



aicoo

ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA
www.aicoo.it

news

Edizione Natalizia

L'ORO LIQUIDO DEI NOSTRI PIATTI

di Alessia Uccellini

*Architetto "del gusto" e titolare del Ristorante
"IL FIORENTINO" di Sansepolcro (Ar)*



Come potremmo vivere senza olio extra vergine d'oliva? Per altri popoli sarebbe molto semplice, per noi a cavallo fra Toscana, Emilia Romagna, Umbria e Marche praticamente impossibile: L'olio extra vergine d'oliva è la base fondamentale della nostra cucina, famosa in tutto il mondo. In realtà si dovrebbe parlare di olii extravergini di oliva per la grande quantità di cultivar presenti solo

nel territorio italiano. Di conseguenza, non solo a tavola, ma anche il paesaggio meraviglioso che lascia a bocca aperta i turisti in visita alle nostre terre, è in gran parte designato dagli alberi di olivo e dai terrazzamenti di pietre murate a secco che ne caratterizzano le coltivazioni nelle zone collinari. La scelta di lasciarli a chioma larga come per il giardino all'italiana, favorendone la bellezza a discapito della praticità, fa sì che le modalità di raccolta siano più dispendiose da gestire non rientrando nei canoni di potature allineate dell'agricoltura intensiva che permette il passaggio di macchinari fra i filari. Questo giustifica, in parte, il prezzo elevato degli extra vergini di qualità. Non starò ad elencare le proprietà salutari e gli utilizzi dell'olio extra vergine di oliva che ne vedono solo una parte protagonista della tavola e che nei secoli ha ispirato oggetti per la conservazione e l'utilizzo. La mia inclinazione da architetto mi porterebbe a parlare di design per l'olio attraverso i secoli, ma in queste poche righe focalizzerò l'attenzione su una importante peculiarità della mia Vallata, la Valtiberina: L'OLIVO MORCONE.

Storicamente resistente al freddo e che al suo interno presenta una grande variabilità genetica, producendo individui particolarmente adatti alle nostre condizioni climatiche di vallate dell'entroterra ai piedi dell'Appennino. L'olio della morcona, presenta all'esame olfattivo una serie di tonalità aromatiche particolarmente intense all'assaggio. Buon fruttato che denota la ricchezza di antiossidanti che oltre a far bene alla salute, favoriscono la ottimale conservazione del prodotto. Un giusto equilibrio fra amaro e piccante, un retrogusto gradevole, confermano l'equilibrio e l'armonia del prodotto.



Girovagando per le varie feste dell'olio viene da soffermarsi su questi produttori che con amore e passione espongono e fanno degustare il loro prodotto. Questi sono gli oli extravergine di oliva artigianali o del "contadino" che hanno un prezzo superiore a quello di mercato senza entrare nel merito delle offerte promozionali o del sottocosto particolarmente appetibili. Perché pagare un extra vergine di più? In giro si sente dire che quelle bottiglie sono per chi se le può permettere. In poche parole l'olio extra vergine di oliva buono e artigianale è solo roba da benestanti. Acquistando olio EVO di qualità che è buono e fa bene alla salute, avremo compiuto un salto culturale non indifferente perché questo non sarà più "roba da ricchi", ma diventerà vincente nelle scelte di acquisto a tutto vantaggio dell'uso comune che vuole che tanto "l'olio è olio". L'EVO di qualità presenta molti vantaggi non solo sulle qualità intrinseche (acidità, perossidi, polifenoli), ma è soprattutto al palato e l'accostamento ai cibi che lo rende ineguagliabile. Una zuppa di legumi con un moraiolo o un eccellente frantoio è una esperienza gastronomica irripetibile. Piatti semplici si possono rendere squisiti con qualche goccia di olio appropriato creando una risultanza emozionante che renderà

positivo e unico il nostro cibo. Allora per queste festività regalate e regalatevi una bottiglia di qualità eccellente.

