

Annata drammatica per l'ulivo ma in Romagna non mancano i premi della Guida Slow Food

Tutti gli oli extra vergine segnalati dalla guida della Chiocciola da Castel San Pietro a Saludecio

ROMAGNA

LAURA GIORGI

L'olio extra vergine di oliva parla di territorio e di persone da sempre. Ma parla anche di come gli stessi territori cambino e di come ora cambi anche il clima. Tant'è che l'ulivo negli ultimi anni sta riconquistando spazi che aveva lasciato da secoli o dove non era mai arrivato. L'uscita delle guide è come sempre un'occasione per fare il punto su un ambito agricolo e produttivo per il quale il 2023 è stata devastante a causa dell'alluvione.

La guida della chiocciola

Slow Food racconta l'olio italiano nella Guida agli Extravergini da 24 anni. Oggi sono 686 le aziende recensite e 1071 gli oli di qualità valutati e segnalati. «La guida non vuole essere solo ausilio a disposizione degli addetti ai lavori e dei consumatori - spiega l'editore - ma un prezioso strumento per far conoscere produttrici e produttori e stimolare il lettore ad andarli a trovare. Per Slow Food, l'olio è un elemento importante non solo perché essenziale nel disegnare la nostra cultura alimentare e nel contribuire alla salubrità della nostra dieta, ma perché centrale per la conservazione del territorio, nel plasmare il paesaggio, oltre a es-

sere una risorsa economica e sociale importante».

Un'annata difficile

L'Emilia Romagna lavora 4.300 ettari di uliveto (il dato Istat è del 2022). L'estensione più ampia riguarda le colline riminesi (con le varietà Correggiolo, Leccino, Rossina che si coltivano anche nel Forlivese), che vantano la Dop Colline di Romagna; la produzione più pregiata viene considerata ancora oggi la piccola porzione ravennate delle colline brisighellesi (varietà Nostrana, Ghiacciola, Colombina), anche questa protetta da Dop, mentre l'uliveto torna a conquistare terreni verso ovest e oggi un 10% si colloca nella provincia di Bologna, concentrato sulle colline di Imola e Castel San Pietro (varietà principali le stesse di Brisighella, Leccino e Frantoio). Come è noto l'ulivo produce ad anni alterni e quella passata sarebbe stata di suo una annata più scarica, eventi climatici imprevisti e per la Romagna catastrofici, hanno minato profondamente il raccolto. Come racconta anche la guida alcuni agricoltori non hanno raccolto le olive per scarsità e qualità delle stesse, altri perché era impossibile raggiungere gli oliveti o perché le stesse piante sono state trascinate via dalle frane, in par-



Uliveto con vista sulla Rocca di Brisighella FOTOMMPH

ticolare nei comuni di Brisighella e Modigliana dove hanno modificato la morfologia del paesaggio. Sono tre produttori del Presidio degli olivi secolari quelli che non sono riusciti a frangere e si tratta della storica Tenuta Pennita di Terra del Sole, di Campiome di Filippo Manetti e dell'azienda agricola di Caterina Iamundo a Montefiore Conca. Nonostante ciò le eccellenze non sono mancate.

I premi

La **Chiocciola** è il simbolo assegnato a quelle aziende che inter-

pretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food, in Romagna l'ha conquistata Tenuta San Giuseppe a Saludecio, dove una giovane coppia ha preso in gestione piccoli poderi di ulivi secolari. Alla voce **Grande Olio**, premio attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar, spicca il territorio imolese con Blend Verde e Vargnano Dop Brisighella di Palazzo di Varignana a Castel San Pietro Terme e Podere Pratale di Giovanni Bettini a Imola. Il premio **Grande Olio Slow** viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili, sono: Badia di Loretta Nardini di Bertinoro, Nostrana di Brisighella di Podere La Torre di Roncofreddo. Non va dimenticato che la Romagna è anche terra di **Presidio Slow Food dell'olio**, vista la presenza di uliveti secolari. Il Presidio Slow Food promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico degli oliveti antichi di cultivar autoctone e raggruppa produttori che non usano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Fra i 207 Presidi presenti in guida 2024 ecco i romagnoli: Nobil Drupa di CAB Terra di Brisighella (new entry), Dop Colline di Romagna di Antico Frantoio Turchi di Longiano, Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli a Montegridolfo, Il Centenario di Tenuta San Giuseppe a Saludecio, Colle Natio dei Centenari di Oleificio Sapigni di Verucchio.

Il meglio secondo Gambero Rosso

Sette le aziende segnalate di cui una sola con il massimo delle Tre Foglie, Palazzo di Varignana

ROMAGNA

E' uscita in questi giorni anche la Guida Oli d'Italia 2024 edita dal Gambero Rosso e uno spazio lo conquista anche la Romagna. In questo caso sono 7 le aziende recensite tra cui una sola primaggia con il massimo del punteggio, conquistando cioè il riconoscimento delle Tre Foglie. Si tratta ancora una volta di Palazzo di Varignana, di Castel San Pietro Terme, anche in questo caso con il suo Vargnano Dop Brisighella monocultivar No-

strana di Brisighella. Un olio che nasce sui colli di Castel San Pietro nella splendida tenuta agricola che circonda il resort di lusso ricavato da una antica villa nobiliare dall'imprenditore Carlo Gherardi che ha impiantato negli ultimi anni ben 150 mila ulivi. Sono poche ma giudicate molto buone, perché tutte sono state premiate con le Due Foglie, le altre sei etichette. Si tratta nella fattispecie di Frantoio Oleario Bigucci, San Giovanni in Marignano (RN), I Sabbioni di Forlì, Podere La Fortuna, Brisighella (RA), anche qui Podere Pratale di Giovanni Bettini, Imola (BO), Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN), Tenute Tozzi, Casola Valsenio (RA). Per la Guida degli oli del Gam-

LA CHIOCCIOLA



TENUTA SAN GIUSEPPE SALUDECIO

GRANDE OLIO



PALAZZO DI VARGINANA CASTEL SAN PIETRO TERME

GRANDE OLIO



PODERE PRATALE IMOLA

GRANDE OLIO SLOW



BADIA DI LORETTA NARDINI BERTINORO

GRANDE OLIO SLOW



PODERE LA TORRE RONCOFREDDO