

# Viaggio fra gli olivi del Portogallo

Organizzato da Onaoo lo scorso settembre. Tappe principali: Evora nel centro, a est di Lisbona, Guarda e Mirandéla più a nord e infine Porto

DI LUIGI BELLUCCI

**J**osé Saramago mi aveva conquistato con il suo "Viagem a Portugal" e quando l'Onaoo ha organizzato questo viaggio tra i frantoi e gli oliveti del Portogallo del centro e del nord non ho avuto esitazioni. Le pagine che seguono descrivono parte di questo viaggio, quello dedicato all'olivicultura, dal 19 al 25 settembre 2005.

**Martedì 20 Settembre. Verso Evora** - Il professor **José Goveia**, che dirige il dipartimento di olivicultura presso l'Istituto de Agronomia (la Facoltà di Agraria), ci fa accomodare in una sala al piano terreno del bel palazzo circondato da vigneti e olivi. È già tutto predisposto con bicchierini con i campioni di olio per gli assaggi e con il proiettore per la lezione sulle sei dop olivicole portoghesi.

Si va quindi a visitare un altro produttore, la Vale de Barqueiros (il motto della famiglia è Oleum est Vita) del cortesissimo ospite senhor **Vasco Cerqueira de Faria**, che produce, oltre all'oleum, anche tanto buon vino, bianco di Arinto ma soprattutto rosso (Aragones, Trincadeira, Alicante e Cabernet Sauvignon). La visita all'azienda ci permette di passare nei campi tra le migliaia di ulivi di Galega e Cobrançosa e tra le viti ancora in maturazione, di vedere la modernità di questi impianti completamente irrigati pianta per pianta, che danno più di 40 chili di olive per albero in media.

**Mercoledì 21 settembre 2005. Evora e poi a Guarda** - A Evora il programma prevede la visita alla Fondazione Eugenio de Almeida. Si parte alle nove verso il nuovissimo frantoio, che è operativo da oltre un anno e si trova a circa venti chilometri dal centro. Durante il tragitto si

costeggia un possedimento di 1.600 ettari, che rappresenta meno di un quarto dei 6.500 ettari che costituiscono il patrimonio agricolo della fondazione, il cui scopo è quello di promuovere il benessere sociale della popolazione di Evora e paesi limitrofi. I numeri sono entusiasmanti: 300 ettari di vigneti, di età massima 24 anni, che danno uve rosse e bianche, 220 di oliveti, relativamente giovani (il più vecchio non supera i 60 anni), con oltre 60.000 piante e in continua espansione. Tutti gli impianti sono irrigati punto a punto e forniscono materia prima di qualità che viene lavorata con macchinari tecnologicamente all'avanguardia per fornire ottimi prodotti, distribuiti sia sul mercato nazionale, sia su quello internazionale. La Fondazione ha un centinaio di dipendenti a tempo pieno più fino a duecento stagionali nei momenti di punta della raccolta dell'uva e delle olive. Il frantoio è di nuova concezione, ha già smaltito 2.000 tonnellate di olive nell'ul-

timo anno e ha un potenziale per raddoppiare questa capacità. La produzione di olio sta crescendo in maniera esponenziale e gli esperti del marketing stanno sperimentando, con successo, nuove confezioni di bag in box da tre litri venduti a 15 euro sul mercato portoghese. L'olio è estratto essenzialmente da tre cultivar: Galega, Cordovil e Verdeal. Il nome della confezione è São Bruno, in onore del Santo che nel secolo XI fondò la Certosa (da cui il nome di Cartuxa) di monaci contemplativi in cui ha ancora oggi sede la cantina della fondazione.

Dopo la visita al frantoio il gruppo si sposta verso la cantina, che gestisce una produzione di due milioni di chili di uva all'anno da cui si ricavano vini per il 25% bianchi e per il 75% rossi, tutti da uve autoctone.

**Giovedì 22 settembre 2005. Carm e Mirandéla** - Si riparte verso il nord del Portogallo, verso Tras os Montes. Ad Alameda ci aspetta **Felipe** per farci visita-



▲ Il gruppo Onaoo.



◀ Il logo della Carm.

re la sua grande Casa Agricola Roboredo Madeira (Carm), oltre 200 ettari di uliveto, altri 200 coltivati a mandorli e quasi un centinaio a vigneto, in una proprietà di 1.600 ettari.

Il padre di Felipe ha iniziato questa attività in maniera intensiva solo cinque anni fa, ma in così poco tempo la Carm è diventata un nome a livello internazionale per l'eccellenza dei suoi oli e per la bontà dei suoi vini.

