

SIMONA COGNOLI, LUCIANA SQUADRILLI

Olio

LO STRAORDINARIO MONDO
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



EDIZIONI
LSWR

SIMONA COGNOLI, LUCIANA SQUADRILLI

Olio

LO STRAORDINARIO MONDO
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

EDIZIONI
LSWR

Olio | Lo straordinario mondo dell'olio extravergine d'oliva

Realizzazione editoriale: Redint studio srl

Progetto grafico: Roberta Venturieri

Immagine di copertina: © Aanush | shutterstock

Collana: Grandi passioni

Publisher: Marco Aleotti

© 2017 Edizioni Lswr* - Tutti i diritti riservati

ISBN: 978-88-6895-476-5

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web www.clearedi.org.

La presente pubblicazione contiene le opinioni dell'autore e ha lo scopo di fornire informazioni precise e accurate. L'elaborazione dei testi, anche se curata con scrupolosa attenzione, non può comportare specifiche responsabilità in capo all'autore e/o all'editore per eventuali errori o inesattezze.

L'Editore ha compiuto ogni sforzo per ottenere e citare le fonti esatte delle illustrazioni. Qualora in qualche caso non fosse riuscito a reperire gli aventi diritto è a disposizione per rimediare a eventuali involontarie omissioni o errori nei riferimenti citati.

Tutti i marchi registrati citati appartengono ai legittimi proprietari.

EDIZIONI
LSWR

Via G. Spadolini, 7
20141 Milano (MI)
Tel. 02 881841
www.edizionilswr.it

Printed in Italy

Finito di stampare nel mese di settembre 2017 presso "Press Grafica" s.r.l., Gravellona Toce (VB)

(*) Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di LSWR GROUP.



SOMMARIO

Introduzione	7
Ringraziamenti	9
CAPITOLO 1 - Mondo extravergine	11
<i>Quando è extra? Le categorie merceologiche dell'olio</i>	11
<i>La ricchezza italiana: cultivar e territori</i>	15
CAPITOLO 2 - Conoscere e riconoscere l'extravergine	27
<i>Come riconoscere la qualità</i>	27
Leggere l'etichetta.....	28
L'assaggio.....	30
<i>Come usare e conservare al meglio l'olio</i>	35
Uso in cucina.....	35
La conservazione casalinga.....	36
L'extravergine al ristorante.....	38
CAPITOLO 3 - Miti, storie e riti	41
<i>La storia dell'olivo e dell'olio nel Mediterraneo</i>	41
Dagli albori all'epoca romana.....	41
Il Medioevo e la rinascita.....	45
Dalla rivoluzione industriale ai nostri giorni.....	47
Le prospettive future.....	48
<i>I miti dell'olio</i>	49
L'olio nei testi sacri.....	49
L'olio nel mito.....	51
<i>Antropologia dell'olio</i>	52
CAPITOLO 4 - L'extravergine in cucina... e oltre	57
<i>Abbinamenti e utilizzi in cucina</i>	57
Gli abbinamenti: come orientarsi.....	59
Gli usi più comuni.....	61
<i>Marinatura, tutti i segreti per cibi buoni e sani</i>	61
<i>Oleocottura, pronti a immergersi</i>	62
<i>Frittura, punto di fumo e altre storie</i>	62
<i>Emulsioni, la magia della chimica... naturale</i>	65