Ricordate che regalate salute e benessere, contribuite a migliorare i caratteri aromatici e sensoriali delle pietanze rendendole più gustose ed appetibili, contribuite a valorizzare gli oliveti salvandoli dall'abbandono e dal degrado contribuendo al mantenimento del suolo.

Un caro augurio di serene e felici festività!



L'OLIVO PER UN NATALE GREEN!!!

Ogni anno a Natale si ripetono puntualmente diverse usanze e tradizioni, alcune di queste riguardano l'ulivo, l'albero d'argento, che sin dall'antichità veniva utilizzato per le festività. Nell'antica Roma (anche se ancora non si parlava di Natale) lo scambio di regali era un'usanza di buon augurio, all'inizio si scambiavano rami di ulivo o alloro che in seguito vennero sostituiti da oggetti vari.

In molti paesi l'usanza del ceppo di Natale era un'usanza molto diffusa. Nella notte di Natale si accendeva nel caminetto un grosso ceppo di ulivo che doveva riscaldare e dare luce fino a Capodanno se non fino alla Befana. Il ceppo aveva un significato simbolico: si bruciava il passato, e dal modo di ar-

dere del legno, si cercavano di cogliere i presagi su come sarebbe stato il futuro. Talvolta poi le ceneri venivano sparse sui campi per garantirsi buoni raccolti.

Secondo quanto narra la tradizione tra i commensali presenti al pranzo di Natale il più giovane poneva al centro del tavolo un rametto di ulivo, simbolo di buon auspicio per tutta la famiglia (salute, soldi e fortuna). Simbolo di spiritualità e sacralità, l'olivo è pianta che identifica la pace, con questa permessa merita dunque di essere anche protagonista nella casa delle feste.

La luce delle candele, il calore del legno i colori neutri contribuiscono a creare la giusta atmosfera.

Realizziamo una ghirlanda natalizia con rami di ulivo e altri oggetti...

ARTE VERDE Dott.ssa Agr. Ciampelli Elena
cell. 3333831449 - 06019 Verna di Umbertide

COSA SERVE:

- alcuni rami di ulivo della lunghezza di 80 cm.
- filo di ferro grosso, piegato a forma di cerchio diametro 50 cm.
- fil di ferro sottile per annodare i rami alla struttura
- oggetti natalizi nastri e fiocchi
- renna in peluche
- cartoline varie

Creare con il fil di ferro grosso un cerchio del diametro di 50 cm. e fissarlo, incastrando la parte terminale del filo di ferro. Appoggiare i rami dell'ulivo intorno al cerchio e legare con del filo di ferro sottile. Infine decorare a piacere..



a cura di Paolo Tognelli e Flavio Bravi

CARI AMICI DI AICOO VALTIBERINA

Nei mesi di novembre e dicembre l'attività della nostra Associazione è proseguita con intensità:

L'A.I.C.O.O. Valtiberina è stata invitata a prendere parte a ben quattro tra eventi e manifestazioni: il secondo fine settimana di ottobre, a Citerna, siamo stati presenti alla "Bisaccia del Tartufaio": il buon successo di presenze presso il nostro stand ci ha permesso di avviare contatti con persone interessate a valorizzare la produzione di olio di qualità.

Alla fine dello stesso mese, abbiamo organizzato il "Salone dell'Olio" nell'ambito della mostra del tartufo a Città di Castello. Sette produttori rappresentativi di zone limitrofe del nostro territorio hanno catturato l'interesse e la curiosità dei tanti turisti

venuti nella nostra città ed anche dei nostri concittadini e piccoli produttori locali. Davvero un grande riscontro per la nostra Associazione.

Il sedici novembre la Delegazione è stata invitata a collaborare dalla Confcommercio di San Sepolcro alla prima edizione dell'evento "Panolio in Valtiberina", interamente dedicato a pane e olio, capisaldi della cultura

enogastronomica italiana nonché alimenti cardine della dieta mediterranea, celebrati attraverso racconti, degustazioni guidate, spettacoli teatrali.

