Biancolilla buona si può

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 24 Dicembre 2017 00:42



Ogni promessa è debito e quindi, dopo aver frequentato l'**Olio Folk Fest** di **Caltabellotta** (AG), lo scorso **9 Settembre 2017**, eccomi qui ad approfondire il suo olio extravergine di **Biancolilla** in purezza, varietà che ricordo a tutti, è per sua natura a basso contenuto di polifenoli, ma particolarmente morbido al palato, infatti viene spesso utilizzata per tagliare altre varietà dal gusto ben più scalpitanti, molto noto è il blend della DOP **Val di Mazara** costituito da **Nocellara**, **Cerasuola** e **Biancolilla** in cui vengono esaltate tutte e tre le peculiarità delle sue cultivar.

Quindi, che senso ha produrre un olio extravergine di sola **Biancolilla** se i suoi polifenoli saranno presto consumati dall'erosione dell'ossidazione impedendo così al prodotto di conservarsi e arrivare alla prossima molitura? Ebbene, molti non sanno che in effetti proprio così non è, infatti tramite le adatte tecniche agronomiche e soprattutto anticipando la raccolta delle olive e quindi la loro molitura, si riescono ad ottenere in modo naturale dei contenuti polifenolici di tutto rispetto che nulla hanno da invidiare ad altri oli, tuttavia ciò ha un costo costituito dalla riduzione della resa, ma di contro avremo un olio particolare, con un gusto più delicato, ideale da offrire ai mercati del **Nord Italia** ed europei poco avvezzi alle cultivar strong tipiche della **Sicilia**, tutto ciò senza sacrificare la qualità, riconducibile alla quantità di polifenoli e nell'assenza di difetti. Va da se che tutto ciò non è per tutti, infatti le aziende olearie che in **Sicilia** offrono una **Biancolilla** in purezza, sono molto poche proprio per le difficoltà su esposte.

Dopo questa premessa, vi racconterò della mia esperienza con la prima molitura del prodotto dell'azienda **Daino Prodotti Biologici**, recapitatami da **Vito Marciante**, figlio della famiglia proprietaria dell'impresa ovviamente rigorosamente situata nel territorio di **Caltabellotta** a circa 700 metri di altezza sul livello del mare.

Prima però c'è da precisare che a **Caltabellotta** un po' tutti i produttori di olio hanno capito che il loro prodotto oleario, essendo prevalentemente costituito da **Biancolilla,** diffusasi in quel territorio poichè tramandata di padre in figlio, ha una sola strada da percorrere per potersi affermare sul mercato: la qualità. Ed ecco quindi che viene curata la raccolta, il trasporto e la velocità di molitura spesso adottando temperature di estrazione più basse del solito, quindi riducendo ancora di più la resa, ma aumentando le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto finale. Addirittura recentemente e quindi da quest'annata olivicola l'Oleificio Sanpellegrino ha installato un frantoio particolarmente all'avanguardia tramite il quale il controllo della temperatura durante la gramolatura è ancora più selettivo e preciso.



l'**Azienda Daino**, che prende il nome dal suo fondatore **Calogero Daino**, oggi passata a **Maria Farina** moglie del nipote **Filippo Marciante**, non è da meno a tali pratiche e attenzioni, l'azienda fondata nel 1920 è in biologico da più di 10 anni, bei suoi circa 20 ettari si coltivano arance, limoni, mandorle, olive cultivar biancolilla ed ovviamente si produce olio extravergine della stessa varietà. La motivazione che ha spinto la famiglia **Marciante** a chiamare l'olio **Daino**, non risiede solo nel riportare il nome dell'azienda agricola, ma anche nel cercare di perpetuare il cognome del fondatore che ad oggi a **Caltabellotta** si è praticamente estinto a causa della sua ultima prole, tutta di sesso femminile.

I **Marciante** hanno curato veramente tutto, non solo il prodotto come vedremo durante la mia degustazione, ma anche l'immagine a partire dalla bottiglia, rigorosamente scura e anti ultravioletti, con la sua bella etichetta, ma soprattutto con il tappo che costa circa il doppio dello standard, 9-10 cent contro i 18-20, particolarmente "lussuoso" e dall'apertura precisa, infatti non è raro litigare con le bottiglie di olio a causa di una chiusura difettosa, primo punto debole che un cliente incontra in un olio siciliano. La scelta della bottiglia da 500 ml non è casuale, infatti è risaputo che l'ossigeno contenuto nell'aria agevola il processo di ossidazione del prodotto causandone un

prematuro decadimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, pertanto un contenitore più piccolo garantisce una minore esposizione dell'olio all'aria e quindi la disponibilità di prodotto sempre fresco grazie all'apertura di una nuova bottiglia.



