

L'azienda di Cesare Buonamici e di sua sorella Cesara, volto noto della tv, usa l'arma della nutraceutica. Un progetto varato con il viatico Ue.

Paolo Pellegrini
 ■ FIRENZE

OLIO COME nutrimento. E di quelli che fanno bene. E' la nutraceutica l'arma di Cesare Buonamici, 27mila piante tra le colline di Fiesole e Firenze, insomma l'olio di altissima qualità a un tiro di schioppo dalla Cupola del Brunelleschi. Ovvero, la Toscana dell'eccellenza secondo un progetto, appunto OleoSalusistem varato con la benedizione dell'Unione Europea, il dipartimento Gesaf (Gestione sistemi agrari e forestali) dell'Università di Firenze, l'Anfo (associazione dei frantoi oleari) per la certificazione, e la Mori che ha costruito gli impianti di frangitura.

«Il segreto sta tutto nel contenuto delle olive», dice Buonamici, 53 anni, fratello di Cesara, nota giornalista del Tg5, da metà vita ormai impegnato nell'azienda di famiglia, fin dall'inizio della sua avventura convertita all'agricoltura biologica «anche se non ce n'era bisogno – dice – perché qui si sono sempre seguite le regole dell'epoca mezzadriale, dunque le più naturali possibile». Numeri, per capirsi. «La Toscana – dice ancora – conta poco nel panorama nazionale, appena il 4% del prodotto. Questo per la quantità. Ma per la qualità il discorso è differente. Il nostro clima favorisce la concentrazione di acidi oleici, che arrivano a 74-76 milligrammi per chilo, mentre negli oli spagnoli non si arriva a 54-55. E l'acido oleico, come si sa, è importante ad esempio per la salute del cuore».



Dal Tg5 alle colline di Fiesole ultime notizie sul fronte dell'olio «Salutaris fa rimanere giovani»

MA CESARE Buonamici, con il suo progetto, è andato oltre. Ed è ancora un numero a farcelo capire. «Siamo arrivati a produrre olio con una concentrazione elevatissima di polifenoli, tra 750 e 950 milligrammi per chilo: sono valori nutraceutici elevati, come assumere fortissime pozioni antiossidanti». E' l'olio Salutaris, prodotto in quantità non elevata, non oltre due tonnellate per ogni campagna, e venduto in bottigliette da 250 grammi nel circuito Eataly a un prezzo importante, 25-30 euro a bottiglia. Olio che viene da olive di cultivar moraiolo, «eccellente per questo scopo, verificato per l'alto contenuto di polifenoli per frut-

↑ **LA QUALITÀ IL SEGRETO DI FAMIGLIA**

Cesare e Cesara Buonamici tra gli olivi dell'azienda sulle colline toscane

to»: le olive vengono campionate una volta a settimana, in modo da stabilire a un tempo il giusto momento di maturazione e il contenuto ottimale di sostanze benefiche.

«E' UN PRODOTTO – spiega Buonamici – che arriva da piante in genere vecchie, perfino plurisecolari, anche se nel 2005 ho messo a dimora un oliveto nuovo, 700 piante destinate proprio a questo olio». Olivicoltura di alta qualità, dunque: Buonamici mette in commercio numerose etichette, oli quasi “taylor made” dai più acerbi, più verdi e più intensi fino ai più morbidi e soft da fine stagione, secondo i diversi gusti del consumatore

finale. E il suo obiettivo di produttore e anima di tante iniziative è chiaro: «Mantenere – dice – l'alta qualità legata al territorio, alla storia di chi produce e alla salute di chi consuma, grazie a un ampio ventaglio di varietà che possano consentire di ottenere un ampio bouquet di aromi, grazie ad architettura degli oliveti che garantiscono un impianto permanente e a piante indenni da patologia, come ce le può fornire il Centro di riproduzione olivicola di Pescia». Ma è importante curare il terreno, quasi tornare a pratiche antiche. Come i laghetti per raccogliere l'acqua piovana. Il futuro con il cuore antico.

Umbria «Produzione giù del 40%, ma qualità al top»

Silvia Angelici
 ■ PERUGIA

LA SICCIÀ che quest'estate ha lasciato a secco diverse colture in Umbria ha messo a dieta anche gli oliveti. Gli esperti della Coldiretti parlano di un calo della produzione del 40% rispetto all'anno scorso. Ma i capricci climatici non hanno inciso sulla qualità dell'«oro verde» che, assicurano gli esperti, è veramente al top. Questo anche grazie al sigillo di garanzia che ne attesta l'eccellenza per tutta la regione. La Dop dell'olio umbro, istituita nel 1997, è infatti l'unica denominazione italiana estesa all'intero territorio regionale, che è stato suddiviso in cinque sottozone: Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli del Trasimeno, Colli Amerini e Colli Orvietani. Tornando ai numeri, in Umbria ci sono quasi 8 milioni di piante di olivo, che coprono 30.000 ettari e permettono di

produrre mediamente 65.000 quintali di olio. Lo scorso anno (dati Ismea) la produzione si era attestata sui 43mila quintali, quest'anno siamo intorno a 26mila. Stessa previsione da Giulio Scatolini, guru del settore e presidente Aprod-Coldiretti: «Il clima e la forte siccità hanno penalizzato pesantemente l'allegagione, che è la fase iniziale dello sviluppo dei frutti successiva alla fioritura. La fioritura è stata copiosa e anche spettacolare. Purtroppo, però, nei territori dove l'allegagione è arrivata in ritardo, il caldo torrido ha bruciato tutti i fiori prima che si trasformassero in frutti». Detto ciò, «la qualità del nostro extravergine – conclude Scatolini – toccano punte di eccellenza. Anzi, la fioritura anomala ha enfatizzato il tipico sapore amaro-piccante della cultivar principale umbra, che è il Moraiolo». Anche Fedagri-Concooperative mette la mano sul fuoco sulla bontà del prodotto: associando 9 frantoi nei quali gravitano circa 2.000 produttori di tutte le

sottozone di coltivazione, l'associazione ha il polso della situazione. «L'oliva arrivata nei frantoi è la migliore degli ultimi anni: i picchi prolungati di caldo estivo e la siccità – spiega il presidente umbro dell'associazione, Lodovico Mattoni – hanno inciso sulla quantità complessiva, preservando però la crescita dell'oliva da parassiti e malattie come la mosca. Che, negli ultimi anni, erano state presenze costanti in tutte le aree di produzione della regione».

ATTENZIONE però: occhio alla commercializzazione «tarocca» delle etichette e ai prezzi, che inevitabilmente hanno subito un aumento anche del 20%. «È bene chiarire subito – dice Sergio Maneggia, presidente dell'Oleificio Cooperativo Pozzuolese – che le bottiglie da 0,75 litri di olio extra vergine umbro molto difficilmente potranno essere trovate negli scaffali a meno di 10 euro: al di sotto di tale cifra, dobbiamo alzare le antenne».



L'ESPERTO Giulio Scatolini