 bottiglie da 0,75 cl., pari ad un reddito di 16.000 €/ha.), ma, prima di tutto, in quanto impegnate su altri fronti di indiscussa priorità nel campo produttivo (potatura, concimazione, lotta alle invasioni di parassiti), nella organizzazione delle attività di coltivazione dell'olivo, nell'impiantistica di raccolta e di lavorazione (quest'ultima, comunque, prevalentemente affidata a frantoi riconosciuti dall'Ente vigilante la Dop), oltre che in quella della più efficace organizzazione distributiva e commerciale.

Questa scarsa propensione verso l'adozione d'appropriate attività di marketing è, tuttavia, surrogata da molti titolari delle aziende produttrici di Olio Veneto Dop con un intuitivo mix di elementi che condensano alcuni principi del marketing emozionale, di quello territoriale e comunicazionale.

Intuitivamente, infatti, hanno coniugato ad una meticolosa e professionale cura dell'uliveto, soprattutto contrastando con il supporto tecnico-consuleziale della propria associazione di appartenenza (nello specifico, l'Aipo), una particolare sensibilità e capacità selettiva nell'organizzazione di alcuni fra i più autorevoli strumenti promozionali (partecipazione ai più selettivi concorsi oleari internazionali, sottoponendo il proprio prodotto anche al giudizio delle più autorevoli e affermate guide olearie – da Flos Olei, a quella del Gambero Rosso e dell'Ass. Italiana Sommelier, etc. – per maturate esperienze necessarie), un'articolata e solida cultura del proprio prodotto, delle caratteristiche dell'ambiente in cui si realizza; il tutto elaborando strutture promozionali capaci da far vivere alla clientela, anche quella potenziale, attraverso il dialogo una particolare, “intima”, vicinanza alle caratteristiche organolettiche dello stesso oltre che con i possibili “connubi” gastronomici.

Sostanzialmente, l'imprenditore si crea le basi di una spontanea e articolata serie di strumenti cognitivi attraverso cui, in base ai risultati conseguiti e alle indicazioni ricavate dalle esperienze vissute, acquisisce quei principi indispensabili a individuare efficaci azioni “personalizzate” nella valorizzazione del proprio prodotto e fare una cernita oculata del destinatario della propria offerta.

Sotto questo specifico aspetto l'universo della ristorazione, di sicuro lo strumento destinato a svolgere un ruolo importantissimo nella promozione dell'Olio Veneto Dop, potendo offrire alla clientela oli idonei al tipo di cucina praticata.

Questo significa selezionare circuiti di ristorazione, tradizionale o meno, capaci di curare, in ogni componente, la propria proposta di menù ma anche in grado di gestire, come da anni vanno sottolineando molte riviste del settore enogastronomico, il cosiddetto “carrello degli oli” dedicando un'attenzione sempre crescente all'uso degli oli da abbinare ai propri piatti guidando il cliente nella scelta.

Molti, anche se non tutti, si sono resi conto della elevata valenza promozionale di ristoranti, trattorie e osterie, dove si va riscoprendo il gusto degli antichi sapori e di una cucina tipica che stimoli la riscoperta di ricettari dallo storico “pedigree” rurale.

Un filone di attività affascinante, fatto di arcane stimolazioni ma anche di sapori (oltre che di saperi) dimenticati, che ha aperto importanti prospettive ai produttori per veicolare il proprio olio attraverso questi canali, con risultati più che interessanti.

Prospettive che si “concentrano” sulla “personalità” dell'olio Veneto Dop, ovvero di un prodotto in grado di accompagnare ogni alimento esaltandone le più remote sapidità oltre che dando un tono di

elegante “completamento” a quelle attività culinarie attuali – *o tempora o mores* – fanno dell’economia dei tempi di realizzazione la loro più convinta e frequente applicazione.



carrello degli oli una “vetrina” sempre più presente nella ristorazione

Obiettivi, tuttavia, che le aziende dell’Olio Veneto Dop sta finalizzando con successo attraverso di messaggi destinati a suscitare nel destinatario emozioni che lo coinvolgano a livello profondo e non solo cognitivo. A essi che si collega, tra l’altro, la capacità dell’impresa di attivare, direttamente e/o indirettamente, una comunicazione “strategica” in grado di estendere ai cinque sensi del cliente contenuti e nozioni che si fissino nella propria memoria del “gusto”.

E’ tuttavia lecito chiedersi: quando, e come, un’esperienza diviene “memorabile” per il nostro potenziale cliente?

