

5.1 Bolognese si diventa

Parole di **Matteo Aloe**
In collaborazione con **Alce Nero**

All'età di 10 anni ero ciiccio, mi piaceva cucinare e soprattutto mangiare. Per farmi perdere qualche chilo, il dottore consigliò alla mamma di evitare soffritti e grassi animali, e prediligere l'olio di oliva a crudo. Ero triste perché a 10 anni ero costretto già a una dieta, ma ricordo esattamente il primo piatto di spaghetti al pomodoro (lasciato cuocere pochi minuti) con l'olio a crudo e il basilico raccolto e spezzato al momento: ero sorpreso da quanto più buoni fossero gli spaghetti e da quel giorno aggiungere l'olio a crudo su ogni piatto è un rito.

Rito che si ripete su ogni pizza sfornata da Berberè dove, sin dal giorno dell'apertura nel 2010, l'olio extravergine di oliva è l'unico tipo di olio a contatto con gli impasti: sia esso nella ricetta, dove previsto, sia utilizzato per non far seccare l'impasto quando riposa sul banco, sia quando serve a ungere le mani dei pizzaioli per fare le palline. E non solo per questioni organolettiche ma per principio! Avere un buon olio e del pane è uno snack perfetto. Amo i ristoranti che lo portano al tavolo all'inizio della cena, detesto quelli che servono pane pessimo e odio quelli che usano un olio cattivo. L'ulivo, ormai, si può coltivare fino ai piedi delle Alpi e non solo al Sud. Avere un olio buono, del territorio, dovrebbe essere uno sforzo non troppo difficile per una famiglia, figuriamoci per un ristoratore. Eppure è sempre più raro e difficile difendere la produzione di qualità contro quelle di quantità. La produzione italiana potrebbe dedicarsi esclusivamente alla produzione di qualità: abbiamo le conoscenze tecniche, i territori vocati

**DA STUDENTE FUORI
SEDE A BOLOGNA,
MI PORTAVO L'OLIO
DALLA CALABRIA**

As a 10 year old I was rather plump: I enjoyed cooking and, even more so, eating. To help me lose a few kilos the doctor advised my mum to avoid feeding me fried food and animal fats, and instead favour raw olive oil. I was sad to already be on a diet at the age of 10, but I still remember my first plate of spaghetti with fresh tomatoes (cooked for just a few minutes) dressed with raw olive oil and freshly picked and shredded basil leaves: I was surprised at how much nicer it tasted and, ever since, adding raw olive oil to every dish has become a rite.

A rite that is repeated on every pizza taken out of the oven at Berberè where, since it opened in 2010, extra-virgin olive oil is the only oil that comes into contact with the dough: whether it's part of the recipe, whether it's used to keep the dough from drying out when it's left to rest, or whether it is used to oil the pizza-maker's hands for working the dough into balls. And this is not purely for reasons of taste but on principle! Bread and a good olive oil is the perfect snack. I love restaurants that serve this at the start of a meal, I can't stand those that serve nasty bread and hate the ones that use bad olive oil.

Olives can now be grown right up to the foot of the Alps, not only in the south of Italy. Getting hold of a good local olive oil can't be too difficult for a family, let alone for a restaurateur. And yet defending the production of quality over quantity has become increasingly rarer and harder. Italy could focus exclusively on quality production: we have the technical know-how, perfect growing

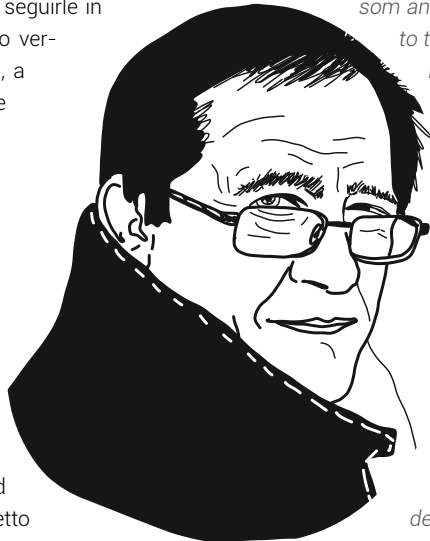


e le cultivar diverse. Lasciamo che siano gli altri paesi a produrre olio a basso prezzo, no? Qualche anno fa ho assistito a un incontro sulla produzione vinicola a cui erano presenti Luigi Veronelli e una manciata di contadini del lame-tino. A un certo punto Veronelli disse: "Ora basta parlare di uve, parliamo dei fantastici ulivi che avete in questa zona e diciamocelo che fare l'olio è molto più bello che fare il vino!". Lì per lì, restai colpito dall'affermazione, dall'entusiasmo e dall'approvazione dei contadini presenti, poi con il tempo ho capito cosa intendessero il gastronomo e gli agricoltori. Provate anche voi ad abbracciare un ulivo centenario, a osservarlo durante le stagioni, ammirarne la fioritura e a raccoglierne le olive; provate a seguirle in frantoio e a vedere quel liquido verde fuoriuscire dalla spremitura, a portarlo a casa e ad annaffiare una fetta di pane calda.

