

29 AGO 2017 / 16:08



Il miglior blend della guida Oli d'Italia 2017: Tenuta Zuppini di Torricella Sicura

a cura di



Michela Becchi

Miglior blend per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, miglior olio al mondo secondo il concorso Il Magnifico, e la lista continua: l'olio di Tenuta Zuppini, in provincia di Teramo, è un'eccellenza dell'olivicoltura italiana riconosciuta a livello internazionale. A realizzarlo, uno dei più giovani produttori del Paese, un ragazzo di soli 27 anni.



Il ritorno all'agricoltura

Spirito di sacrificio, attitudine all'innovazione, la ricerca, la sperimentazione, comprensione del valore del prodotto e rispetto del territorio. Sono queste le caratteristiche che chi lavora nell'agroalimentare deve possedere per avere risultati d'eccezione che possano arricchire l'ampio panorama agroalimentare nazionale. Ci sono aziende storiche, a gestione familiare, tramandate di generazione in generazione. E poi ci sono le realtà nuove, che prendono ispirazione dal passato, ma guardano dritte al futuro. Come **Tenuta Zuppini** a Torricella Sicura, in provincia di Teramo, azienda olivicola gestita dal ventisettenne **Rino Matone**, che ha dato alla sua impresa un'impronta fresca e moderna, conquistando diversi premi di rilevanza internazionale, incluso quello come miglior blend nella guida Oli d'Italiadel Gambero Rosso. Lui è la dimostrazione che il crescente ritorno dei più giovani alla terra può contribuire in maniera sostanziale alla promozione e tutela del made in Italy di qualità, se sostenuto anche dalle vecchie generazioni.

Le origini

Nasce ufficialmente nel 2008 Tenuta Zuppini, ma è negli ultimi anni che Rino ha compiuto un'evoluzione e migliorato il suo approccio all'extravergine, creando prodotti sempre più ricercati. *"Sono autodidatta, ho studiato molto per giungere a questo traguardo. Ho visitato tante aziende, girato per diverse regioni d'Italia alla scoperta di tradizioni e tecniche nuove, e ho cercato di fare tesoro di ogni consiglio, ogni viaggio"*. Uno studio intenso che lo ha portato, oggi, ad avere un'azienda olivicola sui generis: uno spazio polifunzionale, ancor prima che un frantoio, interamente dedicato alla cultura dell'olio buono, con sala degustazione, stanze adibite a incontri e seminari con clienti anche stranieri, e naturalmente un impianto di ultima tecnologia. *"I miei nonni erano agricoltori, mio padre non ha continuato la tradizione di famiglia. Io l'ho ripresa e rivoluzionata"*. Un frantoio 2.0, come lo definisce affettuosamente Rino, un'azienda moderna *"dove il concetto di lavoro contadino così come lo avevamo sempre conosciuto non vale più"*.

La produzione

Sono Rino, la sorella, la fidanzata e un operaio fisso a mandare avanti la produzione di circa 45/50 quintali di olio l'anno. Con 6 ettari di terreno e 1500 ulivi, Rino non si ritiene ancora del tutto soddisfatto: *"sto prendendo in affitto altri appezzamenti di terra adiacenti, il mio obiettivo è arrivare a 100 quintali di extravergine l'anno"*. Perché se la qualità del prodotto è fondamentale per valorizzare il made in Italy nel mondo, altrettanto vero è che i grandi numeri permettono di raggiungere una più ampia fetta di mercato e assicurare maggiore stabilità all'azienda. Due le etichette prodotte, per il momento: il Veneranda 19, blend di varietà autoctone, e il Colle Profico, monocultivar di dritta.

Le piante

Le piante sono tutte a coltivazione convenzionale, *"ma si tratta di un'agricoltura non invasiva"*. I terreni Zuppini, infatti, si trovano a 430 m. sul livello del mare, *"in una zona non particolarmente favorevole per la mosca"*. Pochi trattamenti, dunque, e solo se necessari: *"la scorsa annata, 2016/2017, è stata particolarmente ostica, per cui è stato necessario intervenire. Altrimenti, lascio fare alla natura il suo corso"*. La prossima campagna olearia, invece, promette bene, *"ci sono i presupposti per una grandissima annata"*, a patto che arrivi un po' d'acqua: *"in alcune aree in particolare il frutto è raggrinzito, disidratato. La siccità di giugno e luglio è stata eccessiva per le piante, che ora necessitano di pioggia"*.