Nel frantoio le olive sono radunate il giorno stesso della raccolta e macinate prima di sera, in un processo che mira alla perfezione e alla grande qualità. È un suo vanto la bassissima acidità degli oli prodotti (inferiore a 0,20), come testimoniano anche i numerosi premi raccolti sui mercati europei e americani. Nonostante l'impianto sia relativamente giovane, la Carm ha deciso di riconvertire la struttura del frantoio, sia per affrontare nuovi volumi, sia per migliorare ancora la qualità della produzione olearia. Gli uliveti comprendono circa 37.000 piante che

danno circa 30 chili di olive ciascuna, da cui lo scorso anno ha ricavato oltre 80.000 litri d'olio di eccellente qualità, esportato in tutto il mondo. La raccolta avviene sia per scuotimento, sia manualmente, da parte di una ottantina di lavoratori stagionali assoldati per la durata del raccolto.

Dopo la visita al frantoio ci trasferiamo di qualche chilometro per visitare la cantina, anche questa di nuovissima concezione, con cisterne di acciaio inossidabile conservate al chiuso, in ambienti con grandi finestre di vetro per gli uffici, che possono però essere chiuse elettronicamente con un telecomando quando gli uffici sono vuoti, in modo che il locale resti al riparo dalla luce e soprattutto dal calore intenso delle giornate assolate.

La produzione di olio in queste terre ha quasi del miracoloso se si pensa alla fatica che fanno le radici delle piante di olivo a farsi strada tra la terra e le grosse rocce che caratterizzano questo territorio portoghese.

**Venerdì 23 settembre 2005. Verso Porto** - Oggi si resta a Mirandéla per visitare l'Associazione degli Olivicoltori di Tras-os-Montes e Alto Douro. (Aotad). L'associazione rappresenta 8.000 aziende, di cui alcune sono grosse cooperative, e i consociati sono circa il 30% di tutti gli olivicoltori portoghesi. L'olio dop pro-

dotto è rappresentativo di due terzi del territorio coperto da ulivi (50.000 ettari su 75.000) e di 25.000 singoli produttori. Gli impianti hanno un'età media tra 5 e 25 anni.

Nella sala di presentazione c'è l'opportunità di degustare due oli. Il primo è Romeu ([www.quintedoromeu.com](http://www.quintedoromeu.com)), prodotto da Clemente Menéres di Mirandéla, con frantoio a Jerusalem no Romeu. L'olio presenta aromi intensi e ricchi e ha caratteristiche di tipicità marcata. L'olio lascia la bocca molto pulita, con lievi note di astringenza e prevalenza della caratteristica amaro, su piccante e dolce. Le cultivar principali sono Verdeal, Madural e Cobrançosa, più alcune autoctone minori in bassissima percentuale. L'olio è ottenuto da un frantoio tradizionale e si decide di aggiungere al programma la visita all'azienda, per verificarne l'organizzazione, tanto è stato sorprendente per la sua eccellenza e gradito questo assaggio. Il secondo olio è il Val d'Ondel, prodotto da Viaz - Moncorvo, con un'acidità dichiarata in etichetta di 0,4% e perossidi inferiori a 15. L'olio è buono, mostra una prevalenza della caratteristica piccante su amaro e dolce, e questo denota una ricchezza di fenoli, dovuti sia alle caratteristiche delle cultivar utilizzate, sia soprattutto alla scarsità d'acqua del territorio olivicolo portoghese.

Terminate le degustazioni si va a visitare l'azienda Menéres. Ci accoglie il titolare João Pedro nel suo frantoio.

Lasciamo Mirandéla e ci dirigiamo verso Valpaços, dove ci aspettano i rappresentanti della Cooperativa, una delle più grandi realtà olivicole portoghesi.

