

L' Olio Folk Fest è solo a Caltabellotta

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 22 Settembre 2017 21:05



Ho sentito spesso lodare l'olio extra vergine d'oliva di **Caltabellotta** (AG), ma confesso di non averlo mai approfondito, pertanto con lo spirito del curioso gastronomico e grazie ad un cortese invito da parte di **Vito Marsala**, Vicesindaco del Comune in oggetto, lo scorso **9 Settembre 2017** ho visitato l'**Olio Folk Fest**, giornata dedicata all'extra vergine giunta alla sua seconda edizione. **Caltabellotta** fu fondata dagli antichi greci con il nome **Triokala** sulle rovine di una città sicana posta a circa 700 metri di altezza a pochi km da **Sciacca**, oggi questo stesso nome è stato assunto dall'associazione locale guidata da **Biagio Cattaneo** che con l'amministrazione comunale e la collaborazione di **Idimed** ha organizzato l'evento. Per chi non lo sapesse a **Caltabellotta** si coltivano prevalentemente olive varietà **Biancolilla**, la quale è notoriamente carente di polifenoli, caratteristica che impone di utilizzarla in blend con altre cultivar, a meno che non si attuino una serie di accorgimenti per aumentare questi antiossidanti che oltre ad essere benefici per l'organismo umano sono anche fondamentali per conservare l'olio stesso. La cosa che mi ha più sorpreso degli oli che ho assaggiato e dell'ambiente che ho conosciuto è che il concetto di qualità è molto diffuso in paese tra gli olivicoltori, infatti quelli da me incontrati imbottigliano esclusivamente con l'idea di produrre eccellenza. Dalla **Biancolilla** si estrae un olio dolce e delicato pertanto esso costituisce un interessante grimaldello per i mercati del Nord Italia e Nord Europa che mal si adattano alle altre nostre cultivar molto più strong, inoltre effettuando una raccolta precoce ed ovviamente una celere molitura ad una temperatura di estrazione più bassa del solito, quindi rinunciando ad una maggior resa, si riescono a elevare le quantità di polifenoli conferendo così all'olio delle note qualitative non comuni per la cultivar in oggetto e di eccellenza in genere. Pertanto, trovare degli oli di **Biancolilla** in purezza con un ottimo livello di polifenoli, mi riferisco ai due espositori presenti, **Azienda Daino** della famiglia **Marciante** e **Olio Opi** della **Cooperativa San Pellegrino** rappresentata da **Enzo Pumilia**, ad un mese di distanza dalla nuova molitura, quindi con oli dell'annata precedente che dovrebbero ormai essere stanchi, considerando anche che il 2016 è stato un anno nero per l'olio, è da considerarsi un motivo di vanto per tutto il paese di **Caltabellotta**, confermando in effetti la sua leadership in questo settore del monovarietale di **Biancolilla**.



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**. Però **Caltabellotta** non è solo olio, infatti non posso tralasciare di citare le arance, altro prodotto tipico di questa zona a due passi dalla **Valle del Verdura** e la sua **DOP di Ribera**, però assenti durante l'evento in quanto ancora in fase di maturazione. Infine, penso proprio di avere assaggiato mandorle varietà **Tuono** tra le più gustose di tutta la mia vita, sto pensando al prodotto dell'azienda "**Daino Prodotti Biologici**" il cui gusto partiva da subito con il sapore delle olive nere, sicuramente sarà un caso, per poi continuare con altre morbide sfumature e terminare con un lungo amarostico che ne rafforzava il profilo generale. Per i pasticceri le mandorle sono un po' delle bestie nere, esse infatti hanno un sapore abbastanza etereo e quindi costringono, coloro che operano meglio ad aggiungere quelle amare per rinforzarlo, mentre i più sbrigativi e meno tradizionalisti utilizzano quantità a volte esagerate di aroma più o meno sintetico. Capirete da soli che quel profilo aromatico che ho appena descritto è già forte e completo, pertanto auspico che qualche serio professionista del settore pasticceria possa condurre qualche prova in merito, in tal caso mi contatti poichè mi offro di pubblicare i risultati.

