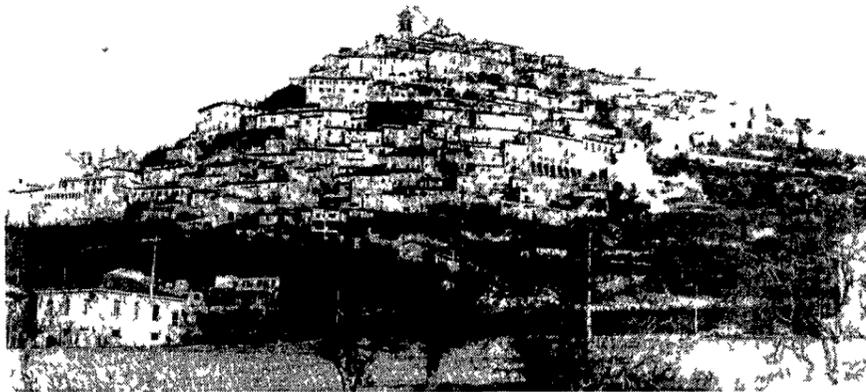




**UMBRIA**

Un paesaggio irripetibile  
Il lavoro manuale, la terra  
e il clima dell'alta collina  
per il famoso extravergine  
delle coop di Spello e Trevi

## L'albero dei santi e della tradizione



Arroccate su colline coltivate ad olivo Spello (qui sopra) e Trevi (a sinistra), dove si produce l'extravergine decantato dagli chef

## Quel sapore di frantoio amato dai maestri della gastronomia

Una tradizione dice che Sant Emiliano nel terzo secolo fu legato ad una pianta di olivo sulle colline ombre del Trevano, e tale tradizione fu messa per iscritto nel II secolo. Da almeno 900 anni quindi l'olivo a Trevi non è più solo tradizione è storia. È il presente e un olio extravergine dalle doti eccellenti, apprezzate dai grandi «chefs». Andiamo dunque a conoscere l'olio della Cooperativa Agricola di Trevi.

LORENZO PAZZAGLIA

TREVI. I grandi chefs - si sa - sono quasi maniacalmente golosi dei segreti più intimi della loro cucina. Angelo Paracucchi il grande maestro della cucina creativa italiana non ha avuto invece nessun problema a confessare (come si legge nell'intervista in una pagina precedente) il segreto principale del successo del suo ristorante «Il Capaccio» a Parigi nella capitale della gastronomia internazionale a prendere i francesi per la gola è stato l'olio di oliva della Cooperativa Agricola di Trevi usato per soffritti preparati all'ultimo momento. Semplice come appare non spesso i misteri non appena svelati.

E non sono certo un mistero le

ragioni che conferiscono particolare qualità a questo olio. Basta dare uno sguardo a queste colline della verde Umbria una natura ideale i terreni più idonei alla coltura olivicola l'assenza di insetti dannosi come la mosca dell'olivo. In un recente studio sulle campagne umbre compiuto da un geografo francese ciò che colpisce più l'autore è l'importanza che questa coltura occupa nel cuore degli umbri. Continuiamo a coltivare l'olivo - dicono a Trevi - perché i nostri avi hanno sempre fatto così da innumerevoli generazioni. E in effetti i trevanesi hanno seguito nei secoli a ritrar su dal nulla queste piante quando la fura delle lotte comunali e le avversità

atmosferiche ricorrenti lasciarono le verdi colline completamente desolate. Sarà forse per il particolare carattere degli umbri - sarà per motivi puramente tecnici (che cosa si può coltivare in Umbria al posto dell'olivo e altrettanto bene?) - sta di fatto che da più di mille anni questa pianta viene coltivata nel territorio di Trevi e questo prodotto è sempre stato considerato eccellente.

L'extravergine di Trevi prodotta dalla Cooperativa Agricola Oleificia deriva la sua qualità anche dalla lavorazione le olive provengono solo dalle colline trevane senza alcuna aggiunta e taglio con altri oli. Inoltre i frutti vengono raccolti a mano selezionati accuratamente e spremuti nella stessa giornata. Le caratteristiche analitiche ne testimoniano inoltre la leggerezza basso contenuto di acidi grassi polinsaturi forte stabilità all'irradiazione.

