

Rileggendo... “L’olio secondo Veronelli”

Strane coincidenze accadono nella mia vita... Direte: “In che senso?” Mah, a dire il vero non lo so neanche io, ma è vero che l’anno scorso ho conosciuto Luigi Caricato, che poco dopo gli ho fatto un’intervista e... e poi lui mi ha invitato a dire la mia sull’olio d’oliva guardandolo dal punto di vista del consumatore nella nuova edizione del Festival Olio Officina 2013, e poi...

E poi... leggendo una copia di “Ex Vinis” di Luigi Veronelli del 2002 regalatami da Gianni Vittorio Capovilla, ho trovato un articolo, o meglio un suo *Manifesto sull’olio d’oliva*. Detto questo, dopo aver strabiliato gli occhi mi son detta: “Va che coincidenza, trovo questo pezzo di storia proprio in questo periodo che mi sto documentando...”

Luigi Caricato mi ha raccontato che lui stesso ha curato dal 1998 al 2001 sul bimestrale “Ex Vinis” una rubrica sull’olio all’epoca del tutto nuova, che poi diventò una vera guida alle produzioni d’olio d’eccellenza.

Veronelli voleva creare un documento con le linee guida rivolte agli olivicoltori italiani uniti dalla volontà di una produzione olearia basata su un olio estratto per cultivar, e dalla sola polpa delle olive.

L’articolo iniziava motivando l’accettazione della proposta tesa all’elaborazione di un progetto di controllo qualitativo di quello che, secondo lui e altre persone con cui collaborava, definiva “l’olio secondo Veronelli”.

Lui voleva dare ai contadini, citando le sue stesse parole, “la possibilità di essere protagonisti, di avere dalla terra che lavorano – dura tutto l’anno, tanta pena d’inverno, d’estate, tanti sudori, tanti caldi, tanti freddi; faticante

sinonimo di contadino; la fatica è la sua misura quotidiana – il benessere”.

10 Aprile 2001

“Ciascuno avverte. E’ in corso un epocale mutamento sociale. Coinvolge appieno l’agricoltura. Il divenire, per molti aspetti rivoluzionario, del comparto olio d’oliva è già iniziato. E’ sostenuto dalle persone che hanno lavorato e lavorano per la qualità e l’onestà. Con i vecchi criteri si potrebbe fare al massimo un olio onesto. Con le tecniche mirate alla qualità (e non come succedeva “antan” alla quantità) sarà invece possibile fare oli d’eccellenza. L’olio come il vino. L’olivo come la vite. Dalla raccolta manuale e separata delle cultivar, escludendo il nocciolo prima di una delicata estrazione monocultivar, nasce... Luigi Veronelli”

Un vero e proprio **“Manifesto in progress per una nuova cultura dell’olio d’oliva”** di tredici pagine, voluto da Luigi Veronelli e realizzato da Olioro in collaborazione con Metapontum Agrobios. Poco tempo dopo si sarebbe occupato di un altro importante progetto, le denominazioni comunali, le De.Co.

Ora il custode della sua memoria storica è Gian Arturo Rota con il quale ha collaborato per quasi vent’anni. Arturo sta mettendo a frutto l’esperienza maturata dandone continuità nel sito “Casa Veronelli”.

Recentemente ha scritto insieme a Nichi Stefi il primo libro a lui dedicato, *“La vita è troppo corta per bere vini cattivi”*, edito da Giunti e Slow Food Editore.

Sono convinta che scrivere i propri pensieri, il proprio credo, la propria esperienza... ci regali un pizzico d’immortalità.