ROTARY INTERNATIONAL

Rotary

Club Abbiategrasso

DISTRETTO 2050 – Gruppo Visconteo

Governatore Distretto 2050: Omar Bortoletti
Assistente del Governatore per il Gruppo Visconteo: Marco Savini
(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -

Anno rotariano 2015-2016

SEDE DEL CLUB: Ristorante Agostino Campari, Via Novara n. 81 Abbiategrasso
Ufficio di segreteria: Francesco Quaglia. Via Volturno 1, 20081 Abbiategrasso MI
cell 340-8588308 - e.mail: fquaglia@quagliapartners.it

ESTRATTO RIUNIONE N.21 – 02/02/2016 – CONVIVIALE PRESSO RISTORANTE CAMPARI

Percentuale Assiduità: 64%

Tema della serata: L'olio extravergine di oliva: la nuova arma italiana per la grande cucina.

Relatori: Ing. Paolo Borzatta, coadiuvato dalla Dott.ssa Daniela Massolo

Serata interessante con un relatore d'eccezione: l'ing. Paolo Borzatta che vanta un curriculum sicuramente notevole per esperienza maturata e competenze acquisite e che, coadiuvato dalla Dott.ssa Daniela Massolo, ci ha introdotti nel mondo dell'olio extravergine di oliva.

La prima parte della sua relazione si è svolta prima di iniziare la cena e ha riguardato le metodologie di produzione dell'olio extravergine di oliva. La prima fase è la macinatura, che oggi può avvenire preferibilmente a martelli o a dischi; la seconda fase è la gramolazione, che prevede di mescolare le olive; la terza fase è la separazione, in cui l'olio viene diviso dalla pasta. Se si impiegano olive più giovani si ha una resa mediamente compresa tra il 5% e l'8%, mentre se impiegano olive più mature tale percentuale può arrivare a valori compresi tra il 13% e il 18%. Il prodotto deve essere conservato tra i 4°C e i 27°C, al buio, evitando il contatto con l'ossigeno. A questo proposito l'ing. Borzatta ha spiegato come le bottiglie che utilizza la sua azienda siano conformate in modo tale da minimizzare la superficie a pelo libero dell'olio contenuto, proprio per evitare un eccessivo contatto con l'ossigeno tra un prelievo e l'altro; inoltre per questo scopo tutte le bottiglie sono tappate con inserzione di azoto, che è un gas inerte, per evitare l'ossidazione finché le bottiglie restano sigillate. Le bottiglie sono realizzate con un vetro di colore verde scuro che ha un elevato potere filtrante, che garantisce un'ottima protezione dalla luce. L'olio può essere di norma conservato anche fino a quattro o cinque anni, ma naturalmente le sue proprietà organolettiche decadono. Per giudicare un olio i parametri che vengono presi in considerazione sono l'aroma, il sapore, la fluidità (l'olio non deve essere né troppo fluido o acquoso né troppo pastoso, ma deve appunto essere oleoso), la persistenza, mentre non sono considerati il colore (un olio infatti potrebbe essere verde ed essere composto di clorofilla) e la trasparenza (un olio infatti può essere filtrato o non filtrato). Dopo questa breve ma esaustiva spiegazione, i commensali hanno potuto iniziare la degustazione di tre diversi tipi di oli dell'azienda dell'ing. Borzatta,

preventivamente distribuiti ai tavoli in altrettanti bicchieri a testa. Ad ogni degustazione veniva loro chiesto di riconoscere gli aromi e i sapori presenti, svelando solo successivamente la reale composizione del prodotto. Al termine della degustazione c'è stata una sorpresa finale: infatti il quarto bicchiere vuoto presente ai tavoli per ciascun commensale e destinato alla degustazione è stato riempito con l'olio di una bottiglia la cui identità è stata celata fino a quando tutti hanno assaggiato ed espresso il loro parere. Praticamente all'unanimità è stata riconosciuta una qualità più scadente di quest'ultimo rispetto ai primi. A questo punto il relatore ha svelato l'identità del quarto olio in questione: è risultato essere un prodotto di una ditta concorrente la sua e di minor costo sul mercato. Questo è stato un esperimento del relatore per far comprendere come l'olio buono e di qualità per essere tale ha dei costi che il produttore deve sostenere e che quindi necessariamente ha un prezzo finale leggermente più alto sul mercato rispetto ad altri oli di qualità inferiore. Inoltre ha sottolineato che per qualità di un olio si intende anche la presenza nel prodotto di sostanze ossidanti, quali i polifenoli (che sono i maggiori responsabili della classica sensazione di bruciore che lasciano alcuni oli), che però non tutti gli oli hanno nelle stesse quantità. Non bisogna quindi, come per tutti i prodotti di qualità, limitarsi nella valutazione al solo aspetto economico, ma occorre valutare a 360 gradi ciò che si sta acquistando.