Molte aziende agricole italiane che producono olio sono di piccole dimensioni e frammentate nel territorio; per loro non è sempre facile riuscire a dedicarsi alla qualità, che ha sicuramente bisogno di organizzazione, manodopera e macchinari. A tal proposito ho approfondito la produzione di olio grazie ad una conversazione con Benedetto Fracchiolla, presidente del Consorzio Italiano Oli e agricoltore nella sua azienda agricola a Ruvo di Puglia, da anni socia di Alce Nero. Benedetto porta avanti una tradizione di famiglia ormai centenaria, in una delle zone dove ci sono testimonianze di produzione di olio risalenti a 2000 anni fa.

Sono un giovane del Sud, emigrato al Nord. Come me, tanti coetanei hanno interrotto il tramandarsi della coltivazione della terra in famiglia: pensi ci sarà un'inversione di tendenza?

È molto difficile dirlo, purtroppo è un fenomeno



conditions and the various cultivars. Why not leave other countries to produce cheap oil?

A few years ago I was at a meeting about wine-making attended by Luigi Veronelli and a handful of smallholders from Lamezia Terme. At a certain point Veronelli said: "Enough of talking about grapes, let's talk about the fabulous olive trees you have in this area and admit that making olive oil is much nicer than making wine"! At the time I was struck by the declaration and by the enthusiasm and approval of the smallholders present. Then, over time, I have understood what that gastronomist and the farmers meant. Try and put your arms around a centuries-old olive tree, watch it through the seasons, see it blossom and harvest its fruits; follow these

to the olive press, watch that green liquid pour out of the press and then take it home and trickle it onto a slice of warm bread. Many Italian olive oil producers are smallholdings scattered around the countryside; it's not always easy for them to focus on quality, which calls for organisation, extra manpower and machinery. In this sense I looked further into oil production thanks to a conversation with Benedetto Fracchiolla, president of the Italian Olive Oil Consortium and himself an olive grower at his farm business in Ruvo, Puglia, a longstanding partner of Alce Nero. Benedetto is continuing a century old family tradition in one of the areas where there is evidence of olive oil production dating back 2,000 years.

I'm a young man from the south who emigrated to the north. Many like myself have interrupted the family tradition of continuing to farm the family land: Do you think this trend will be reversed?

It's difficult to say, unfortunately it's quite a si-



abbastanza evidente e quasi inarrestabile. I terreni di piccole dimensioni sono difficili da sostenere economicamente, se non si hanno 30-40 ettari di uliveti è anti-economico coltivarli oggi.

Nel libro *Cibo Vero* di Alce Nero, hai definito l'olio di oliva come "il sangue che scorre nelle vene della Terra". Ti chiedo, se dovessimo fare le analisi a questo sangue in Italia, risulterebbe in salute?

Certamente. L'Italia ha tanta biodiversità, in un territorio così piccolo possiamo fare tante cose diverse. Questo dobbiamo comunicarlo e valorizzarlo! Fare un olio 100% italiano ormai non è un valore aggiunto, bisogna segmentare il più possibile facendo Igp, monocultivar, 100% biologico, elevare le caratteristiche di un certo territorio, raccontare le storie delle famiglie contadine. Basti pensare al caso Giappone: qualche anno fa, i clienti giapponesi chiedevano solo olio dolce. Ascoltandoci, assaggiando e visitando i nostri territori oggi sono aperti anche a olii fruttati e decisi.

Tu hai scelto di coltivare in biologico, io mi chiedo perché ancora nel 2018 la maggior parte degli agricoltori non abbia fatto la tua stessa scelta. Cosa vuol dire in termini operativi e commerciali?

Ho scelto di fare biologico circa 10 anni fa. Oggi lo ritengo un pre-requisito. Purtroppo è molto più complicato coltivare in biologico: se ci sono attacchi di mosche è un disastro, due anni fa ho perso quasi tutta la produzione... Per il piccolo produttore è molto difficile prendersi questo rischio, in più bisogna essere capaci di creare un valore aggiunto che possa essere riconosciuto. Grazie alla cooperativa e ad Alce Nero e alla sua capacità comunicativa, oltre che alla sua forza commerciale, stiamo convincendo sempre più aziende a produrre in biologico.

Dove vengono coltivate le olive per l'olio Alce Nero e come viene prodotto?