E’ la domanda che ogni titolare d’azienda deve porsi per comprendere quando riesce a coinvolgere il potenziale cliente “stregandolo” a tal punto che il proprio Olio Veneto Dop gli rimanga nel cuore.

Obiettivo difficile ma anche perseguibile, se si riesce a toccare i sentimenti del pubblico dei consumatori e renderli partecipi dei valori del brand Olio Veneto Dop, associando al prodotto sensazioni e ricordi piacevoli, alle architetture paesaggistiche cui da origine, che rimarranno vivide e brillanti al di là delle stimolazioni comunicazionali che ciascuno è riuscito ad associare al prodotto. Un esempio può essere quello delle “sculture” generate dalla pianta dell’olivo e che, sovente, rappresentano dei veri e propri “monumenti”.

Obiettivi, tuttavia, che le aziende dell’Olio Veneto Dop sta finalizzando con successo attraverso di messaggi destinati a suscitare nel destinatario emozioni che lo coinvolgano a livello profondo e non solo cognitivo. A essi che si collega, tra l’altro, la capacità dell’impresa di attivare, direttamente e/o indirettamente, una comunicazione “strategica” in grado di estendere ai cinque sensi del cliente contenuti e nozioni che si fissino nella propria memoria del “gusto”.

E’ tuttavia lecito chiedersi: quando, e come, un’esperienza diviene “memorabile” per il nostro potenziale cliente?

E' la domanda che ogni titolare d'azienda deve porsi per comprendere quando riesce a coinvolgere il potenziale cliente "stregendolo" a tal punto che il proprio Olio Veneto Dop gli rimanga nel cuore. Obiettivo difficile ma anche perseguibile, se si riesce a toccare i sentimenti del pubblico dei consumatori e renderli partecipi dei valori del brand Olio Veneto Dop, associando al prodotto sensazioni e ricordi piacevoli, alle architetture paesaggistiche cui da origine, che rimarranno vivide e brillanti al di là delle stimolazioni comunicazionali che ciascuno è riuscito ad associare al prodotto. Un esempio può essere quello delle "sculture" generate dalla pianta dell'olivo e che, sovente, rappresentano dei veri e propri "monumenti".



una plurisecolare pianta di olivo divenuta simbolo monumentale del suo territorio

In quest'ambito la tecnica più appropriata, fra quelle in cui si articola oggi il Marketing Emozionale, sembra essere la "*Feel Experience*", ovvero quella che riesce a mettere in "parallelo", ovvero a far interagire, la somma delle esperienze che coinvolgono sentimenti e le emozioni.

Da tale sinergia, infatti, nascono le campagne "feel good" utilizzate dai brand per entrare in sintonia con i consumatori, per collegare le loro esperienze emozionali ad un prodotto o ad un servizio.

D'altro canto non è forse vero che le stimolazioni emozionali sono parti di vita, cioè momenti che traducono, in modo graduale, le emozioni in esperienza e, in sintesi, a fissare nella memoria individuale i valori essenziali di una tipologia di prodotto alle scelte che compiamo nel momento dell'acquisto o in quello dei consumi.

Ricapitolando, il consiglio è saper dosare il marketing emozionale utilizzando una comunicazione cross mediale (ovvero, l'insieme dei canali che contribuiscono a far parlare l'utente con la marca,. D'altro canto quuale azienda non ha il proprio sito internet o opera utilizzando anche piattaforme social, applicazioni mobile, etc?).

Ovviamente, questi diversi tipi di strumentazioni sopra elencate potranno essere combinate tra loro e formare nuove tipologie di esperienze e concatenare le emozioni in un crescendo portando il cliente all'interno di un sentiero fatto di esperienze e passioni. Il tutto preceduto, dalla convinta capacità dell'imprenditore di aver saputo inculcare nella propria clientela i valori fondanti che presiedono la

sua attività di coltivazione dell'olivo, quella della raccolta, della molitura e della conservazione dell'olio

Bene, ora è il turno dell'Olio Veneto Dop di raccontare le esperienze che lo hanno portato, almeno sino ad oggi, ad essere un interprete sempre più gradito da una moltitudine sempre più autorevole di consumatori tanto sul mercato interno quanto su quelli esteri, arricchendo ciascuna “tavola o piatto” di incomparabili emozioni.