Parlando di cibo però in un evento è sempre bene scegliere, oltre all'importante partner nutrizionale costituito da **Idimed**, anche un ente "operativo" come l'**Istituto Amato Vetrano** di **Sciacca**, complesso guidato dalla

L' Olio Folk Fest è solo a Caltabellotta

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 22 Settembre 2017 21:05

Prof.ssa **Caterina Mulè** che comprende sia l'indirizzo agrario che quello alberghiero, motore infaticabile di quest'ultimo è **Giovanni Montemaggiore**, chef e docente dello stesso da pochissimi giorni in pensione, ma sempre attivo e disponibile per queste tipologie di promozione dell'agroalimentare siciliano.



La giornata dedicata all'**Olio Folk Fest** è stata ricca di singoli eventi, è iniziata con due laboratori completi di degustazione, il primo dedicato alla "**Carta degli oli**" e condotto da **Leonardo Catagnano**, tra i massimi esperti del settore olivicolo in **Sicilia**, subito dopo è toccato al pane, prodotto che per antonomasia si accoppia al precedente, con un incontro condotto da **Mario Liberto**, un altro esperto che conosce bene l'argomento, giornalista scrittore e funzionario dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, coautore dell'**Atlante Pani di Sicilia**, il quale ha ipotizzato la costituzione, al pari degli oli, di una ipotetica "**Carta dei pani**". Le degustazioni sono state chiuse dall'appassionato intervento di Giacomo Dugo, docente presso l'Università di Messina, grande studioso e ricercatore dell'olio extra vergine d'oliva. Dopo un buffet con prodotti locali ravvivati dalle lumache offerte da **Miceli's Snail**, nel pomeriggio è toccato a **Idimed** intervenire nel convegno, con il suo direttore **Francesca Cerami** che ha moderato gli interventi di **Franco Colletti**, Segretario provinciale F.L.A.I. C.G.I.L. Agrigento, **Paolo Mandracchia**, Presidente U.P.O. Sicilia, **Germano Boccadutri**, Presidente Regionale Sicilia Ordine degli Agronomi, **Graziano Barbanti**, scrittore e ricercatore socio **Idimed**, **Caterina Mulè**, dirigente scolastico I.I.S.S. Calogero Amato Vetrano di Sciacca, **Paolo Segreto**, Sindaco di Caltabellotta, **Salvatore Gazziano**, dell'Ufficio di Gabinetto dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, **Alfio Mannino**, segretario regionale Flai Cgil, **Germano Boccadutri**, Presidente Regionale Ordine Agronomi, **Paolo Mandracchia**, Presidente Upo Sicilia, Bartolo Fazio, consigliere Idimed, Leonardo Catagnano, Panel leader degli oli extravergini di oliva, Giuseppe Bivona, presidente LURSS, Nino Suterà, Coordinatore Osservatorio NeoRuralità ESA, **Giacomo Glaviano**, Presidente Flai - Fijet, Bartolo Fazio, Consigliere Delegato Idimed.



Tra gli espositori non di **Caltabellotta** erano presenti **Benny Faraci** e **Luigi Rotondo** dell'**Associazione Coltivare Bio Naturale** con una variopinta esposizione di ortaggi provenienti dai loro orti palermitani, l'**Azienda Agricola Valle Regaleali** con fichidindia, mandorle e Fagiolo Badda provenienti dalla zona di **Vallelunga (PA)**, il **Caseificio Bompietro** dell'omonimo paese madonita con i suoi pecorini dichiarati a crosta edibile, l'**Istituto Amato Vetrano** con alunni e docenti ed infine **Contadino di Galluzzo** con la sua **Birrarpa da Sambuca di Sicilia (AG)**.

A fine pomeriggio **Giovanni Montemaggiore** si è esibito in un piccolo cooking show, in cui ho dato una mano anche io co-conducendo l'evento, durante il quale lo chef ha preparato un pesto a "**Km Caltabellotta**" con pomodorini, mandorle, olio extravergine, cipolla, basilico, aglio e nepitella, utilizzato poi per condire delle busiate di **Tumminia**. Non poteva mancare la parte più dolce costituita in questo caso da un gelato, ideato sempre dallo chef **Montemaggiore**, con la base alla crema preparata con latte di capra dal **Cordial Bar** di **Ignazio Ferrauto** ed un topping ottenuto emulsionando in diretta scorza di limone ed il suo succo, miele e olio extravergine d'oliva rigorosamente di **Caltabellotta**.

moocasa_albumid=6463904032533566065