La cooperativa è nata nel 1951, per iniziativa di un gruppo limitato di olivicoltori. Oggi conta oltre 2.000 soci e produce 1,3 milioni di chili di olio di oliva di buona qualità (il loro prodotto di punta è il Rosmaninho) venduto in diverse confezioni (0,5, 1, 2, 5 litri). La produzione di punta assorbe fino a 4.000 quintali nelle 24 ore, con potenzialità di 8.000, e si avvale di macchinari e impianti italiani (Pieralisi di Jesi). La produzione dell'olio è concentrata tra metà novembre e fine febbraio. La capacità di stoccaggio dell'impianto è di 1,6 milioni di litri. Prevedono di superare i 2 milioni di chili entro tre anni. La struttura della cooperativa è nuovissima e impiega 13 persone

## Gli auspici dei frantoiani

La realtà della coltivazione dell'olivo e della produzione di olio d'oliva extravergine in Portogallo non è certamente all'avanguardia, ma stanno lavorando ottimamente per migliorare e portarsi al livello dei primi, almeno in Europa. Le aziende visitate sono riuscite, grazie alla collaborazione delle regioni in cui sono inserite, ad ottenere cospicui contributi economici dalla Ue. Con questi contributi hanno potuto migliorare le piantagioni e modificare i loro frantoi con macchinari nuovi e all'avanguardia. Sia le regioni, sia lo Stato centrale, collaborano per stilare una normativa che non sia di ostacolo agli operatori del settore, anzi li stimoli a fare sempre meglio, nel rispetto della qualità e dell'incentivazione delle colture biologiche. Alcuni operatori sono già in grado di ottenere oli d'oliva extravergine eccellenti, con acidità attorno allo 0,2% e altri stanno migliorando di anno in anno.

Come portavoce degli operatori italiani, il gruppo Onaoo auspica che anche in Italia si

possa avere un sostegno e un aiuto da parte delle regioni (dalla Liguria alla Sardegna) per raggiungere gli obiettivi di finanziamento da parte della Ue. Auspica che anche lo Stato Italiano, come già fanno Portogallo, Grecia, Spagna (realtà già visitate), scelga la strada di una pianificazione statale degli aiuti dell'Ue al settore olivicolo e oleario per consentire di realizzare impianti più moderni e più remunerativi. Auspica infine una revisione, in senso semplificativo, della normativa di controllo e di lavorazione, che spesso ostacola o addirittura impedisce l'attività quotidiana, per lo meno per i piccoli e medi produttori. Se anche l'Italia e le sue regioni non si adegueranno in fretta a quanto avviene già in questi stati, gli operatori italiani sono destinati a perdere costantemente produttività, saranno sempre meno competitivi e alla fine saranno destinati a soccombere e questo non deve succedere.



◀ Felipe Madeira al lavoro.

evoluzione verso la ossidazione, con aumento dell'acidità e dei perossidi.

Il gruppo lascia Valpaços e prende la strada di Murça, la città famosa per l'enorme scrofa di granito simbolo di fertilità e augurio di prosperità a chi la tocca, per il miele, la salsiccia, il formaggio di capra e per la Cooperativa agricola dos Olivicultores de Murça. La struttura della cooperativa assomiglia molto a quella di Valpaços, però que-

sta si differenzia per volumi più bassi (circa un quarto) ma per una maggiore cura del design delle confezioni e del marketing dei prodotti. La sala di accogliimento dei clienti ha un catalogo dei prodotti in bella mostra, con caratteristiche chimiche degli oli (acidità tra lo 0,2% e lo 0,4%) e prezzi di ogni confezione, dai 4,75 euro al litro della confezione da 5 litri, agli 11 euro al litro del

a tempo pieno. Il gruppo visita velocemente il cortile esterno dove arrivano le olive, le macchine a due fasi, la zona di stoccaggio, il laboratorio di analisi, la sala convegni, che può ospitare oltre 300 persone comodamente sedute, la parte amministrativa, il bar. Alla fine della visita si procede alla degustazione di sei campioni di olio. Gli oli sono ancora validi, nonostante abbiano iniziato la loro

prodotto migliore, il Galheteiro. Le confezioni proposte sono due da mezzo litro, una da tre quarti, una da litro e un garrafão da cinque litri. La Cooperativa ha vinto numerosi premi come produttore di olio nel 1996 e nel 1997 e una medaglia d'argento al concorso di Los Angeles ("OliveOils of the World 2004"). La cooperativa esporta circa il 15% della propria produzione, principalmente verso la Francia e Macao, sfruttando la struttura di marketing dei produttori del vino Porto. Mentre si procede alla degustazione di tre campioni di olio, ci tengono a informarci che la nuova bottiglia da 0,5 litri è di design italiano e ricorda un piccolo fiasco con manico di vetro, è chiusa con la ceralacca e porta un bugiardino al colletto con le caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio contenuto. Un piccolo campione dell'olio della cooperativa, con i dépliant dei loro prodotti, è donato come ricordo ad ogni componente del gruppo.

Ripartiamo alle sei e dopo le otto di sera siamo a Porto. ■