

TERRA & CANTINE

La storia

FRANCO BINELLO
MONCALVO

L'abbinamento è stuzzicante, anzi appetitoso. Bue grasso e olio extravergine (solo piemontese) si «incontrano» oggi dalle 10 a Moncalvo, nel cuore del Monferrato astigiano, dove si sono dati convegno i produttori «Asspo» (l'Associazione piemontese olivicoltori).

Un'accoppiata di grande suggestione, quello tra carne (ieri si è svolta la rassegna zootecnica) e olio, certo inedita per un territorio tradizionalmente vocato alla vitivinicoltura e alla zootecnica di qualità.

Ma, da qualche anno, a Moncalvo, come nel resto del Piemonte, l'olivicoltura sta diventando qualcosa di più di una semplice e un po' bizzarra «scommessa» imprenditoriale. Nella cittadina aleramica uno dei produttori storici di olio è Valentino Veglio con centinaia di piante sulla collina di Patro, esposta a Sud. E in zona, a Olivola (nomen omen), sulle colline che diradano tra Astigiano e Casalese, Anita Aquilino, amministratore delegato di un'azienda di viaggi milanese e vicepresidente Asspo, ha riconvertito la sua azienda agricola (4 ettari), che ora è esclusivamente olivicola. «Siamo partiti nel '93 con 40 ulivi. Ora abbiamo 1500 piante, di 11 cultivar diverse, con una produzione media annua di circa 8-10 quintali di olive. Quella che dà i risultati migliori è la "Bianchera", forse la più adatta ai nostri climi.

FESTA CON IL BUE GRASSO
Oggi a Moncalvo incontro degli olivicoltori regionali

Una scommessa? Certo, ci sono annate in cui la raccolta è a rischio: neve e gelo mettono a dura prova la resistenza delle piante. Ma se il clima aiuta si può avere anche qualche soddisfazione e ritorno economico».

Il freddo è ovviamente il grande nemico dell'olivo piemontese. «La stagione di raccolta da noi è molto anticipata:



Raccolta delle olive a Olivola, il piccolo comune nel Casalese il cui stemma araldico riporta un ramo della pianta

L'olio piemontese diventa un business

Ricercatissimo dai gourmet, ha prezzi "esclusivi"



Asspo
Il moncalvese Valentino Veglio e Anita Aquilino, vicepresidente dell'Associazione piemontese olivicoltori



fine ottobre-inizio novembre. Ma avendo un periodo più produttivo più concentrato, anche certi parassiti, come la mosca delle olive, da noi fanno meno danni e questo significa anche meno trattamenti» annota Antonino De Maria, ricercatore della facoltà di Agraria, dipartimento Colture arboree dell'Università di Torino.

«La qualità del prodotto dei frantoi piemontesi però è straordinaria - fa rivelare Pier Luigi Baratonno, di Vialfrè (Torino) presidente Asspo (c'è anche un Consorzio di tutela guidato da Marco Giachino: ndr) - e questo consente di ottenere prezzi molto concorrenziali».

L'extravergine piemontese, ricercatissimo dai gourmet,

spunta prezzi fino a 30 euro al litro, anche 10 volte di più di quelli ordinari in commercio. «Ha qualità organolettiche ottime, per contenuti ridotti di acidità - conferma De Maria - e perossidi (elemento che contribuisce a ossidare e quindi irrancidire l'olio). E profumi e finezza unici».

Gli ettari coltivati dai 907 produttori sono circa 250, con 95 mila piante messe a dimora e una produzione annua complessiva stimata in circa 400 quintali di olive (40-50 quintali di olio). Le zone a maggiore vocazione sono Canavese, Monferrato, Saluzzese e Biellese, con una ripresa di attività nella zona dei Laghi. La provincia di Torino, con oltre il 50% della produzione fa da traino, seguito da Alessandria (18%), Astigiano (14%) e Cuneese (12%).



Giro di vite

SERGIO
MIRAVALLE

VINO E BUOI DEI PAESI TUOI A WALL STREET

Cielo azzurro, sole e temperatura a 18 gradi. E lo chiamano inverno. Ieri sulla piazza di Moncalvo i «giganti bianchi» splendevano come monumenti di marmo di Carrara. Alla fiera del bue grasso si discuteva anche di vino e di prezzi. Il mondo agricolo non è a compartimenti stagni: tutto è collegato. Zootecnica, viticoltura, cereali, frutta, verdure sono produzioni intrecciate. La stangata sul gasolio peserà su tutti, dalle serre ai trasporti e i prezzi non potranno che aumentare, senza per questo dare maggior reddito ai produttori.

E' l'economia reale che paga i danni causati da quella virtuale. Oscar Farinetti, il patron di Eataly, premiato sul palco con il «Bue d'argento» ha ripreso una metafora suggerita da uno degli spettatori della fiera. «Davanti alla Borsa americana di Wall Street c'è la statua di un toro simbolo del titolo azionario in ascesa. Quando la Borsa va male si dice che in braccio all'orso. Quel toro però è fasullo e insegue le speculazioni internazionali. Meglio credere nell'economia delle cose concrete rappresentate dal bue, un animale simbolo che però paga con la castrazione la sua forza. L'economia degli speculatori internazionali ha castrato quella reale dei produttori di cose reali. Bisogna uscirne».

