



LE NUOVE CULTIVAR CONSENTONO PRODUZIONI CONCORRENZIALI, MA C'È IL RISCHIO DI UN APPIATTIMENTO DEL GUSTO

Sf17 e I77. Non è un nuovo robot di guerre stellari, sono le nuove cultivar d'olivo del Cnr di Perugia. Varietà decantate dal suo inventore, il professor Giuseppe Fontanazza, deus ex machina dell'olivicoltura moderna. Nel suo curriculum ci sono migliaia di etari sparsi nel mondo con nuove tecnologie e selezioni che trasformano l'olivicoltura da passione a industria redditizia. Portano la sua firma gli impianti a monocono, alberi dalle fronde basse e concentrate dalla raccolta totalmente meccanizzata, non solo in Italia, ma in Cile, in Argentina, in Sudafrica e ovunque si immagini un olio extravergine di qualità competitivo nel mercato globale.

«Sf17 è anche stato brevettato - spiega Fontanazza -, come pure la nuovissima varietà Don Carlo. Entrambe derivano da autofecondazione da frantoio e presentano caratteristiche innovative. Hanno uno sviluppo contenuto. La Sf17 è poi molto precoce, è produttiva già al secondo anno. Molto indicata per impianti ad alta densità e ideale, dato il suo elevato rapporto polpa-nocciolo, per realizzare pasta d'oliva di ottima qualità. Sf17 e I77 sono già presenti in Nuova Zelanda, Argentina e persino in Usa, dove però hanno gli italici nomi di Nanetta e Allegra. Dietro il tradizionale nome Don Carlo si cela, invece, la varietà più innovativa, resistente al freddo, dalla duplice attitudine: produzione di olio dalle elevate qualità antiossidanti e di olive verdi da mensa».

Le selezioni del Cnr di Perugia sono impiantate dal lago di Garda alla Sicilia. Però Luciano Piccione, agricoltore veneto con bellissimi oliveti a Chiara Monteguffi, tra le colline ibee ragusane in una Sicilia vocata secolarmente e con il marchio Dop, pur ammirando la tecnologia, che ritiene l'unica via percorribile per la modernizzazione del settore, si è domandato: «Come si può conciliare la tipizzazione, voluta dai disciplinari che comunque necessitano di implementazioni, con cultivar così selezionate? Che fine deve fare la mia Tonda Iblea? La varietà secolare è leader in queste colline, e dopo duro lavoro ha ottenuto la denominazione d'origine protetta. Debbo dunque inestarsi con il Sf17 e l'I77? Non si spersonalizzerebbe la nostra biodiversità? Possiamo immaginare tra qualche anno un paesaggio toscano con caratteristiche così omogenee al paesaggio siciliano?».

Fontanazza risponde agli interrogatori: «La banca del germoplasma di Perugia contiene oltre mille



La banca del germoplasma del Cnr promuove nel mondo nuove varietà selezionate. Ma molti coltivatori sono preoccupati

Il punto

Olio standard da olivi brevettati Il mercato uccide la biodiversità?

MARIA CALAMELLI

INFO

Sardegna
42 miliardi per il Sulcis

Possono essere subito utilizzati circa 42 miliardi per il miglioramento ambientale del Sulcis-Iglesiente. La giunta regionale sarda ha approvato il programma di opere per 41 miliardi, 760 milioni e 250.000 lire in attuazione del piano di disinquinamento dell'area sulcitana.

accezioni differenti d'olivo. È sicuramente il primo laboratorio del mondo in termini di varietà, e le selezioni sono frutto d'incroci fra queste varietà. Inoltre rientriamo perfettamente in tutti i disciplinari, poiché tali regolamenti prevedono l'integrazione di una percentuale di varietà libere all'interno della zona vocata. Tra l'altro io sono uno dei più forti sostenitori del Dop, e devo dire che dalle selezioni nuove nascono anche idee nuove. Per esempio si pensa già ora di fare un marchio nazionale italiano sulla varietà Sf17».