<i>Risolio, il risotto senza burro</i>	66
<i>Gelati e altre dolcezze extravergini</i>	67
<i>Le nuove forme dell'extravergine: dal "caviale" ai cristalli</i>	68
<i>Non solo olio: le olive da tavola</i>	71
Le olive da tavola: alcuni esempi.....	72
CAPITOLO 5 - Olio e salute	77
<i>L'extravergine al microscopio</i>	77
<i>Le maggiori proprietà nutraceutiche dell'extravergine</i>	81
Malattie cardiovascolari e ipertensione.....	81
Prevenzione tumorale.....	83
Senescenza e patologie neurodegenerative.....	83
CAPITOLO 6 - Olio e cosmesi	87
<i>Alleato di bellezza: proprietà e modalità d'uso</i>	87
<i>Extravergine ed epidermide: "amici per la pelle"</i>	91
<i>L'olio e la cura di capelli e unghie</i>	93
CAPITOLO 7 - Olio e arte	95
<i>La pittura</i>	95
<i>L'artigianato e altre forme d'arte</i>	99
L'antica arte ceramica.....	99
La scultura in legno d'olivo.....	100
La fotografia.....	104
La moda.....	104
CAPITOLO 8 - Olio tra musica e parole	109
<i>Extravergine per i cinque sensi</i>	109
<i>L'olivo nei canti gregoriani</i>	111
<i>Canti tradizionali e nuove interpretazioni</i>	112
<i>La narrativa</i>	114
<i>Musica tra e per le piante</i>	116
La voce degli olivi.....	119
CAPITOLO 9 - Extratour	125
<i>Il paesaggio</i>	125
<i>I luoghi dell'olio</i>	131
<i>Olivi famosi</i>	136
<i>Musei dell'olio e dell'olivo</i>	140
Museo della Terra e dell'Olivastra di Seggiano.....	140
Museo dell'Olivo e dell'Olio di Torgiano.....	142
Museo della Civiltà dell'Ulivo di Trevi.....	142
Museo dell'Olivo della Sabina.....	142
Ricettario	147
Bibliografia	155

INTRODUZIONE

L'OLIO È COME LA MUSICA

di Maurizio Pescari, giornalista

Sull'olio, sinceramente, sento più il bisogno di trovare chi legge, piuttosto che chi scrive. Ma, quando Luciana e Simona mi hanno parlato del loro libro sull'olio, ho prima di tutto sentito il bisogno di leggerlo, perché conosco queste due e conosco la passione con cui sono riuscite a fare il mestiere che amano di più.

Viviamo in un mondo in cui i libri si basano sull'orgoglio di chi li scrive e tutto finisce lì; anzi, spesso finisce con l'autore che gira con un libro in borsa da vendere a qualcuno. Non è questo il caso, perché, leggendo queste pagine, si percepisce chiaramente che non sono state scritte da chi vuol mostrare il proprio valore o "quante ne sa", ma da chi queste cose le vorrebbe innanzitutto leggere, perché le sente utili per diffondere della sana conoscenza.

Oggi la maggioranza al massimo legge libri da 140 caratteri e sono pochi quelli che leggono tanto, o quelli, come me, che leggono anche per il piacere di sentire il profumo della carta: quotidiani, fumetti, libri ecc. Basta girare nelle librerie dei centri commerciali – distanti anni luce dal sacro profumo di carta stampata delle librerie vere - per capire dove siamo finiti. Scrivono tutti, colti e analfabeti funzionali, e ognuno ha i lettori che si merita; puntualmente vicino alla cassa trovi un libro abbandonato, fuori posto, come un cartoccio di mortadella, e capisci che oggi per pubblicare un libro più che di saper scrivere, devi preoccuparti solo dei soldi per pagare la tipografia. Il resto, poi, lo fa la democrazia gratuita dei social, dove contano più i contatti che i pensieri. Così è anche per la musica. Oggi le classifiche si fanno su YouTube o sulle vendite iTunes. L'acquisto comodo e a basso prezzo è redditizio ma, come potete ben vedere, se la mia generazione ha vissuto e vive con le note dei *Pink Floyd*, oggi la rete lascia spazio a... meglio lasciar perdere.

Già, ma che c'entra adesso la musica con l'olio? C'entra eccome. C'entra perché l'atteggiamento verso l'olio di qualità è pari a quello verso la buona musica. L'olio buono a tavola, ti fa sentire come quando ascolti *Comfortably Numb*, ti rende felice.

È ora di finirla col predicare bene e razzolare male. Basta pontificare sull'olio di qualità, smettiamola di avere come obiettivo il consumatore disattento che vuol vivere i valori dell'olio in vendita a pochi euro sugli scaffali dei supermercati. Spieghiamo le differenze e chi vuol intendere intenda; anche perché, a fare bene il calcolo, il naufragio è imminente e ora più che mai mostra di aver ragione Diego Calcabrina, pastore a Montefalco: "Se mangi male non è colpa dell'industria, è che sei un cojone!".

