

il piacere
della
tavola
in Toscana

GOLA gioconda

1
gennaio/febbraio 2003
€ 2
edizioni Aida

Galleria di quadri ad olio



SANDRO BOSTIGCO

Frantoio di Morello (9 dicembre). Sì, siamo proprio sotto monte Morello, una parte del comune di Sesto senza case e capannoni, in compenso ricca di olivi che luccicano al vento nel freddo mattutino. Per il secondo anno questa bella struttura di proprietà della famiglia Ricceri ospita un convegno per fare

il punto e discutere. Amministratori, produttori, giornalisti, ristoratori, cercano di capire dove si sta andando. Parte, irrefrenabile, la discussione: su quanto costa produrre a Greve piuttosto che a Massa Marittima; se è giusto o no che la stessa categoria merceologica comprenda il buono e il cattivo, il regionale e l'extracomunitario; quanto è assurdo che l'espressione comune "olio di oliva" abbia una valenza legale precisa – ahimè a indicare qualità più bassa; se i politici di Firenze e Roma fanno abbastanza. E la *par condicio*, proprio come in politica, impone di dare la parola anche a un rappresentante della grande industria, qui tra tanti "piccoli" produttori: è un'altra occasione per agitare la platea, se ce ne fosse bisogno. Nella pausa di metà mattina si assaggiano quattro oli di zona, altro che caffè! Una degustazione forse un po' distratta dalle animate chiacchiere. Solo il pro-

fessor Morettini, con l'autorità del gastroenterologo, mette tutti d'accordo col suo intervento finale, ricordando il contributo dell'extravergine alla nostra salute, e spedendo così i partecipanti verso la tavola apparecchiata.

Nel frattempo ho cominciato le mie "lezioni" al Corso Slow Food di Firenze. Non ci sono solamente gli appassionati e i soliti produttori "da week end" che regalano l'olio ai parenti, ma pure un paio di commercianti della zona, una cuoca professionista, un giornalista di gastronomia e un rappresentante di alimentari: tutta gente con sana curiosità e voglia di allargare gli orizzonti al di là del triangolo Siena-Arezzo-Lucca. Assaggiano diligentemente 6-8 oli per sera, tra cui più di un difettoso (a scopo didattico, s'intende!), cercando di ricollegarli a qualche esperienza precedente; affrontano con curiosità extravergini che vengono da lontano (la Maremma, poi – preso coraggio – il Salento e addirittura la Spagna); si accendono quando si affronta la *vexata quaestio* dei diversi tipi di frantoi, nell'in-

conscio tentativo di trovare la scusa per l'olio "poco buono" dell'amico di famiglia; si lasciano promettendosi ulteriori incontri con le padelle in mano.