Ma se questa cultivar è già commercializzata all'estero, come sarà possibile tipizzarla con la firma italiana? «Sono in elaborazione nuovi disciplinari, più evoluti rispetto agli attuali, che prevedono un 15% di varietà libera sotto controlli ferrei. L'integrazione dovrebbe rendere il paesaggio olivico italiano più dinamico, fermo restando che comunque esiste un paesaggio storico da preservare, ma non fa parte dell'economia globale, bensì dell'ambiente».

Non è del tutto d'accordo il sardo Francesco Dore, vicepresidente

di Confagricoltura: «Tutti questi discorsi vanno bene - afferma -, ma bisogna comunque ricordarsi di tutelare la biodiversità del patrimonio olivico italiano perché sono quelle che poi fanno vincere i premi rispetto agli oli industriali e la Sardegna, nel suo piccolo, è un

esempio eclatante». È preoccupato l'agricoltore Piccione, e come lui molti olivicoltori italiani che temono che future biotecnologie allontaneranno sempre più l'olio dal lavoro di denominazione perseguito in questi anni; ma Fontanazza cerca di sedare le perplessità. Egli ritiene

che «se da una parte non si può fermare la scienza, dall'altra vale il principio di precauzione. La selezione Sf17, pur non essendo biotecnologica, è stata messa a punto nel 1970 e solo ora commercializzata. L'olivo, poi, per le sue caratteristiche, non è una pianta dal genoma facilmente modificabile. Sarebbe molto interessante avere, per esempio, una varietà geneticamente modificata resistente al freddo, ma questo implicherebbe l'inserimento del gene del pesce artico e sull'olivo, per ora, non è applicabile. Inoltre io sono un sostenitore di tecnologie tra varietà affini all'interno di una specie; non ritengo utile oltrepassare questo livello, poiché non sappiamo quali contaminazioni possano dare i pollini di piante geneticamente modificate sia sul territorio sia sulla salute umana».

I dubbi comunque rimangono. Ci si domanda: se prenderà piede il paesaggio dinamico, saremo nel mercato globale, ma ci ricorderemo dei diversi sapori fruttati che l'olio italiano ha venduto finora nel mondo? L'appiattimento aromatico rischia di farci perdere pure quel mercato di nicchia ad alto reddito.

L'olivicoltura è in piena trasformazione sotto la spinta delle nuove varietà selezionate dal Cnr a Perugia. Il timore è che questa rivoluzione impoverisca la biodiversità soppiantando le cultivar tradizionali

MAR LIGURE

Alla scoperta dei cetacei

Conoscere la biodiversità delle otto specie più diffuse di cetacei dei nostri mari, per riconoscerle e fotografarle: con queste finalità è partito nei giorni scorsi da Genova il programma Whale Watch 2000, organizzato dal Wwf in collaborazione con la Cooperativa Battellieri. L'iniziativa prevede incontri ravvicinati bisettimanali, seguendo rigorosamente il codice di comportamento internazionale, con stenelle, globicefali, delfini, tursiopi, grampi, capodogli, zifi e balenottere, così da realizzare un programma di ricerca per censirli e identificarli. Le uscite continueranno per tutto il mese di luglio e agosto il lunedì e il giovedì, con partenza dal Molo dell'Acquario di Genova alle 9.15 e dal pontile Marinetta di Savona alle 10.30. Durante le otto ore di navigazione della barca "La Superba" sarà presente a bordo una naturalista del Wwf che spiegherà la vita e i segreti dei delfini e delle balenottere che si incontreranno lungo il viaggio.

Analisi

Geografia d'un sapore extravergine

LORENZO PICCIONE

Parlar d'olio extravergine d'oliva è compito arduo vista l'immensa arretratezza culturale che ancora oggi circonda la conoscenza di questo prodotto, per certi versi simile a quella che pochi decenni addietro era tipica della viticoltura italiana. Una disinformazione desolante: spesso si parla di olio come se ne esistesse un unico tipo. Eppure infinite sono le caratteristiche organolettiche che distinguono un extravergine dall'altro, segnando con precisione le identità delle diverse cultivar da cui proviene e le zone geografiche tipiche. A volte perfino la molitura differenzia oli provenienti da uno stesso ambito varietale e geografico.