Anche nell'olio mi piace andare alla ricerca di persone buone, pulite e giuste, ed approfitto dell'occasione per estendere questa valutazione *slowfooddiana* anche a chi, dopo il prodotto, gira intorno all'olio, perché ne scrive o ne diffonde la cultura. E, se ci pensate un attimo, funziona. Pensate un po' a Luciana e Simona...

Un bel libro, ne attingerò a piane mani.

Buona lettura!

RINGRAZIAMENTI

L'idea di questo libro è nata – e ha accompagnato spesso i nostri pensieri – dalle tante volte in cui, durante corsi e degustazioni di olio extravergine, ci siamo trovate a rispondere alle domande che ci venivano fatte per saperne di più; all'inizio, con semplice curiosità e, poi, dopo i primi assaggi, con interesse sempre maggiore.

L'olio, una volta conosciuto e riconosciuto per come è realmente, coinvolge totalmente i sensi e si lascia attendere ogni anno con rinnovata e autentica passione. Con la stessa passione, abbiamo intrapreso questo percorso, esplorando alcuni modi – anche molto diversi tra loro, ma in qualche modo collegati - di essere e comunicare dell'olio, a partire dalla sua pianta madre.

Per farlo, a volte ci siamo trovate a chiedere consigli e piccoli aiuti ai nostri amici (tra cui molti produttori ed esperti del settore), per alcune informazioni che ci mancavano ma, soprattutto, per il recupero di una parte del materiale fotografico.

Alcuni sono addirittura corsi in mezzo agli olivi a scattare fotografie del proprio territorio, cercando panorami e visuali che meravigliano chi non li conosce da vicino. Molti li trovate indicati accanto alle immagini. Desideriamo però ringraziare in maniera particolare alcuni di loro e tutti quelli che ci hanno aiutato a costruire e dare senso alle pagine che seguono: Giorgio Gentilcore, per la storia sull'Ortice; Marco Lauciani e Roberto Colavalle, musicisti e cantori della Cappella Sistina di Roma, per le informazioni sui canti gregoriani; Pietro Barachini, per la domenica pomeriggio passata al PC a inoltrarci testi e fotografie su cultivar e impianti degli oliveti; Giorgio Pace, di OP Latium per le preziose informazioni sulle tradizioni della Sabina; Alessandro Intini, per le fotografie ai trulli scattate appositamente per noi, secondo precise indicazioni; Marco Liuzzi, per aver supportato con pazienza le nostre ricerche; Giulio Scatolini, amico e maestro per entrambe; il prof. Massimo Papi, per averci aperto le porte del suo studio dermatologico, per parlare della comune passione per l'olio.

Desideriamo inoltre ringraziare per la collaborazione: Barbara Alfei, Matia Barciulli, Diego Ceccarini della Fondazione Culturale Le Radici di Seggiano, la dott.ssa Sveva Di Martino, Nicola Di Noia, Davide Dutto, Fabrizio Fazzi, Angela Fiore, Silvia Genta, Antonio G. Lauro, Paolo Montanaro, Raffaele Sacchi, Marco Stabile, Matteo Tambini, Cristiano Tomei.

Infine, un grande grazie a Maurizio Pescari, che con le sue parole sempre convincenti introduce il nostro lavoro, e all'editore, che ha voluto dedicare un testo al nostro amato extravergine: un prodotto prezioso che ha bisogno di una comunicazione efficace e di trovare maggiori spazi di quanti gli siano stati concessi finora.



CAPITOLO 1

MONDO EXTRAVERGINE

Se state leggendo queste pagine, vuol dire che avete deciso di intraprendere un percorso affascinante alla scoperta del mondo dell'olio extravergine d'oliva e delle tante e, talvolta inattese, espressioni di questo meraviglioso oro verde. Prima di proseguire, però, è importante tracciare una chiara mappa conoscitiva, che aiuterà a costruire un approccio consapevole: da un rapido quadro delle regole che determinano in modo preciso quale olio possa definirsi o meno extravergine a una descrizione dei tanti modi di essere di questo prodotto e delle principali varietà che sono alla base della sua grande ricchezza.

