

Suvereto, capitale dell'olio in Val di Cornia

di LUIGI CARICATO www.luigicaricato.net



valorizzarli sono in tanti; e l'impegno nel promuovere l'immagine tra i consumatori riguarda oggi anche delle figure professionali nuove, come quella che si è opportunamente ritagliata per sé il giovane Filippo Magnani. Sua è infatti l'agenzia di servizi al turismo enogastronomico Fufiuns viaggi (www.fufiuns.com), con sede a Suvereto. Diplomato in economia e gestione dei servizi turistici presso l'Università di Firenze, all'olio riserva tante energie e attenzioni.

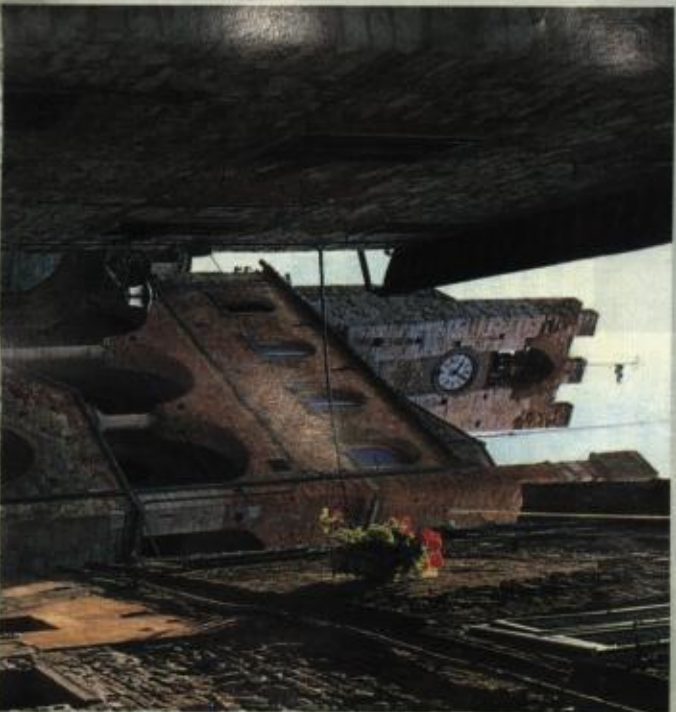
“Nei miei pacchetti turistici – spiega Magnani – sono sempre incluse le visite a frantoi e oliveti. Ho turisti che esprimono due tipologie. Da una parte vi sono i cosiddetti tecnici, ovvero i ristoratori, i cultori del prodotto, i giornalisti, con una conoscenza in qualche maniera più definita. Dall'altra i semplici buongustai, che non hanno assolutamente idea di cosa significhi dire extra vergine, ma dimostrano comunque interesse e curiosità, soprattutto attraverso lo strumento delle degustazioni guidate, condotte con i bicchieri blu dell'assaggio.”

Le iniziative di promozione qui non mancano. La “FestUnità” – organizzata dal comune di Suvereto, per esempio – è una manifestazione giunta alla seconda edizione, ricca di tante occasioni di confronto. Ai convegni che si sono tenuti finora hanno partecipato alcune figure autorevoli del mondo della comunicazione e qualificati esperti del settore.

Tra quest'ultimi, il giovane

raire presto, queste coltivare autoctone; la qualità degli oli corre d'altra parte anche sul fronte della valorizzazione delle risorse più radicate nel territorio. Ne sa qualcosa il noto ristoratore Giancarlo Bini, conosciuto e apprezzato (oltre che per la bontà delle sue proposte all'enoteca dell'Ombrone) per essere stato senza dubbio il primo, in assoluto, ad adottare una “carta degli oli”. Bini nel suo locale di Suvereto fa tendenze, pur non essendo tra i più celebrati dalle guide (è un uomo serio che lavora, non fa pubbliche relazioni); ed è peraltro autore di un libro, nel 1986, dal titolo “L'olivo albergo degli dei”, pubblicato da Sugarco in tempi in cui molti non conoscevano ancora quanto fosse importante l'extra vergine.

