

NOTIZIE / MATERIE PRIME

VENERANDA 19, OLIO EXTRAVERGINE «FUTURISTICO»



BY DANIELE COLOMBO

13 | LUG
2017

OLIVE TENUTA ZUPPINI APPENA RACCOLTE

Intervista al giovane Rino Matone che con Veneranda 19, particolare olio extravergine, ha vinto quest'anno tutti i più rinomati premi internazionali

Qual è l'olio extravergine migliore al mondo? Tenuta Zuppini, una piccola-media azienda nel Teramano, in Abruzzo. Stando ai premi che quest'anno ha conquistato, non ci sono dubbi. Il Veneranda 19 ha sbaragliato tutti i concorsi più blasonati, dal Magnifico, al Sol d'Oro, all'interno del Vinitaly. Dietro questo successo c'è un ragazzo di 27 anni, Rino Matone, autodidatta, che ha cominciato a studiare gli oli fin da quando era minorenne. Straordinarietà nella straordinarietà. Per ottenere questi risultati si è fatto costruire un frantoio su misura, capace di estrarre al meglio profumi e polifenoli. E di adattarsi in tempo reale in base alle caratteristiche della cultivar. Una macchina all'avanguardia, unica al mondo, che lavora con 26 motori. «Per fare oli di qualità servono anni di studio, sperimentazione – dice – Oggi si pensa che basta un oliveto, raccogliere le olive in anticipo e il gioco è fatto. L'olio genuino non è l'olio di qualità: c'è una tecnica portata all'estremo sul campo e nella trasformazione. E il 60 per cento del risultato lo fa il frantoio».

Rino, dove si trova la tua azienda?

«Siamo in un paesino, Torricella Sicura, a 436 metri di altitudine, nella media-alta collina, ai limiti della montagna. Qui abbiamo la sede aziendale e la maggiore concentrazione degli oliveti, alcuni sfiorano anche i 600 metri. Coltiviamo su 6 ettari. Stiamo però ampliando, perché vogliamo crescere anche di volume».



Quanti premi avete vinto?

«Abbiamo sbaragliato tutti i concorsi più blasonati e internazionali, cosa mai successa ad alcun'altra azienda. Tra questi il Magnifico, il Sol d'oro al Vinitaly con il "Miglior fruttato intenso al mondo", i Tre Cuori Merum, una guida molto severa per il mercato tedesco, austriaco e svizzero, che premia al massimo un paio di oli in Italia».

Quali sono i vostri prodotti?

«Produciamo due oli: il Veneranda 19, che è quello di punta, un Grand Cru; e un monocultivar, Colle Profico. Veneranda 19 è un blend, prevalentemente di varietà autoctone, Tortiglione, in particolare, che è alla base, ed è tipico della nostra provincia».

Che qualità ha il Veneranda 19?

«È un olio della categoria fruttato intenso, dove spiccano sentori di carciofo ed erba tagliata, con ricordi di erbe balsamiche. Si sente l'amaro e il piccante, ma in grande equilibrio e armonia. Ha una complessità e un bouquet olfattivo strepitosi. E si confermano in bocca».

Qual è il segreto del tuo successo?

«Il 40 per cento lo fa la materia prima. È un punto di partenza. Il segreto è poi nella trasformazione. E nel fattore umano».



Spiegami la tecnologia.

«Io ho voluto fare un salto in avanti con la mia azienda. Un olio futuristico. Il frutto di una ricerca che lavora sui dettagli. Ho fatto costruire un frantoio superpersonalizzato. Ho studiato per anni come autodidatta. Ho cominciato a vent'anni, l'azienda è stata fondata nel 2008-2009. Avevamo terreni di famiglia. Adesso mi sto per laureare in Scienze dell'organizzazione e amministrazione».

Come sei arrivato a Giorgio Mori, l'uomo che costruisce frantoi tailor made?