QUANDO È EXTRA? LE CATEGORIE MERCEOLOGICHE DELL'OLIO

Si fa presto a dire "olio". Per noi italiani, l'olio d'oliva e la pianta da cui esso si ottiene sono talmente connaturati nel paesaggio, nella cultura e nella cucina locali da essere spesso dati per scontati. Così, raramente si sente il bisogno di specificare "olio d'oliva" e ancor meno "olio extravergine d'oliva", spesso abbreviato, soprattutto nelle ricette pubblicate su libri e riviste, con la sbrigativa sigla "evo" che ne sminuisce qualità e valore. Nei ricettari d'antan, invece, questa distinzione mancava, non per fretta, ma per un altro decisivo motivo: la classificazione come "olio extra vergine" e la sua definizione per legge risalgono agli

“

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA! UNA DEFINIZIONE SEMPLICE, CHIARA, FORSE POCO ESAUSTIVA, CHE DA SOLA NON BASTA A DEFINIRE L'ECCEZIONALITÀ DI QUESTO "PURO SUCCO DI OLIVE". ECCEZIONALITÀ CHE DIVENTA TALE SOLO SE SI TRATTA DI UN PRODOTTO "PREMIUM", OTTENUTO ARTIGIANALMENTE E DIRETTAMENTE DA OLIVE SANE E FRESCHE, VERDI O MATURE, CONFERENDO UN GRANDE "VALORE AGGIUNTO" NELLA NOSTRA DIETA.

Antonio G. Lauro

”

anni '60 ed è stato solo negli anni '80 che tale indicazione si è realmente diffusa e ha iniziato ad assumere un vero significato per i consumatori, oltre che per i produttori. Rimandiamo al box, per una sintesi dell'evoluzione normativa a riguardo. Ricordiamo, però, che l'extravergine è l'unico caso in cui la classificazione merceologica di un alimento dipende non solo da parametri chimici – come l'acidità libera, che non è dunque riscontrabile all'assaggio, e altri parametri che misurano il grado di ossidazione dell'olio e la sua tendenza a irrancidire (indice dei perossidi e grado di assorbimento dell'ultravioletto) o possono indicare eventuali contraffazioni (tenore in cere) – ma anche dall'analisi sensoriale. Un gruppo di assaggiatori, appositamente formati e riconosciuti (panel), viene chiamato a valutare l'assenza di difetti e la presenza del fruttato, per dichiarare un olio come extravergine d'oliva o meno. Approfondiremo alcuni di questi aspetti nelle pagine seguenti e poi nel capitolo successivo, quando parleremo dell'assaggio dell'olio.



Figura 1.1 - L'olio d'oliva prima dell'arrivo dell'extravergine: etichette storiche e un "tappo" in latta usato per coprire la bocca delle damigiane d'oliva.

BREVE STORIA NORMATIVA DELL'EXTRAVERGINE

In Italia, c'è sempre stata una certa attenzione a questo alimento così importante per la nostra alimentazione quotidiana, a partire da un Regio Decreto del 1890, che regolamentava la "vendita a scopo alimentare di grassi vegetali e animali", proibendone la commercializzazione, se alterati o irranciditi, e poi con il Regio Decreto Legge n. 1986 del 27 settembre 1937, che stabiliva la prima "Classificazione ufficiale degli oli d'oliva", con la menzione di "olio soprafino vergine d'oliva". Tuttavia, è solo nel 1960, con la Legge 1407, che istituisce le "Norme per la classificazione e la vendita degli oli d'oliva", che compare per la prima volta la menzione "extra vergine".

Nel 1966, in seguito al trattato di Bruxelles, la definizione - e i relativi parametri basati sulla percentuale di acido oleico uguale o inferiore all'1% e sul "gusto perfetto", quindi, privo di difetti - vengono definiti e si affermano a livello europeo grazie al Regolamento CEE n. 136 che regolamentava l'Organizzazione Comune dei Mercati (OCM) nel settore dei grassi.

Nel corso degli anni, i parametri per differenziare le diverse tipologie di oli ottenuti da olive sono stati ampliati, rivisti e approfonditi - in particolare con il Regolamento CEE 2568/1991, che ha introdotto il "punteggio organolettico", che affianca all'analisi chimico-fisica l'esame organolettico (assaggio e analisi sensoriale) da parte di una commissione ufficiale di degustazione (o panel), e con il Regolamento UE 61/2011, che ha inserito nuove e più dettagliate norme e analisi, per individuare prodotti contraffatti o deodorati e spacciati come extravergine. Questo ha portato a una crescente attenzione verso la qualità - testimoniando e anche favorendo la crescita del mercato tanto da parte della produzione quanto del consumo - e a una più precisa classificazione merceologica dei diversi prodotti che si possono trovare in commercio.