A Moncalvo, così come a Carrù altra capitale simbolo della miglior zootecnica piemontese, dovrebbero fare un monumento al bue. «Possente e paziente». Ma se perde la pazienza.

www.lastampa.it/miravalle

S. Stefano Belbo

Oggi la festa del moscato

Oggi, il Cepam (associazione museo casa natale di Cesare Pavese), in collaborazione con le scuole del territorio, promuove per il ventunesimo anno il «Moscato nuovo in festa». L'iniziativa, che si svolgerà a partire dalle 9,30 alla casa natale dello scrittore, prevede un'esposizione dei disegni realizzati dagli studenti. Quindi l'incontro «Le colline del moscato d'Asti: patrimonio dell'umanità dell'Unesco, una preziosa risorsa per il territorio di tre Province» e, alle 15, la presentazione dei lavori scolastici accompagnata da una degustazione di moscato d'Asti e Asti in abbinamento con prodotti tipici. [M. A.]

BIELLA. IL MANUALE INTERATTIVO SARÀ TRASMESSO IN TV

Storie di cavalli tra scienza e cultura raccontate in una tenuta a Candelo

PAOLA GUABELLO
BIELLA

In quattro anni hanno messo insieme la storia equestre dalla A alla Z, ma anche da Pegaso fino alla poesia pascoliana della Cavallina Storna, passando per la morfologia dell'animale fino alla sua bardatura e ai cavalieri celebri. Il tutto è stato raccolto in un cd, una raccolta di immagini dalla preistoria a oggi, filmati, descrizioni, il tutto racchiuso in 4 capitoli principali e alcune decine di sottocapitoli, dall'Eoippo, il più antico antenato dei cavalli, fino a Salinero indiscusso campione olimpionico. In al-

tre parole un «manuale interattivo» che spazia a 360 gradi su tutto quello che si può collegare al nobile animale.

Il lavoro, ideato da Luigi Spagnolini con la collaborazione di Marco Aondio della Tenuta la Mandria di Candelo, è «figlio» di un progetto partito dal Biellese (e ora di portata nazionale) denominato «Il cavallo nella scuola» che ha una mission precisa, quella di avvicinare i giovani alla cultura equestre.

La Mandria non ha bisogno di presentazioni: nel maneggio è attiva una scuola federale di equitazione, è spesso base per i ritiri e la preparazione degli az-

zurri di completo, oltre che sede di stages con cavalieri di fama mondiale. Spagnolini, arriva invece da un'esperienza di cavaliere non agonista, costruttore di percorsi di salto ostacoli e organizzatore di manifestazioni internazionali.

Questo mix di esperienze, anche se un po' diverse ma accomunate da una sconfinata passione, ha permesso la realizzazione dell'opera a cui si è interessata la Fise e, non ultima, «Class horse tv» (canale satellitare 221 - digitale terrestre 55) che trasmette ininterrottamente tutti i giorni programmi, talk show, rubriche e film legati al mondo del cavallo.



Luigi Spagnolini e Marco Aondio

«Nei loro studi di Milano - spiega Spagnolini - abbiamo concordato la realizzazione e la messa in onda di 8 puntate da 30 minuti circa tratte dal nostro cd. Le telecamere si accenderanno alla Tenuta La Mandria lunedì e martedì prossimi per un educational che andrà in onda da metà gennaio, ogni settimana alle 19».

Enoteca regionale di Canale

Il «Presepe del vignaiolo» rende omaggio al tartufo

Doppio appuntamento, sabato, all'Enoteca regionale del Roero. Alle 10,30 verrà presentato il libro «Roma caput vini» di Giovanni Negri ed Elisabetta Petrini (Mondadori). Il sottotitolo spiega già tutto: «La storia che gli italiani non sanno e che i francesi non vogliono sapere». Si tratta infatti di un'appassionata rivendicazione della centralità italiana nella storia del vino, che sarà discussa dagli autori insieme con Oscar Farinetti, il professor Attilio Scienza e Giovanni Tesio. A seguire, con l'omaggio «Roero. Vino e territorio. Estetica del paesaggio agrario» verrà inaugurato il «Presepe del vignaiolo», realiz-

zato in legno di vite dall'artista Renato Milano. A impreziosire l'opera, quest'anno arriveranno i presepiari Ferrigno, la più famosa bottega di Napoli. L'originale Presepe di Canale, infatti, renderà omaggio al mondo del tartufo, con due statue dedicate alla memoria di Giacomo Morra (geniale inventore del marketing del tartufo bianco d'Alba) e di Lidio Trucco (stimato trifolao del Roero). Ma una statua avrà anche le sembianze dello chef Davide Palluda, emblema del rinascimento dalla cucina del Roero. L'aperitivo sarà con il Roero Arneis Spumante docg 2010 e con il Pan 'd Nताल di Montà. [R. F.]