«Girando le varie aziende in Italia, provavo oli e visitavo gli impianti. Quello di Mori, che sta in Toscana a Tavarnelle Val di Pesa, mi ha colpito. Ogni pezzo è smontabile. Lui fa macchine che si possono modificare. Il mio frantoio è sperimentale: è stato costruito sulle criticità degli altri impianti in giro per il mondo».

Quali sono queste criticità?

«Uno dei punti più critici della trasformazione dell'olio è la gestione della temperatura. Bisogna monitorare tutti i passaggi. Mediamente con l'estrazione a freddo, lo dice anche la normativa, deve essere lavorato sotto i 27 gradi. Io non vado mai oltre i 20-21 gradi. Così tiro fuori i profumi, ma ottengo anche un prodotto superiore dal punto di vista organolettico, più fresco e nitido. La genuinità è una cosa, ma l'alta qualità è un'altra. Occorre lavorare bene con le macchine. Poi serve il fattore umano: un bravissimo assaggiatore che sa cosa sta facendo mentre produce l'olio e conosce il potenziale della materia prima».

Quali altre peculiarità ha il tuo frantoio?

«Cura tantissimi dettagli. Lavora, per esempio, in sottovuoto. Dalla frangitura in poi opera in assenza di ossigeno per preservare polifenoli e sostanze volatili. Il frantoio funziona con una personalizzazione in base alle cultivar. Si possono così impostare le varie velocità dei 26 motori principali. Solo così si riesce a portare via i profumi del carciofo quando lavori il Tortiglione o il pomodoro in un'Ascolana».



Da un'analisi di laboratorio come risulta il tuo olio?

«In un olio i requisiti più importanti sono tre, acidità, perossidi e polifenoli totali. I risultati sono straordinari. L'acidità oggi è abbastanza facile da ottenere, basta giocare sul raccolto precoce e si viaggia tra lo 0,15-0,30. Si fa però un'attenta valutazione del contenuto in olio e dei vari parametri. Non è che ci si sveglia un mattino e si decide: si sceglie, comunque, il momento giusto. Io poi porto le olive al frantoio dopo un paio d'ore dalla raccolta. I perossidi sono un altro punto fondamentale. È un parametro che garantisce freschezza e affidabilità nel tempo. Il consumatore finale deve chieder questo valore. Oggi però ne parlano in pochi».

Quanti sono i perossidi del Veneranda?

«Il Veneranda 19 ha 2,5 di perossidi: la media è sempre a 5-6. È un risultato stratosferico. Questo significa che non si è ossidato e mantiene le sue caratteristiche tre volte di più rispetto a un altro olio. Anche a distanza di un anno conserva le qualità. La shelf life è più lunga».



Veniamo ai polifenoli, altro fattore importante per valutare un olio.

«Tutto il processo insieme riesce a preservarli. Noi ne abbiamo 751 mg per kg sul Veneranda 19. In genere per un olio discreto si parte dai 250 mg/kg».

Quante bottiglie vendete all'anno?

«Circa diecimila bottiglie l'anno. Puntiamo ad arrivare almeno a quindicimila. L'export incide per il 25 per cento: Germania, Francia, Austria, Svizzera. Il prodotto non si trova nella Gdo. Vendiamo nei canali Horeca, anche se ultimamente, con tutti questi premi, ci stanno contattando molti privati e vogliamo puntare anche su di loro».

Avete tra i clienti chef stellati?

«Noi lavoriamo con i nostri clienti con un rapporto diretto. Molti chef stellati vengono a trovarci in azienda. Tra questi c'è Tano passami l'olio, Fabrizio Ferrari dell'Unico. Il mio olio è arrivato a [Enrico Bartolini](#), e poi altri ristoranti di qualità, alla [Terrazza Triennale](#)».



Non adottate l'etichetta smart?