Di seguito, riportiamo una classificazione sintetica, che aiuti a orientarsi tra **le principali categorie in commercio**, riprendendo alcuni dei parametri indicati per legge:

- **Olio extra vergine d'oliva:** olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; privo di difetti, in cui il fruttato (caratteristico sentore riconducibile al frutto dell'olivo) è chiaramente presente e con acidità libera espressa in acido oleico non superiore a 0,80 g per 100 g ($\leq 0,8\%$).
- **Olio di oliva vergine:** olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, con una mediana dei difetti inferiore a 3.5 (presenza di piccoli difetti minori): il fruttato è presente e l'acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 2 g per 100 g ($\leq 2\%$).

- **Olio di oliva lampante:** olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, la cui mediana dei difetti è superiore a 3.5 (difetti evidenti) o inferiore, ma con fruttato non presente, e/o la cui acidità è superiore a 2 g per 100 g (> 2%). Questo tipo di olio non è adatto per il consumo umano alimentare e non è commercializzabile in maniera diretta al consumatore.

Si definisce “extravergine di oliva” l’olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dell’olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore allo 0,8% (Regolamento CEE 2568/91).

Parliamo, nei casi fin qui presi in considerazione, dei cosiddetti oli **d’oliva vergini**, riconosciuti per legge come “quelli ottenuti dal frutto dell’olivo, mediante processi di spremitura che non causano alterazioni dell’olio e che non comprendono altri trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione”.

Ci sono poi gli **oli d’oliva non vergini**, quali: **olio raffinato**, nel caso di un prodotto ottenuto correggendo i difetti analitici e sensoriali dell’olio lampante, tramite processi chimici e fisici come la deodorizzazione (con acidità che non deve superare lo 0,3%); **olio di oliva**, se ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato, a cui venga aggiunto olio vergine o extra vergine di oliva, con acidità non superiore all’1%.

Infine, ci sono gli **oli di sansa**, ottenuti – tramite estrazione con solventi o per mezzo di processi fisici ed eventualmente raffinati – dai residui rimasti dopo la lavorazione delle olive come bucce, frammenti di nocciolino o di polpa. Si tratta di prodotti a uso alimentare ma dalla scarsa qualità, mentre sono indicati per impieghi diversi come fertilizzanti o combustibili.

Fatta chiarezza sulle diverse tipologie di olio d’oliva in commercio e sulla loro classificazione torniamo a parlare di quello che, come chiaramente indicato anche dal titolo del libro, è il nostro interesse principale: l’**olio extravergine d’oliva**, decisamente il prodotto più nobile e interessante che si possa ottenere dall’albero dell’olivo, in quanto a caratteristiche organolettiche, nutrizionali e sensoriali.

L’olio extravergine d’oliva viene ulteriormente classificato – questa volta senza dare giudizi di valore qualitativo, ma semplicemente per rendere più agevole orientarsi nella scelta e utilizzo di quello più adatto o che piace di più – in base all’**intensità del fruttato**. Come abbiamo già detto, questo parametro si riferisce – almeno secondo quanto comunemente accettato nei



**LEGGERE CON ATTENZIONE L'ETICHETTA È
FONDAMENTALE, MA L'UNICO VERO MODO PER
DIFENDERSI DAGLI INGANNI È AFFIDARSI AI NOSTRI
SENSI, CHE RAPPRESENTANO IL NOSTRO PERSONALE
SISTEMA ANTIFRODE.**

Nicola Di Noia



Paesi aderenti al COI¹ – alla sensazione riscontrabile attraverso l’analisi sensoriale dell’olio, in particolare durante l’esame olfattivo che **richiama l’oliva, identificata come sana, fresca e colta al giusto grado di maturazione**; la sua presenza – ma non la sua intensità – rappresenta un parametro qualitativo per poter definire un olio extravergine.