In Sicilia, Calabria e Puglia che sono i veri scrigni

gnificant and almost unstoppable trend. Small plots of land are expensive to maintain, today it is uneconomical to farm fewer than 30 to 40 hectares.

In the book '*Cibo Vero*' (Real Food) by Alce Nero, you described olive oil as "the blood flowing through the veins of the earth". If we were to carry out a blood test in Italy, would the results be healthy?

Definitely. There's a lot of biodiversity in Italy, there are many different things we can do in such a small country. This is the message that we must communicate and promote! Producing 100% Italian olive oil no longer offers added value, we need to divide up the production as much as possible by producing PGI status, single cultivar and 100% organic olive oils, raise the profile of the characteristics of each locality, tell the stories of these family-run smallholdings. Take Japan as an example: a few years ago our Japanese customers only wanted the mildest olive oils. But by listening to us and visiting the different production areas, they have now become receptive to the more decisive, fruity oils.

You have chosen to cultivate organically, I wonder why most olive growers, even in 2018, haven't made that same decision. What does it involve both in terms of labour and sales?

I decided to go organic about 10 years ago. Today I consider it a pre-requisite. Unfortunately it is much more complicated to grow organically: if the trees are attacked by flies it's a disaster, two years ago I lost nearly all my harvest... It is very difficult for a smallholder to take that risk, and you also have to be able to create a recognisable added value.

Thanks to our co-operative and to Alce Nero and its communication skills, as well as its commercial strength, we are convincing an increasing number of olive growers to go organic.

Where are the olives grown for Alce Nero oil and how is it made?

Pane, olio extra vergine di oliva, succo di limone, Parmigiano reggiano, pepe nero.

Spezza del pane fresco.

In un piatto metti 2-3 scaglie di Parmigiano reggiano, spremi mezzo limone e copri con abbondante olio di oliva.

Macina del pepe nero.

Usa il pane per assorbire olio e succo di limone assieme.



Bread, extra virgin olive oil, lemon juice, Parmigiano Reggiano cheese, black pepper.

Break up some fresh bread.

Place 2-3 shavings of Parmesan in a dish, add the juice of half a lemon and cover with a generous amount of olive oil.

Add freshly ground black pepper.

Use the bread to soak up the oil and lemon juice together.

di produzione italiana.

Mixiamo le olive Biancolilla, Carolea e Coratina per avere un olio delicato, allo stesso tempo fruttato e con profumi e persistenza. Non è mai semplice perché ogni anno cambiano le condizioni ambientali, piove di più e non hai fruttati, piove meno e hai olii amari. Pian piano stiamo riuscendo a comunicare che queste caratteristiche sono pregi e come tali devono essere percepiti: non si può avere lo stesso olio ogni anno.

L'Italia è un paese agricolo, in politica si parla sempre meno di agricoltura. Vista la tua esperienza di agricoltore in tutto il Sud, cosa suggeriresti al Ministro per le Politiche agricole alimentari e forestali?

Sto cercando di costruire il bio-distretto. Deve essere tutto un territorio assieme con la pubblica amministrazione a votare biologico: le mense scolastiche devo avere prodotti 100% bio, l'illuminazione pubblica deve venire da fonti rinnovabili, la differenziata deve essere fatta in maniera seria. Così facendo si aiuta il territorio e si spingono le aziende a fare biologico, elevando sicuramente la qualità di vita prima e dei prodotti poi su scala internazionale.

Bisogna incentivare questo tipo di iniziative.

Il futuro per il Sud?

Un biodistretto.

Quando ero studente fuori sede a Bologna, io portavo il mio olio dalla Calabria, assaggiavo quello degli amici pugliesi e non mi piaceva affatto. Quale è più buono puoi finalmente dirlo?

Ahah, io credo anche nella qualità elettiva, ognuno di noi, in base al proprio vissuto sceglie cosa è più buono per se stesso.

Sicily, Calabria and Puglia are home to true treasure troves of Italian production.

We blend Biancolilla, Carolea and Coratina olives for a delicate oil which is also fruity and has a persistent aroma. It's never easy because environmental conditions change each year: if there is more rain you lose the fruity flavour, if there is less rain you get bitter oils. We are slowly managing to convey the message that these characteristics are qualities and must be perceived as such: you can't get an identical oil every year.

Italy is an agricultural country, yet politics speaks less and less about agriculture. With your experience as cultivator throughout the south of Italy, what would your suggestion be to the Minister of Agricultural, Food and Forestry Policies?

I'm trying to create bio-districts, involving the area as a whole and working together with the local government authorities: areas where school dinners use 100% organic ingredients, street lights are powered by renewable energy and recycling is undertaken seriously. In doing this we help the entire territory and encourage growers to go organic, undoubtedly first raising quality of life and then the quality of the products on an international scale.

