

AZIENDA GAGLIARDI

LA COMMERCIALIZZZAZIONE
DELL'OLIO PRODOTTO IN QUESTA
AZIENDA SI BASA SUL PASSAPAROLA.
TECNICA TRADIZIONALE ED EFFICACE
COME QUELLA DI PRODUZIONE.
CHI VUOLE ASSAGGIARLO
E COMPRARLO DEVE ANDARE
DIRETTAMENTE A VIETRI DI POTENZA.
MA NON SEMPRE LA SCARSA PRESENZA
SUL MERCATO È UN PROBLEMA.
SOPRATTUTTO SE IL PRODOTTO
VANTA UNA QUALITÀ DA INTENDITORI.

ROMINA INCISO
FOTO DI LEONARDO NELLA





“Un goccio d'olio al giorno leva il cardiologo di torno!” Non è la semplice parafrasi di un antico detto, ma un dato di fatto: l'olio, specificatamente quello extravergine d'oliva, fa bene al cuore. Secondo molti esperti, infatti, quest' "oro verde", come amava definirlo **Omero**, pulisce le arterie, è una difesa naturale nella prevenzione di malattie cardiovascolari e persino di alcuni tipi di tumore. Determinante e salutare risulta essere ancor di più, quindi, la scelta di molti maestri olivicoltori di coltivare e produrre olio extravergine d'oliva in modo naturale, biologico.

E su questo sentiero biologico s'irradia dalla seconda metà degli anni '90, anche, l'azienda agricola di **Rosetta Gagliardi**. Sei ettari di uliveti, che scendono e s'inerpicano sulle colline delle “**Malde**”, nell'area del **Melandro**, precisamente a **Vietri di Potenza**. Una superficie di natura argillosa, non arata, lasciata ad inerbimento spontaneo, irrigata naturalmente, dove a far da padrone sono circa millecento olivi, la cui cultivar allevata è rappresentata dalla “**Carnacchiola**”, dalla “**Romanella**” e dalla “**Racioppa**”, una varietà, quest'ultima, tipica della zona, detta anche “**Olivo a grappolo**” per il caratteristico portamento a pendulo dell'albero.

Ma dalle olive all'olio biologico quale e quanta strada si deve percorrere? “La raccolta - ci racconta il sig. **Priore**, vera e propria 'anima' dell'azienda e marito della signora Rosetta - viene fatta quando le olive sono ad un giusto punto di matu-

razione, solitamente agli inizi di novembre, e rigorosamente a mano per evitare traumi di caduta o di battitura”. In seguito, da queste agreste mani le olive, attentamente selezionate per garantire la qualità del prodotto finale, il cui peso varia, per ogni pianta spogliata, da un minimo di 20 Kg ad un massimo di 60 Kg, nel giro di 4-8 ore dal raccolto passano nell'universo del frantoio a ciclo continuo a tre fasi. Ed è proprio qui che inizia il vero processo di trasformazione.

“Le olive - ci spiega il titolare dell'azienda - vengono molite, attraverso la spremitura a freddo ad una temperatura non superiore ai 27° C, e diventano semplicemente olio extravergine, ricco di polifenoli, potenti e importanti antiossidanti, con un livello di acidità dello 0,15%, non filtrato, di un colore giallo espressivo, fruttato, dalle sensazioni di erbaceo, dal gusto dolce e dalla soffusa densità, ideale per condire insalate e caratterizzare piatti freddi”. Dopo questa fase, l'olio estratto, però, non si posa qui. Subito, viene travasato e lasciato riposare in grossi contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 14° C, posti in locali poco illuminati. Ed, infine, fatto scivolare in bottiglie verde scuro da 500 ml e 750 ml con tappo in metallo a vite e salvagocce in plastica o in lattine da 5 lt. ed etichettato come “**Olio extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica**”, con tanto di data di produzione e di scadenza, da consumare preferibilmente entro i 18 mesi dal suo confezionamento e da conservare in un luogo fresco e asciutto, non esposto alla luce. ○



○ Perchè un olio possa essere definito biologico bisogna osservare criteri precisi. "In primis - come ci chiarisce il sig. Priore - l'utilizzo, nel periodo della coltivazione, non di fertilizzanti chimici e pesticidi contro la cosiddetta 'mosca dell'ulivo', ma di concime di derivazione naturale, che, nel caso specifico, è il letame di pecora. In secondo luogo, e di fondamentale importanza, l'assoggettamento al regime di controllo, che interessa tutte le fasi, dalla coltivazione degli ulivi fino all'imbottigliamento e all'etichettatura dell'olio, da parte di un organismo esterno autorizzato dal **ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, mediante l'invio di un apposito modulo (detto notifica) alla Regione e all'organismo prescelto", la **BioAgriCert s.r.l.** di **Casalecchio di Reno**, in provincia di **Bologna**".