L’olio extravergine può dunque essere suddiviso – in base all’intensità – in **fruttato delicato** (o leggero), **medio e intenso** (o robusto). Tale caratteristica può dipendere da diverse variabili come, per esempio, l’epoca di raccolta delle olive o le metodologie di lavorazione delle stesse, ma soprattutto dalla o dalle – nel caso dei blend, vale a dire di oli ricavati dalla spremitura di diverse varietà di olive – cultivar, l’equivalente dei vitigni, da cui si ottengono tanti vini diversi e con un preciso “carattere”.



Figura 1.2 - Olio appena franto in uscita da un moderno frantoio (foto Frantoio Franci).

LA RICCHEZZA ITALIANA: CULTIVAR E TERRITORI

Il **paesaggio olivicolo** si è andato formando nei secoli, frutto di un adattamento delle diverse varietà di olivi al microclima dei territori e delle scelte che le civiltà rurali hanno operato nel tempo, ora incrementando ora abbandonando le attività produttive.

I primi a portare l’olivo (*Olea sativa*) in Italia furono i Fenici, seguiti poi dai Greci, anche se ritrovamenti archeologici hanno testimoniato che l’olivo era già presente nella forma selvatica (*Oleastro*).

I Romani svilupparono per primi una fiorente olivicoltura, portandola dalle regioni naturalmente vocate del Centro-Sud fino ai territori del Nord. Alcune varietà oggi esistenti erano già conosciute, come la Tenera Ascolana delle Marche, la Orchis (attuale Ortice) della Campania e la Liciniana del Molise. Gli autori latini, esperti conoscitori di agricoltura, amavano confrontare gli oli e i territori olivicoli, perché già allora si riteneva che alcune aree geografiche fossero naturalmente vocate a produrre i migliori.

“
UNA VARIETÀ - UN OLIO - UN TERRITORIO: OLTRE LA QUALITÀ
L’IDENTITÀ, CHE TROVA LA MASSIMA ESPRESSIONE
NELL’OLIO MONOARIETALE, IN GRADO DI ESALTARE
LE PECULIARITÀ CHIMICHE E SENSORIALI LEGATE A UN
PATRIMONIO DI BIODIVERSITÀ COSÌ RICCO E VARIEGATO.
Barbara Alfei
”

¹ Il Consiglio Oleicolo Internazionale, istituito nel 1959 a Madrid sotto l’egida delle Nazioni Unite per lo sviluppo responsabile e sostenibile dell’olivo e dei suoi prodotti.

Ancora oggi possiamo confrontare oli e territori, disponendo di un patrimonio unico al mondo di oltre cinquecento cultivar censite, sparse in tutto il territorio italiano, insieme a molte altre in attesa di identificazione e catalogazione. Proprio la scoperta di questa inestimabile ricchezza ha portato a distinguere gli oli sempre più in riferimento alle singole cultivar. Gli oli ottenuti da una sola varietà di olive hanno un'identità spesso riconoscibile all'assaggio e possono rendere interessante il gioco degli abbinamenti con il cibo. Gli oli ottenuti da più varietà di olive, conosciuti come blend, sono ricercati soprattutto per la complessità e il bilanciamento equilibrato di profumi e sapori. L'Italia, inoltre, vanta un grandissimo numero di frantoi che hanno permesso di sostenere un'olivicultura per piccoli areali. Se questa caratteristica nel tempo ha determinato la mancanza di concentrazione e sviluppo dei quantitativi produttivi, ha permesso la cura e la conservazione delle varietà autoctone.

La differenziazione dei luoghi ma anche delle cultivar, dei metodi di raccolta ed estrazione permette di marcare le linee sensoriali degli oli. Esiste un ampio ventaglio di profili sensoriali che viene da cultivar e paesaggi unici, dove il fattore geografico conta tanto quanto quello umano.

Si parte da una delle regioni da sempre più rinomate per il pregio degli oli e per la bellezza del paesaggio. È la **Liguria**, dove a fare da regina è la varietà **Taggiasca**, oliva a doppia attitudine (per l'olio e per la tavola), che prende il nome dall'abbazia benedettina di Taggia, in provincia di Imperia. I monaci individuarono in questa cultivar buone caratteristiche di adattabilità ai terreni scoscesi, con forti pendenze, che si affacciano sul mare.



Figura 1.3 - Varietà Taggiasca (foto di spoolivi.it, vivai specializzati nella produzione di piante di olivo certificate).