«È un progetto che abbiamo in mente ma al momento, dato il volume di affari, non possiamo permettercelo. In futuro, aumentando i volumi, potremmo arrivarci. Bisognerà vedere che strada prenderà il mercato dell'olio di qualità. L'exploit non c'è ancora. Siamo molto indietro rispetto al vino. Per dire, il Veneranda 19 lo vendiamo a 15 euro il mezzo litro. Come valore commerciale dovrebbe costare 40 euro. Se conservato correttamente, può durare a lungo, come il primo giorno che si è lavorato. Io lo garantisco per tre anni».

Su tanti alimenti si dice che facciano bene, ma finora l'unico riconosciuto dall'Efsa è l'olio extravergine.

«Sì, fa bene sul serio. Il problema è che in Italia di olio di alta qualità ce ne è veramente poco. Anche tra gli extravergini. Questo è il dramma. Un olio di alta qualità non deve avere nessun difetto, invece se ne trovano di ogni specie, rancido, riscaldo».

Dove nascono questi difetti?

«Gli errori possono già partire dalla raccolta, fino allo stoccaggio, trasporto o sbagliata conservazione. L'olio è un alimento così complesso che un minimo di errore rischia di rovinare il prodotto. Io quando spedisco l'olio guardo molto le temperature. È inutile che conservi l'olio tra 10 e 20 gradi e poi il trasporto magari ci mette 48 ore ed è a 30 gradi. A 30 gradi, dopo 24 ore, il prodotto cambia: sa di riscaldamento e ossidato».



Cosa ne pensi degli oli della Gdo che sono a scaffale sotto la luce?

«È uno dei problemi che blocca la distribuzione degli oli di qualità e che andrebbe affrontato. Bisogna fare delle cantinette refrigerate chiuse, come per i grandi vini. Su questo mi sento un pioniere. L'ideale assoluto sarebbe una conservazione a 16 gradi di temperatura».

C'è poi il triste capitolo delle contraffazioni.

«È vero, c'è chi spaccia per italiani oli che non lo sono. Ma dobbiamo capire una cosa: noi in Italia abbiamo tanto olio che non è di qualità. L'inganno viene commesso comunque. Io come esperto dico che in Italia aziende come la mia e oli come il mio ce ne sono pochi. E lo dico con la massima libertà mentale di un 27enne».

Questo perché?

«Perché c'è bisogno di tanto studio. Tanta sperimentazione, collaborazione di esperti. Un po' come succede per il vino».

I giovani potrebbero dare questo input?

«Certamente. I nuovi assaggiatori del futuro potrebbero dare un grande aiuto ai frantoiani che magari hanno una certa età. L'auspicio è che sempre più giovani aprano aziende. C'è bisogno di ricambio generazionale, con una marcia in più».

Ma quanto costa un frantoio tailor made?

«Tanto. Giorgio Mori ne fa anche di più normali. Dipende dalle modifiche che chiedi. Il mio, che è di proprietà e non opera conto terzi, ha accorgimenti innovativi, portati all'esasperazione, parti brevettate da parte del costruttore. Prima di andare alla frangitura, dopo il lavaggio, spazzolatura e asciugatura delle olive, ho voluto prevedere anche il banco selezione manuale. Ci sono da due a cinque persone che eliminano le olive non a posto. Non lo fa nessuno al mondo».



Obiettivo futuro, visto che governi una macchina da Formula 1?

«Uno dei progetti su cui sto lavorando riguarda le temperature di raccolta delle olive, che a causa del mutamento del clima cominciano a essere troppo elevate. Vorrei inserire una cella frigo a 5-6 gradi dove le olive sostano alcune ore prima della trasformazione per aumentare i profumi. Se le olive sono troppo calde non esce un buon prodotto».

Come definisci in definitiva il tuo olio?

«È un olio molto personale, si percepisce che ha qualcosa di diverso. Per me l'olio non deve avere sbavature, deve essere perfetto e nitido. Se sai intervenire al momento giusto e al posto giusto, riesci a equilibrare. Gli altri fanno una spremuta di olive, come fossero arance. Il mio è un olio futuristico».