Colore verde intenso profumo piacevole e sapore delicatamente fruttato (il tipico «sapore di frantoio») l'olio extravergine di Trevi è dunque rappresentativo delle migliori produzioni umbre. Come prerogativa degli oli d'oliva di

«alta categoria» e un ottimo condimento per insalate e verdure in genere - ma si presta perfettamente anche alla cottura (per minestre e frittate) subisce infatti solo minime alterazioni.

La Cooperativa Agricola di Trevi produce poco più di 1000 quintali di extravergine all'anno una produzione limitata che punta sulla qualità. Dai suoi frantoi non escono altri tipi di olio. Il target dell'extravergine di Trevi è rappresentato dai ristoranti qualificati dai negozi di gastronomia specializzati e dalle enoteche. «Pensiamo che siano maturi i tempi - commenta Feliciano Spellanzi presidente della Cooperativa - per far conoscere al di fuori della nostra regione l'olio umbro che si colloca tra i più pregiati e che finora era apprezzato soltanto in ambito locale».

La tradizione narra che un santo di queste parti Sant Emiliano nel terzo secolo dopo Cristo (1700 anni fa) fu legato ad una pianta di olivo. I laici con cui fu perseguitato i trevanesi hanno così ereditato nel sangue. Staccare anche volendolo non sarebbe possibile.

## Tra la valle e la cima del Subasio un patrimonio per «palati fini»

Spello città d'arte nel cuore dell'Umbria centro di antiche origini e di particolare interesse storico ed architettonico, situata alle falde del monte Subasio e anche la patria di una delle più antiche tradizioni dell'olivicoltura. Qui opera da oltre quaranta anni l'Oleificio Cooperativo da tutti considerato il «fiore all'occhiello» - con i suoi 750 soci e una produzione di oltre 1000 quintali di olio extravergine di oliva.

FRANCO ARCUTI

SPELLO. «Qualità e la loro parola d'ordine. Per garantirlo sono disposti a tutto. L'olio d'oliva che viene fuori dall'Oleificio Cooperativo di Spello è senza ombra di dubbio tra i migliori d'Italia e di questo gli oltre 750 soci della cooperativa vanno fieri. Per loro di vendere la qualità del prodotto è un «dovere». Amano il loro olio i loro campi di ulivo e da oltre quarant'anni stanno portando avanti una operazione che non è solo economica ma soprattutto culturale. Difendere gli ulivi di Spello vuol dire tutelare uno dei paesaggi umbri più belli e suggestivi, quelli del Monte Subasio. Campi immensi si tra la valle umbra e la cima del monte tanto caro a S. Francesco

che hanno ormai «segnato» il paesaggio. Uno dei membri del consiglio di amministrazione dell'Oleificio Cooperativo ci ha infatti pro vocatamente posto una domanda: «Ve lo immaginate quel castello laggiù cosa sarebbe senza quella piantagione di ulivi che lo circonda? Un castello nel deserto? Ecco per noi l'olio vuol dire anche questo. In questi anni abbiamo dovuto lavorare tanto superare momenti difficili affrontare i giusti investimenti per l'innovazione tecnologica ma tenendo sempre presente il nostro obiettivo la qualità del nostro olio».

A Spello l'Oleificio Cooperativo è da tutti considerato il «fiore all'occhiello». Lo stesso assessore

comunale D'Angelo Giommi afferma che «la cooperativa ha costituito l'esperienza imprenditoriale locale più importante. L'Oleificio e i suoi soci si sono infatti battuti con competenza e continuità per la difesa e la salvaguardia del patrimonio olivicolo del territorio».

Ma perché quest'olio è migliore degli altri? Alla domanda i membri del consiglio di amministrazione rispondono quasi in coro: «Innanzitutto qui la terra è più adatta a queste coltivazioni. Il clima d'alta collina rappresenta poi un altro elemento favorevole ma soprattutto la lavorazione avviene con gli antichi criteri della raccolta a mano dell'oliva. La sua lavorazione è assolutamente genuina senza trattamenti chimici o tagli con altri oli. Dunque la qualità organolettica la bassa acidità e la genuinità del nostro olio sono ormai note e conosciute da tutti e in tutto il mondo».

«L'olio d'oliva che si produce a Spello - aggiunge l'assessore Giommi - in effetti è sottoposto a una lavorazione che non è assolutamente paragonabile a quella che avviene a livello industriale in quanto non subisce il benché mi

nimo trattamento ed è invece l'espressione della massima purezza e genuinità che la natura possa offrire».