Ma nel comune di Suvereto i nomi di rilievo non mancano: le foto di Silvano Pistolesi hanno per esempio dato il via alla mostra “Le forme dell'ulivo”, tradotte oggi in un grazioso volumetto per l'editore Pacini; lo stesso sindaco – lo storico dell'agricoltura Rossano Pazzagli, docente all'Università di Pisa – attraverso i suoi studi ha potuto creare le condizioni per rilanciare al meglio un territorio di rara bellezza e dalle grandi potenzialità.



del Poggetto

Verde dai toni dorati, ha profumi netti e marcati di oliva: all'assaggio ha buona fluidità, e si presenta vellutato, rotondo, avvolgente, con l'amaro che si affaccia lento ma progressivo, e il piccante ben più evidente nella sensazione retronasale, unitamente a note di carciofo ed erbe aromatiche.

Ideale con zuppe di lenticchie rosse, creme di verdure, pollo con ceci e patate novelle in padella.

Azienda Agricola Valdamone,
57028 Suvereto (LI),
Loc. Valdamone, 119
Tel. 0565845165.

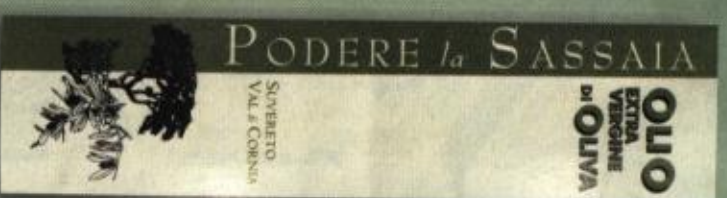


Podere La Sassaia

Verde tenue dai riflessi dorati, ha profumi vegetali mediamente intensi, freschi, che rimandano netti al frutto; ha buona fluidità ed equilibrio; è morbido e gradevole al palato, con un amaro contenuto e una piacevole punta di piccante, unitamente a un lieve tocco di astringenza e a rimandi all'erba di campo, al cardo e al carciofo.

Ideale con pappardelle al sugo di lepore, zuppe di legumi e grigliate di carni rosse.

Podere La Sassaia
57028 Suvereto (LI),
Loc. Termine Rosso, 222
Tel. 0565828066,
grimmelli@valdicornia.com



La Cortina

Giallo oro dai riflessi verdolini, ha profumi di media intensità, di oliva, freschi, puliti, erbacei.

All'assaggio ha buona fluidità, con una sensazione di amaro piuttosto accentuata, riconducibile alla foglia; chiude infine con una punta notevole di piccante e dei netti rimandi alle erbe officinali e al cardo selvatico. Ideale con zuppe di fagioli, piatti di carne di maiale alla griglia e costolete di cinghiale.

Azienda Agricola “La Cortina”
di Giovanni Pazzagli
57028 Suvereto (LI)
Loc. Acquari
Tel. 0565829016



Poggi Antichi

Di colore verde dai riflessi dorati, ha profumi di media intensità, di oliva, con sentori di cardo ed erbe di campo; al gusto presenta una buona sensazione di piacevolezza e delle equilibrate note fruttate, con l'amaro più accentuato ma in ogni caso armonico, gradevole anche nella persistente punta di piccante in chiusura. Ideale con insalate di pomodori e cetrioli, carciofi e patate soffritti, braciocchie di vitello in casseruola.

Azienda Agr. Giovanni Suvereto (LI)
Loc. San Lorenzo
Tel. e fax 0565.845135
giovanni@info.li.it



Petra

Verde dai riflessi oro, ha profumi di oliva mediamente intensi, con eleganti sentori erbacei e di cardo.

Al gusto è sapido e ben strutturato, ha buona fluidità e sensazione gradevole al palato, equilibrio delle note amare e piccanti, lieve



astringenza in chiusura, unitamente a rimandi al carciofo.

Ideale con gnocchi di pane raffermo al verde,

risotto con zucca ai pinoli, carni rosse alla griglia.

Azienda Agricola Petra
57028 Suvereto (Livorno),
Loc. San Lorenzo
Alto, 131
Tel. e fax 0565.845180,
www.petrawine.it,
info.petra@libero.it