la bottega romana degli oli, un esempio di marketing diretto

“E per me, umile risultato di un terra tanto schiva dei “palcoscenici” quanto abituata alla logica del duro e costante operare quotidiano, difficile magnificare i successi che oggi mi arridono. D’altro canto se attualmente, dopo solo 15 anni dal riconoscimento da parte della Comunità Europea della Dop (denominazione di origine protetta), siamo “radicati” su alcuni dei più interessanti segmenti commerciali, in Italia e all’estero, lo debbo essenzialmente alle imprenditori, e di ciò mi scusino i “maschietti” imprenditori a cui, peraltro, debbo riconoscere il merito di aver saputo “costruirmi” e poi avere la capacità di trasmettere, senza alcuna preventiva gelosia le conoscenze essenziali per fare di me un prodotto di qualità.

Dicevo che oggi, a soli 3 lustri dall’inizio della mia “seconda vita”, sono orgoglioso dei risultati raggiunti: non per vanagloria quanto per essere strumento di soddisfazioni economiche per quelle aziende che hanno creduto in me e molte delle quali “brindano” ai successi che riscuotono presentandomi su alcuni dei più ricettivi mercati internazionali, a un prezzo che soddisfa solo parzialmente quel livello di remuneratività necessaria all’equilibrio economico-finanziario dell’impresa.

Molte di queste fortune, come detto poco sopra, le devo alla determinazione e alla passionalità di alcune imprenditrici che, con acume e determinazione, hanno avviato con la propria clientela, quasi tutta di elevato profilo professionale e operante in scenari di caratura mondiale, un dialogo, quasi sicuramente non “ortodosso” sotto il profilo del marketing classico, che sta andando avanti con

grande, reciproca, soddisfazione e che mi ha portato, a me quasi ignoto interprete dell'oleicoltura italiana (valgo solo 0,0002% della produzione italiana di olio, ma, senza prosopopea alcuna, molto di più, mediamente, per i livelli qualitativi raggiunti) a primeggiare sulle tavole di alcuni rinomatissimi e "blasonati" ristoranti nel mondo con prospettive tutt'altro che incerte.

Certo che la delicatezza dei profumi e dei sapori con cui allieto i palati di quanti si avvicinano a me, per compiere un vero e proprio "salto" nella conoscenza degli oli di qualità "made in Italy", non può restare deluso. Le sensazioni che so trasmettere, la conoscenza e sovente, ancorché il più delle volte indiretta, dell'ambiente in cui nasco e delle minuziose cure da cui sono attorniato prima ancora di essere olio creano intorno alla bottiglia che mi contiene un "alone" magico, quasi mistico, del mio essere compagno e complemento discreto di ogni piatto, dal più elaborato e prelibato al più umile e frugale.

Concetti che le mie imprenditrici donne, con la loro tenacia, hanno saputo diffondere fra i più autorevoli compratori internazionali, tanto da farmi diventare uno dei più noti coéquipier dell'altra ristorazione statunitense, da quella della Grande Mela (New York) a quella di Miami e delle più rinomate località turistiche della Florida, ma anche alle eccellenze della ristorazione italiana a Tokyo, del sub continente arabo - area dove una piccolissima azienda produttrice operante sulle colline veronesi ha saputo conquistare spazi tanto da arrivare sulle mense del palazzo reale di Abu Dhabi oltre che nella ristorazione "top" di Dubai - della lontana Norvegia, della Francia, della Germania, dell'Austria e, guarda caso, della Spagna dove, pur surclassati come quantità di prodotto, non riescono ancora a vantare livelli di "eccellenze" qualitative, come, nello specifico, quelle che mi riguardano, e che per le differenze pedoclimatiche delle aree di dove sono prodotto mi rendono unico e irripetibile per varietà delle sensazioni e dei sentori con cui arricchisco i palati "amici".

Sentori che, inoltre, "viaggiano", a mò di "radio scarpa", verbalmente e localmente da Paese a Paese e da continente a continente tanto da essere oggetto di discreti corteggiamenti da parte di alcuni big del commercio internazionale dell'emisfero Sud (Nuova Zelanda e Australia, etc., dell'universo di imprese, e/o loro associazioni, di prodotti tipici (Dop, Igp e Stg) allo scopo di essere coinvolto in dimostrazioni unitarie allo scopo di valorizzare unitariamente le espressioni più tipiche del territorio.