Dopo una squisita cena, l'ing. Borzatta ha proseguito la sua relazione, partendo dal concetto di eccellenza italiana nel campo della produzione dell'olio, per mantenere la quale però occorre innovare e curare tutti i passaggi nei minimi dettagli, mostrando anche una notevole esperienza di management aziendale. Infatti in Italia ci sono più di 680 varietà di oli e in ciascun uliveto da un anno all'altro cambia il risultato finale del prodotto. Dunque è da qui bisogna partire per poter continuare ad eccellere nel mondo: conservare la varietà e la variabilità. Non basta però, occorre anche garantire la tracciabilità del prodotto. Infatti gli oli monovarietali (perché da una sola varietà di oliva) garantiscono anno dopo anno la variabilità del loro gusto, ma soprattutto non sono pensati per mantenere costante il loro sapore con miscele di differenti varietà o differenti uliveti. Infine l'alta qualità è ottenuta attraverso la conservazione di tradizione, concetto di terroir e valorizzazione dei patrimoni culturali e artistici. Infatti relativamente a quest'ultimo aspetto, l'azienda dell'ing. Borzatta, alla ricerca continua dell'eccellenza non solo nel campo della produzione di olio, ha anche scopi filantropici, finanziando un premio per i migliori giovani artisti dell'Accademia di Brera che creano delle opere d'arte da collocare all'interno dei suoi uliveti. Alcuni parametri da controllare durante la produzione dell'olio sono l'acidità (se è alta non va bene), il contenuto di perossidi (se elevato non va bene), il contenuto di polifenoli (più ve ne sono e meglio è). Il ciclo produttivo consiste di cinque fasi: coltivazione, raccolta, frangitura, imbottigliamento,

conservazione. La frangitura è bene che avvenga tra le quattro e le sei ore dalla raccolta, poiché più tempo trascorre e più le olive si decompongono, fermentano e avviene il fenomeno del riscaldo. Negli anni è cambiato il modo di considerare l'olio in cucina: nel passato era considerato come elemento usato per friggere e da aggiungere alle insalate; oggi è visto come un marker dei piatti: il cuoco professionale sceglie l'olio in funzione di come vuole arricchire i diversi piatti. È stato provato che se un cuoco professionista cucina lo stesso piatto diverse volte utilizzando però oli diversi, riesce ad esaltare ogni volta aspetti e caratteristiche del piatto mai uguali. Oggi quindi l'olio è pensato come un elemento che aiuta a caratterizzare i diversi piatti. I capisaldi dell'olio extravergine di oliva sono l'introduzione del concetto di CRU, una cucina che ha obiettivo la gioia di vivere e la varietà. A questo proposito esiste una tavolozza degli oli, cioè un diagramma che, riportando sull'asse orizzontale il grado di intensità (da delicato ad amaro) e sull'asse verticale il grado di sapore (da dolce ad amaro), permette di scegliere l'abbinamento consigliato per i diversi piatti (carni, pesce, ecc.). Da ultimo ma non meno importante, il relatore sottolinea come sia importante che un buon olio venga prodotto da frantoi artigianali. Tuttavia è vero però che una risposta scientifica su come si faccia ad ottenere l'olio perfetto non esiste, perché la sua produzione dipende da molti fattori aleatori, per studiare le interazioni dei quali occorrerebbero esperimenti sul lungo periodo. Si può affermare che tra questi fattori ci sono la quantità e la qualità dell'acqua che viene data alla pianta di olive, la potatura, il concime somministrato, la quantità di boro (con aggiunta o meno di rame) da dare alle piante, la raccolta a mano, il tipo di granulazione, la temperatura delle olive in ingresso. La situazione attuale a livello di contributi dall'Unione Europea ai produttori è cambiata rispetto a qualche anno fa, quando venivano erogati con maggiore facilità i fondi. Tuttavia se un produttore dimostra l'efficacia di un progetto di miglioramento oleovinicolo può accedere anche oggi ai fondi europei.
Da questa interessante esposizione abbiamo capito che non esiste un olio migliore in assoluto, ma che l'uso dell'olio deve essere finalizzato alle caratteristiche che il cuoco vuole sottolineare per ogni piatto che cucina, e che l'olio extravergine di oliva è il più salutare.

ROTARY INTERNATIONAL

Rotary
Club Abbiategrasso

DISTRETTO 2050 – Gruppo Visconteo

Governatore Distretto 2050: Omar Bortoletti
Assistente del Governatore per il Gruppo Visconteo: Marco Savini
(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -

Anno rotariano 2015-2016

SEDE DEL CLUB: Ristorante Agostino Campari, Via Novara n. 81 Abbiategrasso
Ufficio di segreteria: Francesco Quaglia. Via Volturno 1, 20081 Abbiategrasso MI
cell 340-8588308 - e.mail: fquaglia@quagliapartners.it

Il Presidente, prima del tocco della campana, ringrazia i relatori e dà appuntamento a tutti i soci per martedì prossimo.

Cordiali saluti

Il Segretario
Francesco Quaglia