La capacità produttiva di questo Oleificio è mediamente di mille quintali di olio all'anno e le moderne attrezzature hanno una capacità di «molitura» di circa trecento quintali di olive ogni ventiquattro ore. Di recente la cooperativa ha anche acquistato un modernissimo sistema di imbottigliamento nelle diverse confezioni. In questo mulino finiscono praticamente tutte le olive prodotte sul monte Subasio e nelle zone limitrofe a Spello. Da qualche tempo il mulino è anche dotato di uno speciale impianto per la depurazione delle acque reflue. Un esperimento che sta dando risultati positivi.

«Lo sforzo degli enti locali - conclude l'assessore Giommi - è stato in questi anni quello di adoperarsi affinché l'olivicoltura non venisse abbandonata. E questo non solo perché essa è fonte di reddito ma anche perché altrimenti sarebbe andato disperso uno degli elementi storici e culturali che hanno caratterizzato la storia passata e recente di Spello».

## Con il CoReOl garantita la massima qualità Un marchio di purezza, difeso da produttori e consumatori

In Umbria regione dove l'agricoltura sebbene in crisi rappresenta tutt'ora una parte importante dell'economia, si produce uno degli oli di oliva più pregiati d'Italia. Le sue caratteristiche di bassa acidità e soprattutto la sua genuinità ne hanno fatto un olio ricercatissimo. Da anni però i produttori sentivano l'esigenza di difendere le loro produzioni dagli «attacchi» della concorrenza quella concorrenza che vende prodotti che solo sulla carta è possibile definire «olio extravergine d'oliva». È stato così che su iniziativa della Regione e degli stessi olivicoltori è nato il CoReOl il consorzio regionale olio extravergine di oliva tipico umbro che con un «marchio di qualità» garantisce produttori e consumatori. Dell'iniziativa ne abbiamo parlato come Emilio Bartolini presidente del consorzio.

**Presidente, innanzitutto, quanto olio si produce in Umbria?**

La produzione umbra è di circa 80.000 quintali di olio all'anno l'80% dei quali è olio extravergine d'oliva. Le colture di olivo sono situate ad un'altitudine che va dai 200 ai 600 metri sul livello del mare e questo significa che la nostra è olivicoltura collinare e di alta collina. Ecco perché l'olio umbro ha caratteristiche organolettiche molto diverse da altri oli. Infatti l'altitudine è uno degli elementi che ci permettono di avere un olio eccellente.

**Quali sono quindi le caratteristiche che distinguono l'olio umbro da quello di altre regioni d'Italia?**

Prima di tutto quelle legate alla varietà delle «colture» utilizzate noi abbiamo in Umbria circa il 70% di «Moraiolo», un 15% di «Leccino» e un 15% di «Frantoio». In secondo luogo molto importante è il fatto che in Umbria le olive vengono raccolte tutte a mano al momento in cui raggiungono la giusta maturazione. Poi c'è da dire che l'altitudine alla quale

Per tutelare e garantire la qualità dell'olio extravergine d'oliva in Umbria è stato costituito il CoReOl il Consorzio regionale olio extravergine di oliva tipico umbro. Una iniziativa voluta dalla Regione Umbra e che ha trovato il pieno accordo di tutti i produttori. Il CoReOl ha uno statuto «rigido» che impone controlli sia sull'olio prodotto che su quello in vendita.



L'olivicoltura umbra ha una tradizione ultramillenaria

si trovano le colture evita attacchi da parte di mosche e così pure da parte di parassiti di modo che non sono necessari trattamenti antiparassitari. L'ubicazione e il clima cioè fanno sì che non si abbiano gli attacchi da parte di insetti e i problemi a questi connessi. Infine in Umbria i produttori raccolgono trasformano e in seguito commercializzano di rettilineo senza mediazioni e senza che intervengano terze persone.

**Questo mi sembra che serva, già di per sé, a garantire qualità e prezzo.**

Certo. Inoltre poi il CoReOl concede il proprio marchio esclusivamente a quegli oli che diano determinate garanzie di qualità così come impone il prezzo di vendita sulla base di calcoli fatti per stabilire correttamente il costo dell'olio al produttore.

**Perché siete arrivati alla**

costituzione del CoReOl? Per garantire al consumatore la provenienza del prodotto il consorzio infatti vuole essere uno strumento che controlli e garantisca provenienza e genuinità.