Un concentrato di attenzioni che non possono che rendermi orgoglioso – da tempo sono presente anche sulle tavole di famiglie reali - dei risultati sin qui raggiunti, ma anche preoccupato che gli stessi possano "turbare" quei principi che, sino ad oggi, mi hanno consentito di "vestire" l'abito di essere una vera e propria eccellenza nel panorama oleicolo italiano e internazionale.

Una umiltà che oggi, al di là della pregevolezza aromatica e di quella gustativa che avverti nel palato, mi sta ponendo al centro dell'attenzione e dell'interesse dei ristoranti "stellati" (ovvero, quelli che

entrano, dopo minuziosi esami, nella autorevole Guida Michelin) più noti e apprezzati a livello internazionale.

Di ciò, prima di concludere, debbo anche ai tecnici e agli operatori che costantemente mi monitorizzano, si occupano di insegnare ai singoli imprenditori le migliori tecniche di potatura, di corretta gestione dell'oliveto, di efficace difesa e contrasto dagli assalti dei parassiti vegetali e fungini (alla bisogna provvede con oltre 120 punti di monitoraggio, gestiti da tecnici di comprovata professionalità, collocati nei punti strategicamente più sensibili della mia area di produzione), di indicazione dei più opportuni periodi di raccolta dei frutti e di molitura degli stessi, ma anche dell'attività di conservazione, imbottigliamento e confezionamento del prodotto finale prima della vendita e della relativa consegna agli acquirenti.

In sostanza, nella mia vita vegetativa e produttiva, per quanto possibile, sono vezzeggiato, coccolato, “viziato”, curato in ogni fase che precede la mia “vera” apparizione sul mercato per “nobilitare le tavole” (nei ristoranti e nei deschi domestici). Potrei affermare che vivo un'esistenza quasi “monotona”.

Più dinamica, invece, risulta quella di promozione che ogni azienda si “inventa” andando in giro a spiegare le mie tante “virtù” in occasione di apparizioni dimostrative che, di norma, si svolgono in ambienti raffinati e elitari, come avvenuto, di recente, a Venezia nel periodo del Festival d'Arte Cinematografica di Venezia, o nei saloni degli Hotel Cipriani (dal Danieli in poi) alla presenza dei più affermati ristoratori di tutto il mondo e dei più autorevoli operatori commerciali internazionali. Occasioni che hanno offerto, e continuano ad offrire per la ripetitività con cui ormai si effettuano, l'opportunità alle “mie” aziende e ai miei “amici” imprenditori la grande opportunità di consolidare rapporti, dischiudere i propri interessi su nuovi orizzonti commerciali, attivare linee commerciali del proprio prodotto maggiormente in linea con i bisogni della propria clientela; il tutto compensato da livelli di remuneratività più in linea con le necessità delle imprese che mi producono.

E tutto ciò fa dei “miei” imprenditori dei veri e propri artefici di una attività di marketing forse inusuale per i “cultori classici” di questa dottrina, anche se più efficace nei risultati di medio e/o lungo periodo, ma di sicuro più a portata delle compatibilità di “portafoglio” di ciascuna. E di questo desiderio di equilibrio non posso che rallegrarmi visto che le carenze dottrinali ufficiali sono compensate da una determinazione senza pari e da risultati che hanno contribuito a farmi conoscere in ogni angolo dei cinque continenti oltre che a collocarmi fra i prodotti di maggiore interesse della produzione italiana di oli di qualità.

Concludendo

La storia che, in modo “informale”, ovvero non “paludato”, che abbiamo voluto raccontare è quella di una delle eccellenze della produzione olearia italiana oltre che veneta: quella dell’olio Extra Vergine d’oliva Veneto Dop.

Abbiamo scelto questo percorso nella speranza e nella convinzione che la sua “storia” lo renda simpatico compagno di un consumatore che troppo spesso acquista l’olio di qualità, un prodotto che accanto alla genuinità sia per lui garanzia quei benefici salutistici che la moderna ricerca medico-scientifica universalmente gli riconoscono.

Un prodotto in possesso di un “*pedigree*” che non solo ha accompagnato e esaltato i ricettari delle cucine della nobiltà veneziana, veneta e, in questi anni d’inizio del terzo millennio, di quelli della cucina italiana e internazionale.

Reputo, tuttavia, che sia l’olio Veneto Dop, direttamente, a concludere questo originale percorso con cui vuole stimolare in più intimo rapporto con l’universo dei consumatori.

Dunque, non un addio, bensì un arrivederci fatto di intime convinzioni e di sempre più convinti rapporti.