

Dalla Sicilia i nuovi blend molto richiesti negli Usa

Miscele di olive rigorosamente isolate creano insoliti abbinamenti gradevoli, da poco disponibili anche in Italia, sotto l'egida della massima qualità, per la quale l'azienda ha brevettato un innovativo sistema di lavorazione

DI **MARIANNA MARTORANA**

Molti non sanno che la tradizione olivicola del Sud Italia, nella sua storia recente, si deve a San Basilio Magno (329-379 d.C.) che introdusse le attività di lavoro nei monasteri e in particolare la coltivazione dell'ulivo, dando un grande impulso alla produzione e commercializzazione dell'olio.

Mastri di San Basilio è il nome di una particolare azienda siciliana che sorge in una contrada di Ispica in provincia di Ragusa, dove in passato si trovava un monastero basiliano.

«Nel 1888 – racconta **Francesco Padova**, responsabile marketing e addetto alle vendite per l'estero – il mio bisnonno Andrea piantò la prima marza di ulivo Moresca per Salvatore, mio nonno». Oggi Mastri di San Basilio è un'azienda familiare giunta alla quarta generazione dei Padova: Maria Angela (finanza), Tore (produzione) e Francesco (marketing e vendite). Blanqa Srl e Blanqa Usa Llc

sono le aziende di commercializzazione di Mastri di San Basilio.

Su una superficie di oltre 500 ettari a mandorle e ulivi, di cui 55 appartenenti alla famiglia e il resto a un gruppo di fidati amici agricoltori che producono seguendo la ricetta di Mastri di San Basilio®, si ottiene un olio di qualità destinato principalmente al mercato statunitense, il più grande al mondo in volume e valore.

Soprattutto nella sua attività olivicola, è un'azienda fuori dagli schemi tipici siciliani, infatti si dedica alla creazione di blend di olive che non appartengono agli stessi terroir, accoppiando varietà che provengono da distretti produttivi molto diversi tra loro per conferire all'olio un gusto tradizionale ma al contempo originale.

Due tipologie

Dall'ispirazione di Tore, nascono Due Sicilie e Riserva per mettere in comunicazione due mondi diversi come quelli

della Sicilia occidentale e orientale, ma soprattutto per dire qualcosa di nuovo senza tuttavia tradire l'identità della Sicilia. Due Sicilie deriva dalle varietà autoctone Nocellara del Belice (Castelvetrano) e Moresca (Valle del Telleraro) per un blend dal fruttato medio che si adatta bene a pomodoro e capperi, carne ai ferri, pasta a crudo e alle erbe aromatiche.

«Questo olio – afferma **Tore Padova** – nasce per i piatti semplici, perché se vogliamo avvicinare più persone al consumo dell'olio bisogna renderlo più versatile. Quindi fruttati più morbidi, per dire qualcosa di diverso e condurre il consumatore, per mano, in Sicilia».

Un'altra tipologia è la Riserva, ottenuta da Verdesse e Moresca. La Verdesse è una cultivar molto antica originaria del Ragusano. Dà un piccante pronunciato con polifenoli, note erbacee spiccate, ma con un fine pizzicore che ricorda quello della menta piperita. Rappresenta solo il 7% del



▲ Un prodotto di un certo tipo è anche in grado di raccontare il territorio in cui è stato ottenuto.



▲ Raccolta delle olive.

distretto produttivo con una bassa resa dal 9 all'11%.

«È un olio che si eredita dal passato – spiega Padova – e rappresenta il secondo step per accompagnare i consumatori in Sicilia». Proprio per questo l'etichetta racconta non solo l'olio ma anche il territorio da cui proviene, perché solo in questo modo la gente capisce perché quest'olio costa di più. «Inoltre, il racconto del luogo di origine rappresenta la parte finale del processo di produzione di un'azienda agricola».

Tecniche d'avanguardia

Gli aspetti qualitativi sono meticolosamente controllati, sotto questo punto di vista è stato brevettato "fast press for maximum freshness" (il sistema Fast press® per il massimo del profumo), un protocollo di produzione che prevede un periodo dalla raccolta alla spremitura di pochissime ore e una velocità dei motori del mulino maggiore per conferire il massimo della freschezza.

Inoltre la filtrazione avviene con fibre naturali, la conservazione delle bottiglie a temperatura controllata (17-18 °C), i silos contengono atmosfera azotata e per l'imbottigliamento si impiegano tappi antintrusione e antirabbocco. In questo modo si evita l'aggiunta di olio estraneo rispetto a quanto indicato in etichetta e il sistema antigoccia consente di mantene-



▲ Fast press for maximum freshness.

re la bottiglia pulita e l'etichetta integra. «Perché anche l'estetica – afferma Padova – ha la sua importanza e poche aziende curano questi dettagli».