Malgrado, però, questo "olio bio" d'origine lucana sia un olio di qualità, qualità certificata e riconosciuta anche in diverse 'feste dell'olio', come quella tenutasi ad **Andria** nel 2006 e nel 2007 in occasione del "**Premio internazionale Biol**" o in occa-

sione del "**Premio regionale Olivarum**", difficilmente l'azienda produttrice riesce a commercializzarlo (anche se, da dicembre scorso, grazie ad un cugino che vive a **Parigi**, il sig. Priore è riuscito a farlo scivolare sulle tavole francesi).

"La scarsa incidenza sul mercato - ammette il sig. Priore - è legata da un lato al costo un po' elevato del prodotto (7,50 euro una bottiglia da 750 ml e 6 quella da 500 ml con un ricavo di quasi 1,50) e dall'altro alla produzione limitata, e alla mancanza di marketing". A questo punto, chi vuole assaporare l'olio bio Gagliardi deve rivolgersi, se non riesce a trovarlo in rari negozi di prodotti tipici, direttamente all'Azienda, che, tramite corriere, è in grado di portarlo sulle proprie tavole.

"Noi contiamo molto sul passaparola e sulla qualità del nostro prodotto che riesce, con le sue onde aromatiche, a conquistare anche i palati più raffinati, certo che se a questo si aggiungesse una buona pubblicità potremmo contare su numeri diversi". ●

"A bit of oil a day keeps the cardiologist away". This is not only the 'revised version' of an old saying, but a matter of fact. Olive oil, especially extra-virgin olive oil, is good for your heart. According to many experts, the 'green gold', as Homer used to call it, beside cleaning the arteries, is also a natural defence against heart diseases and even against some types of cancer.

Of course, extra-virgin olive oil is even healthier if it is organic, as produced in Basilicata by the Rosetta Gagliardi Farm in Vietri, near Potenza. 'Clay soil, unplowed, covered with native grass, naturally irrigated farmland, characterised by about one thousand olive trees whose cultivated varieties are 'Comacchiola', 'Romanel-la', 'Racioppa'.

But how can we get organic olive oil from these olives? As Mr Priore says, 'olives are hand-collected when they reach the right degree of maturation, usually at the beginning of November'. After careful selection, in 4-8 hour time, the olives are ground and cold pressed (max 27 ° Celsius) into the three phase grinding mill. The final product is extra-virgin olive oil, rich with polyphenols, 15% acid level, non-filtered, gold coloured, vibrant and quite dense, ideal for cold dishes and salad.' The following step is to pour the extracted oil into big steel containers and leave it at a temperature of 14 degrees Celsius. Eventually, it is bottled into dark green glass bottles (500 ml or 750 ml) or into tanks and labelled as 'Organic, Extra-virgin Olive Oil'.

What does the label 'organic oil' imply? As Mr Priore says, 'First of all only natural fertilizer can be employed. Secondly, the whole production and extraction process is controlled by an external, qualified body acknowledged by the Ministry of Agriculture'. As far as the Gagliardi Farm is concerned, the certifying organization is BioAgriCert s.r.l , Caselecchio di Reno, in the Bologna province.

Nevertheless, this organic, high quality oil – as certified and publicly acknowledged also in several festivals, as the 'Biol International Prize' in Andria, near Bari in 2006, or the 'Olivarum Regional Prize'- cannot be easily put on the market. 'It might be because this oil is a bit expensive', Mr Priore admits 'and because the production itself is limited, depending on the quantity of olives picked up every year, and maybe also because the marketing policy should be improved'. Then, if you want to taste Gagliardi organic oil, you'd better contact the Farm.

ENGLISH

