

## Rassegna foto 13 Giugno 2008

### LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO – Guida Extravergini 2008

#### Frantoio Sociale - Massa Marittima (Gr)

*La gatta frettolosa fece i gattini ciechi ...* recita un popolare proverbio.

Certo che l'organizzazione della "Settimana del pinzimonio" non è avvenuta nei tempi e con le attenzioni dovute, sia a livello nazionale che (nel caso nostro) a livello locale. Alla sede centrale di Bra sono totalmente presi dall'organizzazione di Terra Madre e del Salone del Gusto che giocoforza debbono trascurare altri impegni; noi abbiamo aderito all'iniziativa più perchè lo voleva il cuore che non le braccia ed il cervello, ci siamo ritrovati (dati impegni già assunti) a dover collocare (inconsapevolmente) l'iniziativa nell'orario dell'incontro europeo di calcio Italia - Romania. Immaginatoci le presenze..... si potrebbero anche elencare, quantomeno per ringraziare "pubblicamente" quanti hanno preferito l'OLIO alla partita. Le aziende olearie invitate erano 98... quelle partecipanti 12, oltre a qualche socio interessato.

Esordire così fa pensare ad un insuccesso, ma così non è stato. Pochi partecipanti ma tutti qualificati e qualificanti!!! Gli assenti... indicatori del fatto che tante problematiche del settore olivicolo esistono proprio per la trascuratezza di chi nel settore stesso opera.

L'organizzazione è stata ottimale con la possibilità di degustare tutti gli oli del Monteregio inseriti nella Guida agli Extravergini e confrontarli con altri di varie zone d'Italia che hanno avuto riscontri di eccellenza nella Guida stessa. I commenti di valutazione sono stati personalissimi e molto campanilistici, ma bisogna capire che palati abituati alla robustezza del sapore nostrano difficilmente apprezza delicatezze di altre regioni. Buona l'idea di abbinarli alle verdure di stagione e... tra un ravanello ed un cipollotto, tra il finocchio ed un pomodorino, un peperoncino od uno stocco di sedano, abbiamo gustato pane, ottimo olio e qualche calice di vino. Poi c'è stata la presentazione della Guida 2008, ha parlato il Fiduciario (non è una novità) rendendo partecipi tutti dell'impegno, correttezza e dedizione che Slow Food mette in questa operazione, facendo capire le difficoltà ed i costi (a rimessa) del fare una Guida che comunque riesce ad essere un indicatore, apprezzato in Italia ed anche all'estero, del BUON OLIO nazionale. Sono poi intervenuti Dino Roccabianca (Assessore Attività Produttive del Comune di Massa M.ma) e Dilvio Nerelli (Direttore del Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima) esprimendo la consapevolezza dell'importanza del prodotto olio, e del valore di essere riconosciuti tra i produttori eccellenti a livello nazionale. Altri hanno spronato la realizzazione di iniziative diffuse nel territorio che aumentino le possibilità di apprezzare l'olio locale.

Proprio in quest'ottica andremo a realizzare un banco di degustazione libero a tutti il 28 Giugno prossimo in occasione della Notte Bianca a Massa Marittima.

Per gli amici della sede nazionale (se ci leggono) un invito a perseverare nell'iniziativa, magari dedicandogli più tempo, più spazio mediatico, cercare di ottenere maggior coinvolgimento dalla base operativa nei vari territori.

*Fausto Costagli*



▼ La sede del FRANTOIO SOCIALE COLLINE DI MASSA ARITTIMA



▼ Le verdure per il pinzimonio e le fasi di degustazione