Il venticinque di Novembre presso il Bar Canalicchio di San Secondo, frazione a pochi chilometri dalla nostra Città di Castello, si è svolta la prima edizione "Degustazione e gara di Olio d'Olive" e i componenti della



Nella foto la Dott.ssa Elena Ciampelli ed il Professore Alessandro Vujovic, relatori Aicoo.

Delegazione Valtiberina sono stati invitati a partecipare in qualità di esperti e giuria. Il gruppo di assaggio composto da sette persone e capitanato dal dottor Alessandro Vujovic ha selezionato sette dei trenta oli presentati ed ha premiato i tre oli risultati migliori. La serata si è svolta in un perfetto clima di sana amicizia, confermando ancora una volta la profonda passione per l'olio

e.v.o. di qualità di tutti gli intervenuti. Domenica undici dicembre, infine, l'AICOO Valtiberina si sposterà in quel di San Leo per la tradizionale serata, organizzata dagli amici della Confraternita dell'Olio e dell'Olio di oliva, volta a valorizzare la produzione monovarietale della cultivar autoctona Morcona. Verrà costituito un "Banco di Assaggio" per la selezione dei

migliori oli del territorio.

In tutte queste manifestazioni abbiamo, con piacere, notato il grande interesse, dei consumatori e dei produttori, in primis verso l'olio extra vergine di oliva ma anche nei confronti della nostra Associazione che, con spirito di volontariato, si impegna notevolmente per diffondere una sempre più consapevole conoscenza dell'olio di quali-

Danilo Bambini

THE TIMES THEY ARE A CHANGIN

Fino a pochi anni fa l'inizio della raccolta delle olive era la sera della Fiera al Monte... ...a fine Novembre a Monte San Savino si celebra la fiera di Santa Caterina denominata "fiera del cavallo e dello scaldino col fischio" (fiera grossa) nata pare nel 1551 per opera di Cosimo de' Medici.

Tutt'ora l'ultimo weekend di Novembre c'è la fiera; non ci sono più cavalli, ma si trova ancora lo scaldino col fischio; la realizzazione consiste in un recipiente di terracotta che può essere riempito di brace per scaldarsi. È stato momento predominante del lavoro ceramico di numerosi vasai presenti a Monte San Savino fin dal '700.

Oggi come allora la realizzazione è sempre la stessa. Dopo la modellatura a mano al tornio e la cottura in appositi forni, si procede alla decorazione. Avendo perso oggi lo scaldino la sua funzione iniziale di oggetto d'uso per scaldarsi, ed essendo quindi realizzato come oggetto ornamentale,



ci si sbizzarrisce in fantasiose realizzazioni; scaldini a rilievo, traforati e con decorazioni. Il fischio denota il carattere popolare e diverse sono le ipotesi del suo uso: la gente che lo acquistava in paese alla fiera di Novembre lo avrebbe usato "per farsi compagnia" lungo la strada del ritorno alle abitazioni; si tramanda che il fischio sarebbe stato usato dagli anziani per richiamare l'attenzione delle persone vicine in caso di necessità; altra ipotesi è che fosse usato dalla "massaia", la cuoca di casa, che si affacciava nel "loggiate di casa" (frequentemente era una casa leopoldina), per richiamare l'attenzione della famiglia che lavorava nei campi ed annunciava che la "disena", il pranzo, era pronto.

Dicevo, case leopoldine, coloniche tipiche della Valdichiana, costruite nel '700; il loro nome deriva da quello del Granduca Pietro Leopoldo di Lorena, che le fece progettare. Hanno tutte una forma particolare: al piano terra luogo di rimessa degli animali, al piano superiore una grande cucina con un grande focolare rialzato per metterci la legna più facilmente e tutto intorno alla cucina, le stanze della famiglia.

Sopra a questo piano si erge un "colombai", una specie di torricella dove si tenevano le colombe, oppure serviva come rimes-

saggio di piccoli attrezzi agricoli.