Il panorama degli oli italiani e di quelli provenienti dal bacino del Mediterraneo offre una enorme varietà di sapori e profumi, intensi o delicati, più o meno fruttati. Spesso nel giudicare la qualità di un olio si commettono errori grossolani: si giudicano migliori, ad esempio, oli "non filtrati". Ma, filtrati o non filtrati, gli oli mantengono le stesse caratteristiche organolettiche. Oppure si attribuiscono doti particolari ai prodotti di questa o quella regione, mentre ovunque può essere prodotto ottimo olio. Anche il colore è assolutamente ininfluente sulla qualità dell'olio. Alcuni oli ottenuti dalla raccolta tardiva di olive, in Liguria, detti biancardi, hanno un colore chiarissimo e sono molto poco consistenti, ma non per questo meno graditi di oli provenienti da olive poco invaite (poco mature) e per ciò tendenti al verde intenso.



Il dolce, il piccante, l'amaro sono percepiti diversamente dai singoli, possono avere indice di gradimento individuale diverso, ma anch'essi non sono che caratteristiche peculiari dei singoli oli. Nell'olio vale lo stesso discorso che con i vini. Oli siciliani provenienti dalla zona dell'Agrogegnino da cultivar di biancolilla hanno un fruttato intenso che ricorda l'erba appena tagliata, una certa pastosità al palato con punte di piccante, così dalla Liguria oli molto dolci, giallo chiaro senza particolari colorazioni aromatiche, ma pregevolmente uniformi nel gusto e ben bilanciati nell'insieme.

Dall'Emilia-Romagna - zona di Brisighella - proviene un ottimo olio dal fruttato intenso, dal colore verde: ricorda il pomodoro acerbo, di buona fluidità, un prodotto veramente pregevole. E parlando di grandi fruttati non si possono dimenticare gli oli toscani che tanta parte hanno avuto nella diffusione del concetto di "olio di qualità", oli dal carattere spiccato, di notevole corpo, quasi sempre dalle colorazioni verde intenso, qualche volta troppo "invasivi", ideali per la cucina forte toscana e per le bruschette.

A dispetto della fama purtroppo non molto felice che hanno questi oli, si segnala una piacevole sorpresa dalla Tunisia: un extravergine proveniente dalla zona di Sfax, dove si producono generalmente tutti oli "lampanti" (con acidità molto alta e non commestibili direttamente), che aveva una meravigliosa mandorla e una felicissima combinazione di amaro e piccante. La Tunisia, grande produttore di olio, sta cercando di aumentare la qualità, ma per l'arretratezza degli impianti di molitura e dei sistemi di raccolta ha ancora molta strada da fare.

Dalla Spagna si segnala un olio proveniente dalla zona di Tarragona che ricorda, con il suo fruttato, alcuni oli della Sicilia orientale, tanto da poter trarre in inganno sulla provenienza. Altri oli spagnoli sono di grande qualità, avendo il paese fatto grandi progressi verso il miglioramento dei sistemi di lavorazione. Altro particolarissimo prodotto è un particolare olio, tipico della Spagna, ottenuto con olive di cultivar Picual, caratterizzato da un profumo difficile da esprimere con i comuni descrittivi. C'è chi dice ricordi l'eucalipto, chi invece ha altre opinioni: provatelo.

Dalla Grecia la cultivar Koroneiki produce un

ottimo olio con un gradevole fruttato, dall'Algeria il gusto particolare dell'olio da cultivar Chemical, che ritroviamo anche in Tunisia. Dagli Stati Uniti, grandi produttori di olive da tavola, purtroppo ho trovato quasi sempre oli di qualità scadente a parte qualche eccezione dalla California. Buono l'olio argentino da cultivar Arbequina, molto caratteristico: ricorda moltissimo gli oli spagnoli, forse perché la varietà proviene dalla Spagna.

Ma nel nostro paese i livelli qualitativi, rispetto solo a pochi anni fa, sono veramente alti. E regioni dove tradizionalmente si produceva olio lampante stanno iniziando a produrre oli di grande livello. Un esempio per tutti è la Sicilia, che ultimamente sta vivendo un periodo felice in termini di qualità del prodotto: voglio ricordare una cultivar poco conosciuta, a duplice attitudine, dalla quale si ricava, nei monti Iblei in provincia di Ragusa, nel Chiaromonte, un olio profumatissimo: la Tonda Iblea.