Le cultivar

Tortiglione, castiglione, dritta, frantoio, pendolino, leccino, moraiolo, ascolana tenera: sono solo alcune delle cultivar presenti in azienda con cui Rino realizza i suoi oli. Varietà diverse che maturano in tempi differenti e che presentano caratteristiche uniche. Qualche esempio? *"Il leccino è molto resistente alla neve e al freddo, è perfetto per questa zona. Il tortiglione è una pianta dal tronco forte, con grande vigoria, in grado di adattarsi anche ai terreni più poveri"*. E la

dritta? *"Se lavorata correttamente, restituisce caratteristiche olfattive particolari, di mandorla verde, erba tagliata e sentori lievi di foglia di pomodoro. E poi ha una carica fenolica molto elevata"*. La raccolta inizia la prima settimana di ottobre, con la castiglione e il leccino, *"prime varietà a maturare"*, e prosegue poi con tutte le altre fino a fine mese.

Il frantoio

Fiore all'occhiello di Tenuta Zuppini è il blend, che si è aggiudicato anche il titolo di Miglior Olio al Mondo 2017 secondo il concorso oleario Il Magnifico. Per produrlo, Rino si affida a un impianto a due fasi della Toscana Enologica Mori, *"personalizzato secondo alcune mie richieste specifiche"*, con gramole verticali: *"ogni fase della lavorazione viene controllata scrupolosamente, e prima di ottenere il prodotto finito passiamo attraverso numerosi esperimenti"*. Matone molisce ogni cultivar (7 in tutto) singolarmente, *"in modo da mantenerne il più possibile intatte caratteristiche e proprietà aromatiche"*.

Riunire le cultivar in un blend non è semplice, richiede tempo e precisione, e per questo l'olivicoltore impiega diverse settimane per arrivare al risultato finale: *"Provo continuamente a combinare percentuali diverse fra loro, fino a che non ottengo un olio equilibrato e dal carattere deciso"*. Fondamentale in questa fase è l'assaggio: *"Nessun produttore può puntare in alto se non è in grado di assaggiare. L'analisi sensoriale è ciò che determina la qualità dell'olio, e per questo ogni professionista dovrebbe imparare a degustare correttamente il proprio prodotto"*.

La vendita

Oli di livello, apprezzati in Italia ma anche all'estero: *"sto vendendo molto nei mercati del Nord Europa, in particolare in Germania, Francia, Svizzera e Austria, attraverso degli importatori. E poi anche in Giappone, dove voglio intensificare la vendita"*. Ma l'olio di Tenuta Zuppini è acquistabile anche nel Belpaese, presso oleoteche e negozi specializzati, ma soprattutto è disponibile in tanti ristoranti,

"soprattutto nel Centro-Nord Italia", come Unico Milano e Tano Passami l'Olio, sempre a Milano. "Tengo molto al tema della ristorazione, un settore che, mi auguro, possa comprendere al più presto il ruolo fondamentale dell'extravergine di qualità".

La comunicazione

A facilitare le vendite all'estero sono stati soprattutto i premi vinti ai vari concorsi, *"fondamentali per far conoscere il mio prodotto al di fuori dei confini nazionali"*. E non solo: *"Le gare sono ottime occasioni di confronto con gli altri colleghi, e offrono l'opportunità di raccontare e promuovere al meglio i principi dell'olio extravergine di oliva. Servono, inoltre, a far avvicinare i più giovani a questo settore, molto spesso trainato dalle vecchie generazioni"*.

Quello della comunicazione è un tema caldo nella scena olivicola italiana, da affrontare con impegno, a cui Rino dedica molta attenzione. *"Realizzare oli eccellenti è inutile, se non si è poi in grado di raccontarli. Perché un consumatore dovrebbe scegliere un prodotto più costoso senza sapere il lavoro che c'è dietro?"*. Serve il tempo, dunque, di trasmettere, raccontare, comunicare: *"Non stiamo parlando di semplice spremute di frutta, qui. Abbiamo a che fare con oli futuristici, d'avanguardia, e questi sono dettagli che vanno spiegati"*. Rino lo fa attraverso il suo sito web e le pagine social, con il suo modo irriverente, deciso e ottimistico, come si addice a un professionista della sua età. Ma tutto questo non basta: *"Bisogna fare rete fra noi produttori. Non sono un fautore del cambio generazionale assoluto, ma credo fermamente che i produttori di ieri e quelli di oggi debbano lavorare fianco a fianco per imparare gli uni dagli altri"*. E creare così una via comune, da percorrere insieme, verso l'unico obiettivo che conta: formare consumatori consapevoli.

Tenuta Zuppini | Torricella Sicura (TE) | via dei Quercioni, 13 | 377 2303586 | /www.tenutazuppini.com/it/

a cura di Michela Becchi