

Continua l'avventura nel mondo dell'olio veneto, un olio spesso introvabile per la scarsa produzione e forse anche per il prezzo che non lascia i margini a cui la grande distribuzione è abituata. Un prodotto "Glocal", una tipicità locale ma di interesse globale.

Con questa rubrica vorremmo almeno tentare di fare venire la voglia di visitare i frantoi dove è possibile acquistare direttamente il prodotto, un viaggio culturale e sensoriale.

Più che provincialità, antiglobalizzazione alimentare, chilometro zero: la qualità che non ti aspetti, sotto casa.

Hanno collaborato Ombretta Pavan e Sonia Menaspà

a cura di Fabio Poli

MONDOOLIO

NOVITÀ E APPROFONDIMENTI SULLEXTRAVERGINE D'OLIVA

veneto

Il Sommelier



Partecipazioni informative dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto • www.oleveneto.it

Mentre la viticoltura in Italia sta perdendo superfici coltivate l'olivocultura veneta è in buona espansione, 35-45.000 sono le piante di olivo che ogni anno vengono piantate. Si sta guadagnando redditività in conseguenza al maggior interesse anche internazionale (+ 11 % gli spazi espositivi a SOL 2009).

La coltivazione dell'olivo in Veneto è di circa 5000 ettari, 3500 dei quali nella sola provincia di Verona, concentrati soprattutto attorno al Lago di Garda e sulle colline veronesi che vanno dalla Valpolicella alla Val d'Alpone. Le cultivar predominanti nell'olio veneto sono la Casaliva per quanto riguarda l'olio del Garda Orientale, Grignano e Favarol per la denominazione Veneto Valpolicella, Leccino e Rasara per la sottozona Euganei e Berici e Frantoio e Leccino per la sottozona della pedemontana del Grappa.

Completano solitamente i blend altre varietà per lo più di origine toscana come Frantoio Pendolino e Maurino ed in misura inferiore altre varietà autoctone.

Due le DOP: la prima per produzione e nascita nel 1998 "Garda" che interessa il Veneto per la sottozona "Orientale". La seconda "Veneto", nata nel 2001, con le sottozone "Veneto Valpolicella", "Veneto del Grappa" e "Veneto Euganei e Berici".

BONAMINI

Olio Extravergine DOP Veneto Valpolicella

La famiglia Bonamini trasferisce il frantoio nell'attuale sede di S.Giustina nel 1965, ma solo nel 1991 si ha il salto di qualità, quando Giancarlo succede al padre alla guida dell'Azienda. È tra i primi in Veneto a credere nella qualità ed al futuro DOP Veneto e, da giovane curioso, in vacanza preferisce visitare frantoi che stare in spiaggia. Decide di cambiare la tecnologia di frangitura, convince i produttori che gli conferivano le drupe a cambiare essi stessi pratiche culturali e mentalità, ad abbandonare la pessima abitudine di far appassire le olive per aumentarne la resa in olio,

li fa desistere dalla moda di impiantare cultivar toscane più facilmente reperibili nei vivai piuttosto che credere nelle autoctone. Alla fine però arrivano le soddisfazioni, l'ultima: "Miglior Fruttato Leggero Guida 2008 Cucina &

Vini editrice". Bonamini è ora tra i maggiori produttori di olio Veneto DOP. Prodotto da sole cultivar autoctone Grignano e Favarol, un olio estremamente elegante dal fruttato medio di erba tagliata e mandorla dolce. In bocca ha spessore senza alzare la voce, ingresso dolce e vellutato, moderatamente piccante ed appena un tocco di amaro. Più diretto e facile (anche nel prezzo) l'Extravergine S.Giustina, corpo robusto e profumi più decisi, più verde al naso, sentori di carciofo, da un blend di cultivar nazionali-toscane Frantoio, Leccino e Moraiolo.

Branzino al sale per il primo Pasta e Fasioli con il secondo.

Prezzo: 8,5 euro la confezione da 0,5L

Indirizzo: Frantoio Bonamini - Loc. S. Giustina, 10
37031 Illasi (Verona)

Contatti: Tel. 045 6520558 - Fax 045 6528133

info@oliobonamini.com - www.oliobonamini.com