**Come si arriva allora a scegliere l'olio che diventerà olio CoReOl?**

Non tutto l'olio che si produce in Umbria è marcabile CoReOl. Una volta infatti che si è accertato che un olio è stato prodotto in Umbria si devono fare delle analisi chimiche. Queste analisi sono tese a verificare che l'olio abbia delle caratteristiche particolari e il CoReOl ha stabilito delle regole ancora più rigide di quelle previste dalle normative nazionali nel controllo di determinati parametri di purezza dell'olio. Superate queste analisi l'olio viene degustato da una Commissione di primo assaggio se esso presenta

quindi delle caratteristiche organolettiche «perfette» allora gli viene concesso il marchio CoReOl. Il marchio d'olio puro essendo stato prodotto in Umbria non avrà diritto a ricevere. Poi abbiamo infine una «Commissione consumatori» che deve controllare che l'olio immesso in commercio con il marchio CoReOl abbia effettivamente le caratteristiche dell'olio analizzato e accettato dal Consorzio ad evitare che eventuali produttori disonesti commercializzino olio differente da quello da noi analizzato una volta ottenuto il marchio.

**Come sta andando la commercializzazione dell'olio umbro a livello nazionale ed internazionale? Dove vendete di più?**

Attualmente l'olio viene venduto molto in Italia settentrionale poi in America Canada e Germania.

**Avete intenzione di lavorare per trovare nuovi mercati?**

Sì in effetti stiamo lavorando in collaborazione con la Regione Umbra proprio a questo scopo per esempio abbiamo già fatto dei sondaggi per due anni in Inghilterra e Belgio e stiamo cercando di far conoscere il nostro olio. Anche per questo abbiamo costituito questo Consorzio.

**Un'ultima domanda come è stato accolto il Consorzio dai produttori?**

Benissimo. I produttori sono molto soddisfatti del fatto che essi hanno finalmente un unico marchio nonostante le etichette diverse e cioè sicuramente importante per loro avere un marchio che non ostentano i nomi diversi garanzie che i loro oli sono tutti umbri e hanno caratteristiche particolari legate al fatto di essere stati prodotti tutti nella nostra regione e in modo analogo cercando sempre di assicurare la qualità migliore.

# Co. Re. Ol.

Consorzio Regionale Olio extravergine di oliva tipico Umbro

REGIONE DELL'UMBRIA  
AREA OPERATIVA  
AGRICOLTURA E FORESTE

PIAZZA PIANCIANI, 3 - SPOLETO

**Il Co. Re. Ol. :**

VALORIZZA e tutela l'olio extravergine di oliva tipico umbro, attraverso l'attribuzione di un marchio di qualità, conformemente a quanto previsto dallo statuto e dal regolamento consortile;

GARANTISCE la tipicità del prodotto attraverso gli accertamenti analitici e organolettici;

GESTISCE il rilascio del marchio medesimo ai soci;

CONTROLLA la commercializzazione del prodotto tutelato.

Il marchio Co. Re. Ol. è un marchio di qualità che garantisce ai consumatori la provenienza del prodotto e la sua genuinità. È stato così che su iniziativa della Regione e degli stessi olivicoltori è nato il CoReOl il consorzio regionale olio extravergine di oliva tipico umbro che con un «marchio di qualità» garantisce produttori e consumatori. Dell'iniziativa ne abbiamo parlato come Emilio Bartolini presidente del consorzio.

**Presidente, innanzitutto, quanto olio si produce in Umbria?**

La produzione umbra è di circa 80.000 quintali di olio all'anno l'80% dei quali è olio extravergine d'oliva. Le colture di olivo sono situate ad un'altitudine che va dai 200 ai 600 metri sul livello del mare e questo significa che la nostra è olivicoltura collinare e di alta collina. Ecco perché l'olio umbro ha caratteristiche organolettiche molto diverse da altri oli. Infatti l'altitudine è uno degli elementi che ci permettono di avere un olio eccellente.

**Quali sono quindi le caratteristiche che distinguono l'olio umbro da quello di altre regioni d'Italia?**

Prima di tutto quelle legate alla varietà delle «colture» utilizzate noi abbiamo in Umbria circa il 70% di «Moraiolo», un 15% di «Leccino» e un 15% di «Frantoio». In secondo luogo molto importante è il fatto che in Umbria le olive vengono raccolte tutte a mano al momento in cui raggiungono la giusta maturazione. Poi c'è da dire che l'altitudine alla quale