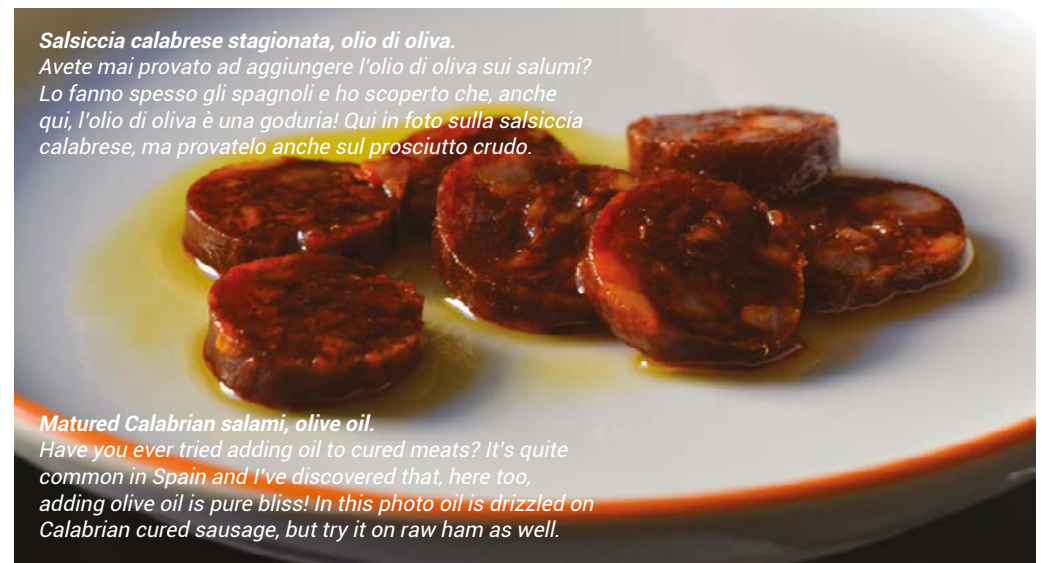
We need to incentivise this kind of initiative.

The future for the south?

Bio-district.

When I was at university in Bologna I used to bring my own oil from Calabria. When I tried the oil brought by my friends from Puglia I didn't like it at all. Can you finally tell us which is the best?

Ha ha! I do believe in personal taste and each of us, depending on our personal experience, has their own favourite.



Salsiccia calabrese stagionata, olio di oliva.

Avete mai provato ad aggiungere l'olio di oliva sui salumi? Lo fanno spesso gli spagnoli e ho scoperto che, anche qui, l'olio di oliva è una goduria! Qui in foto sulla salsiccia calabrese, ma provatelo anche sul prosciutto crudo.

Matured Calabrian salami, olive oil.

Have you ever tried adding oil to cured meats? It's quite common in Spain and I've discovered that, here too, adding olive oil is pure bliss! In this photo oil is drizzled on Calabrian cured sausage, but try it on raw ham as well.

Bolognese si diventa

- 15 **Beirut snack**, Via delle Moline 14/B (beirutsnack.com)
- 16 **Scacco Matto**, Via Broccaindosso 63 (ristorantescacomatto.com)
- 17 **Modo Infoshop**, Via Mascarella 24/b (archivio.modoinfoshop.com)
- 18 **BLU**, (Le opere di BLU i suoi disegni erano di Bologna e non sono più di Bologna per colpa di Bologna)
- 19 **ERIKAILCANE** da Squadro, Via Nazario Sauro 27 (squadro.it)
- 20 **Mambo - Museo d'Arte Moderna di Bologna**, Via Don Giovanni Minzoni 14 (mambo-bologna.org)
- 21 **Zoo**, Str. Maggiore 50/a (playzoo.it)
- 22 **Oltre**, Via Augusto Majani b 1 (oltrebologna.it)
- 23 **Mercato della Terra**, Via Azzo Gardino 65 (mercatoritrovato.it)
- 24 **Il teatro Anatomico**, Piazza Galvani 1 (archiginnasio.it)
- 25 **Sala Borsa**, Piazza del Nettuno 3 (bibliotecasalaborsa.it)
- 26 **Osteria del Sole**, Vicolo Ranocchi 1 (osteriadelsole.it)
- 27 **Arena del sole**, Via Indipendenza 44 (bologna.emiliaromagnateatro.com)
- 28 **Dynamo La Velostazione**, Via dell'Indipendenza 71/z (dynamo.bo.it)
- 29 **Elastico Fa/art**, Via dell'Arcoveggio 49 (elastico.org)
- 30 **Comunicattive**, Via S.Isaia 24 - comunicattive.it (someprefercakefestival.com)
- 31 **Hamelin** (hamelin.net bilbolbul.net)
- 32 **Mit-Movimento Identità Trans**, Via Polese 22 (mit-italia.it)