Si accede al piano rialzato attraverso una scala esterna coperta ed un loggiato coperto dove spesso nei giorni di pioggia i coloni facevano dei lavoretti agricoli: panieri o ceste per la raccolta delle olive.

Tutt'ora se ne vedono in Val di Chiana, ma in stato quasi di abbandono perché la ristrutturazione è particolarmente onerosa. Mentre percorro con la mente fantasie di un tempo non tanto lontano, mi rendo conto come dice Bob Dylan "The times they are a Changin'", "i tempi cambiano" tanto freneticamente che mi accorgo che è già fiera di Novembre, ma i frantoi che moliscono le olive sono quasi tutti chiusi, hanno terminato il loro lavoro, la raccolta è finita, ed il fragrante succo di olive è riposto in appositi contenitori già da qualche tempo, per essere degustato durante l'anno. I tempi cambiano, il tempo passa, forse la vana corsa brucia il gusto di vivere ogni giorno, cercando in ogni giorno il bello che c'è. Mi guardo intorno, è già Natale!

Ritroviamo in questi giorni la serenità di vivere questa festività dando senso alla Nascita, per iniziare un nuovo anno colmo di salute e pace.

NEWS PISTOIA

Nell'atmosfera dell'Agriturismo "Il Ghianda" di Larciano (PT), si è svolta la serata finale del corso di primo livello dell'AICOO (Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva), organizzata dalla delegazione AICOO di Pistoia.

Il corso iniziato nel mese di Settembre/Ottobre, ha visto impegnati, attraverso sei incontri, partecipanti interessati e fortemente motivati, tipo docenti dell'illustre Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, produttori

locali di Olio di oliva e semplici persone interessate ad ampliare la propria conoscenza e migliorare le competenze nel riconoscere "l'Olio extravergine d'Oliva di Qualità", affinare le tecniche analitiche per valutarlo e rendersi conto sempre di più che: "mangiare bene è vivere meglio"; quindi non solo riconoscendone il gusto ma anche l'importanza che l'olio ha giorno per giorno sulla nostra alimentazione. Da gennaio 2017 sarà riproposto un altro corso di primolievre per poi proseguire con il secondo "ASSOLIERE".

Un ringraziamento va all'agriturismo il Ghianda che ha contribuito, come sempre, all'ottima riuscita del corso offrendo i propri spazi e per l'ottima cucina. Nel frattempo la Delegazione Aicoo Pistoia, nel mese di novembre, in collaborazione con l'azienda agricola La Dispensa di Lamporecchio e l'agriturismo il Ghianda di Larciano, organizzeranno delle serate di degustazione e di nozioni sull'olio extravergine di Oliva.

per Info:

cell. 327 6874856 • pistoia@aicoo.it

Facebook: AICOO-Pistoia • www.aicoo.it



a Natale Regala **un Corso di Conoscenza** *dell'Olio* **EXTRAVERGINE DI OLIVA.**



PROSSIMI CORSI:

- **SEGGIANO (GR)** inizio VENERDÌ 13 GENNAIO • ORE 17
- **SARTEANO (SI)** inizio VENERDÌ 13 GENNAIO • ORE 21
- **SAN QUIRICO D'ORCIA (SI)** inizio GIOVEDÌ 19 GENNAIO • ORE 21
- **POGGIBONSI (SI)** inizio MERCOLEDÌ 1 FEBBRAIO • ORE 21
- **CITTÀ DI CASTELLO (PG)** inizio GIOVEDÌ 9 FEBBRAIO • ORE 20,30
- **FIRENZE** inizio MARTEDÌ 14 FEBBRAIO • ORE 21
- **TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)** inizio 23 FEBBRAIO • ORE 21
- **TERNI** inizio MERCOLEDÌ 8 MARZO • ORE 20,30

consulta il sito www.aicoo.it

*Aicoo augura a tutti
Buon Natale
e felice Anno Nuovo*