Il consiglio è uno solo: esperti o meno, e non occorre esserlo, assaggiate più oli possibile per poterne recepire le pregevoli diversità. E soprattutto, consumatene molto: aiuta l'organismo e... l'olivicoltura, che ne ha tanto bisogno.

Il per testò

Realismo surreale d'Africa

MARCO FERRARI

Un capitolombolo in jeep nella foresta, un taxi che miracolosamente passa e preleva i feriti, un colpo di Stato, i turisti chiusi nell'albergo, una donna che entra in camera senza mutande, una cooperativa nella foresta pluviale e un gruppo terrorista che manda a monte ogni progetto di sviluppo. C'è l'Africa. Sì, è proprio così: "Questa è l'Africa", come si intitola l'intrigante romanzo di Gian Andrea Rolla edito da Stampa Alternativa (154 pagine, 16.000 lire), bisacca descrizione di un continente che va in frantumi.

Un disfacimento fisico, culturale, politico e ambientale che finisce col trascinarsi nel fango anche i pochi tentativi di sviluppo compatibile portati avanti dalla cooperazione internazionale. Sullo sfondo dell' intreccio narrativo di "Questa è l'Africa" c'è però un fatto vero: la costruzione di un oleodotto lungo più di mille chilometri che dal Ciad arriverà all'oceano Atlantico attraversando e dunque devastando la foresta pluviale camerunese.

Se è pur vero che i problemi africani sono più profondi di quelli derivanti da un nuovo oleodotto - vedi le inondazioni in Mozambico, le stragi in Ruanda, la guerra Eritrea-Etiopia, le uccisioni dei coloni bianchi nello Zimbabwe e le turbolenze in Guinea Bisau, Liberia, Congo e Zaire -, la salvezza dell'ecosistema africano e in particolare del grande bacino idrografico del fiume Congo è questione che riguarda il pianeta. Di qui la mobilitazione delle organizzazioni ambientaliste e terzomondiste contro la decisione della Banca Mondiale di finanziare quel progetto, poiché la distruzione dell'ecosistema significa anche distruzione umana.

Gian Andrea Rolla, profondo conoscitore dell'Africa, dove ha operato per anni come membro della cooperazione, impianta qui una storia alla Osvaldo Soriano in cui la realtà quotidiana sembra ammantata di surrealismo. Ma purtroppo non è così. Gli incidenti di percorso fanno parte del vero, tutto corrisponde a cose viste. Nel romanzo si immagina che un giovane giornalista sia inviato in Africa dalla l'Unesco per scrivere una biografia su Martin Paraiso, di nazionalità spagnola, catalano per la precisione, funzionario dell'Onu morto in un incendio in Camerun un paio d'anni prima.

Le mosse che il protagonista compie svelano a poco a poco un'Africa di corruzione e delitti, di autolestionismi e di intrighi. Il volo che si alza sull'aire Paraiso apre la visione di interessi distorti e malavitosi che fanno di tutto per mandare a monte le opere di una cooperativa sorta nella foresta pluviale. Lì, su quelle terre, deve passare la pipeline.

La tomba di Paraiso è sotto un albero di mango, e in lontananza crescono le piantagioni di arachidi. Nel romanzo la pipeline si ferma, bloccata dall'eroismo di Paraiso, da contadini ed ecologisti o più semplicemente da stregonerie con galli e capretti. E la verità porta il protagonista del libro a una nuova visione dell'orizzonte, un orizzonte difficile perché offuscato dalla foresta e dalle trolce.

Ma l'Africa vera, quella vissuta da Rolla, è lì con i contorni e gli eccessi, con le sue albe nitide e le piogge intense, con gli agglomerati confusi e gli hotel fatiscenti, un whisky bajativo e una baguette con pezzetti di manzo e polvere di peperoncino, una Coca al Marché des femmes e una birra e un bicchiere di vino di palma in compagnia di un'amica occasionale.

Un'Africa arrangiata, mal cresciuta, frutto di un colonialismo avventato e di una democrazia imposta, ancora in balia di promesse e di rapine. Sulla frontiera dell'incertezza questo continente eternamente malato ma inesorabilmente affascinante finisce per divenire un mix di irrealtà, rabbia, ironia e tristezza.