Le cure che vengono applicate alle olive sono quelle che tutti gli olivicoltori dovrebbero attuare, iniziando dalla raccolta anticipata a fine Settembre massimo ai primi di Ottobre, la molitura in giornata quindi entro le 12 ore, ma soprattutto un'attenzione che raramente viene impiegata molendo il prodotto ad una temperatura di 24 gradi, contro i soliti 27 o anche più, infine il prodotto viene conservato in silos a chiusura ermetica, ma dall'anno prossimo essi saranno convertiti al cappello di azoto, in modo da mantenere l'olio ancora più integro.

I campioni da me assaggiati sono della annata 2017, pertanto li ho degustati circa due mesi dopo la molitura e che dagli esami in possesso dei **Marciante** risulta avere lo 0,2% di acidità e 174 mg/Kg di polifenoli, quindi parametri di tutto rispetto per un buon olio che ricordo, per essere classificato tra gli extravergine secondo la legge, deve risultare con una acidità inferiore allo 0,8%. Anche per quanto riguarda i polifenoli siamo di fronte ad un ottimo valore, soprattutto se consideriamo che stiamo parlando della cultivar **Biancolilla** in purezza, valori più alti si ottengono facilmente con la **Nocellara** e/o la **Cerasuola**, intorno a circa 300 mg/Kg, arrivando poi alle estremizzazioni della **Coratina**, cultivar pugliese che raggiunge il ragguardevole valore di 1000 mg/Kg. Il mio primo approccio olfattivo con l'olio è stato con il cardo, bello rotondo, tendente alla foglia di carciofo, al palato invece il carciofo si è manifestato con il suo cuore, molto più dolce, ma appoggiato su un robusto zoccolo piccante con un finale alla mandorla, assolutamente originale!



Però c'è da aggiungere che secondo la mia personale esperienza, un olio appena molito è come un vino bianco servito ghiacciato, praticamente è sempre buono, tranne qualche eccezione riguardante quei prodotti già con grossi problemi in partenza. In sostanza, è risaputo che per trovare i difetti di un vino, soprattutto se bianco, bisogna assaggiarlo a temperatura ambiente, mai troppo freddo poichè il freddo impedisce la percezione di profumi, sapori e quindi... anche difetti, allo stesso modo un olio appena molito è particolarmente "allegro" e potente nei suoi profumi e potrebbe informare falsamente sulle sue condizioni, inoltre non si può valutare il decadimento dei suoi polifenoli che avverrà nel corso dei mesi, ovviamente considerando una sua conservazione ottimale, personalmente impiego la mia cantina situata tra pareti di pietra e terra in cui la temperatura raramente supera i 20 gradi, anche nelle estati più torride, in cui conservo vino e olio completamente la buio, poichè anche la luce è un catalizzatore delle ossidazioni. Proprio per valutare meglio l'olio Daino ne ho infatti conservato una bottiglia che conto di aprire dopo la molitura del 2018, esattamente dopo un anno dalla mia valutazione. Nel frattempo vi allego un estratto del mio precedente articolo in cui, guarda caso, mi è capitato di assaggiare oli di Biancolilla di **Caltabellotta** alla fine della loro vita, durate l'**Olio Folk Fest**, quindi moliture 2016 degustate a Settembre 2017.

"I profumi di questi oli ovviamente sono ben diversi da quelli che ci si può aspettare dalla cultivar in oggetto, merito dei particolari influssi esercitati da altitudine e territorio, per cui riscontrarvi mandorla, carciofo, una leggera foglia di pomodoro, ripeto in oli ormai giunti alla fine della loro vita, è un bel risultato, sul fronte antiossidanti come già detto, sono stato molto attento ad evitare di eseguire la cosiddetta strippatura, cioè quel risucchio che normalmente viene effettuato tra lingua e palato con lo scopo di aumentare la percezione dei polifenoli, in quanto già solo attraversando la gola essi si percepivano con decisione, ricordandomi i migliori oli a base di ***Nocellara*** *del territorio di* ***Menfi****."*

Pertanto, appuntamento tra 12 mesi, quando aggiornerò questa mia recensione con le ultime impressioni su questa ottima **Biancolilla** in purezza.