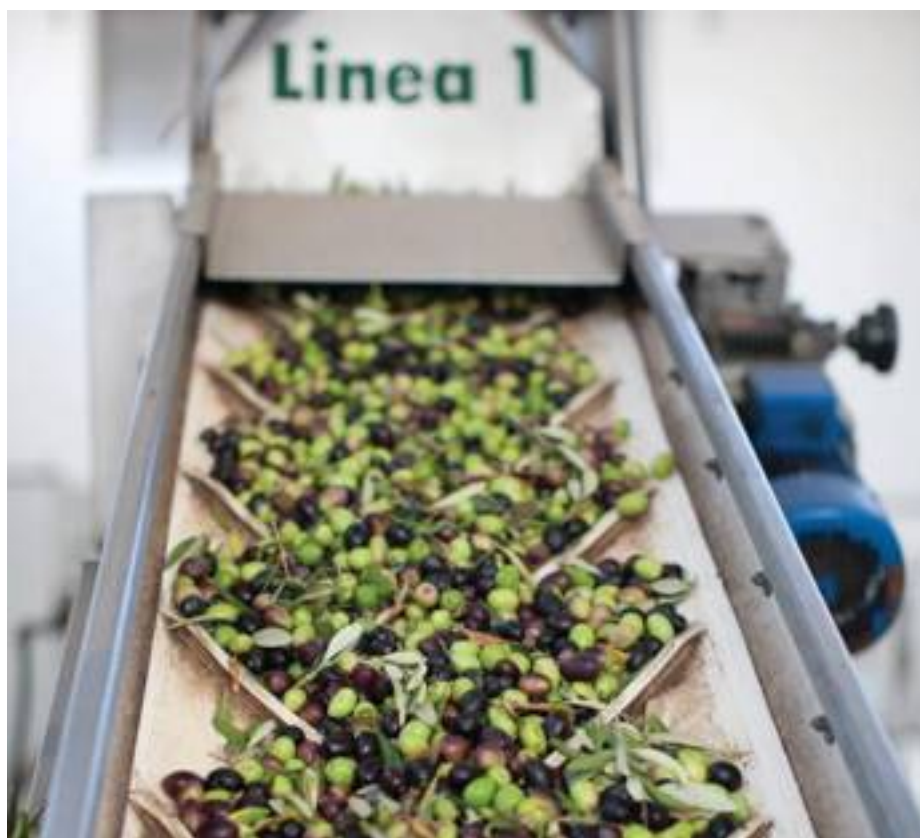
La chiusura di sicurezza Guala 1031 è stata adottata per la prima volta al mondo



▲ Lavaggio delle olive.

nel 2007 proprio dall'azienda e oggi in Sicilia è impiegata anche dal Consorzio Dop Monti Iblei.

Negli scaffali destinati alla ristorazione medio-alta americani, Due Sicilie si vende a 15-17 \$, in Italia è presente



▲ Carico delle olive.



▲ Il sistema di lavorazione è automatizzato.



▲ Oliveto dell'azienda Mastri di San Basilio.



▲ L'azienda Mastri di San Basilio è alla quarta generazione della famiglia Padova. Da sinistra: Francesco, Maria Angela, Tore.



▲ La raccolta delle olive viene effettuata ancora impiegando manodopera locale competente.

da poco per un prezzo, nella gdo specializzata, di 6-7 €.

Nei mercati di destinazione americani, spesso penalizzati dalla filiera lunga, il prezzo lievita al consumatore anche fino a 30 \$, e si è cercato di ovviare al problema creando un'associazione di importazione che permette il rapporto diretto con la gdo. Le bottiglie sono numerate e nel caso di Riserva si arriva a 10mila unità e per Due Sicilie a 180mila. Si realizzano anche confezioni *ad hoc*, con etichette create appositamente, come per la Bugatti Club Italia che lo scorso anno ha fatto tappa proprio in azienda.

Progetti per il territorio

I prodotti della terra sono mezzi per evocare il talento, strumenti per conservare i

luoghi e la cultura dove l'arte, nel suo senso più ampio del termine, affonda le sue radici. Per questo l'azienda è impegnata in svariati progetti: con il Fai, per dare vita a specifici progetti di recupero ambientale e architettonico; nella produzione di energia verde con la trasformazione degli scarti di lavorazione delle olive in combustibile ecologico per il riscaldamento domestico e in fertilizzante ecocompatibile. Inoltre partendo dal presupposto che il cibo è metafora dell'amore, sostiene importanti attività di responsabilità sociale come Food For Life, il programma di raccolta fondi per sostenere il progetto Dream (Drug Resource Enhancement Against Aids and Malnutrition) creato dalla comunità di Sant'Egidio e rivolto alle madri sieropositive e alla for-

mazione degli operatori. Sostiene anche City Harvest, l'organizzazione che si occupa di recuperare cibo per i bisognosi dell'area metropolitana di New York.

Collabora attivamente con LoveSicily, la rinomata scuola di gastronomia siciliana fondata e diretta da Katia Amore per la diffusione del gusto siciliano e con Ingredient Masters, il nuovo programma video di Mastri di San Basilio, sul canale Passport2Sicily di Youtube, i maestri raccontano gli ingredienti e le ricette che rendono la Sicilia una terra unica.

Un'azienda, quindi, molto dinamica e innovativa che vuole esportare e portare in Sicilia più consumatori possibile e che già sta lavorando a un blend di olive inedite che ci farà conoscere un aspetto trascurato della Trinacria. ■