



MICHELE BRAMBILLA
INVIATO A VARIGOTTI (SAVONA)

Seduto per terra e appoggiato a un ulivo, il signor Domenico Ruffino mi dice: «Ma ci pensa? Noi siamo qui a mangiare la focaccia e a parlare di Renzi; e magari settecento anni fa, sedute all'ombra di questa stessa pianta, altre due persone come noi stavano parlando di Dante, o dell'ultima razzia dei Saraceni. Non trova qualcosa di magico nel fatto che siamo in mezzo a 850 piante che hanno già mille anni? Immagina che cosa hanno visto questi ulivi?».

Confesso l'ignoranza: non sapevo che gli ulivi sono praticamente immortali, si rigenerano continuamente. Sì, c'è qualcosa di magico nello stare in questo oliveto, che si chiama Pria Grossa e dal 1125 - come documenta in quell'anno lo storico Johanne Mabillon nell'Annales Ordinis S. Benedicti - sta in questo panettone di roccia sopra il piccolo paradiso di Varigotti, frazione di Finale Ligure.

Domenico Ruffino è il proprietario e l'unico lavoratore a tempo pieno di questo oliveto. Ha 50 anni anche se ne dimostra quindici di me-

ELISIR DI GIOVINEZZA

Ruffino, 50 anni, ne dimostra quindici in meno e il suo segreto sta nell'olio d'oliva: i polifenoli

ANTI-OSSIDANTI

Le olive sono ricche di polifenoli ma nell'olio spesso si perdono. Il segreto? Spremerle da verdi

no, e poi capiremo perché: merito del suo olio d'oliva, ricco di polifenoli, straordinari anti-ossidanti naturali. La sua è una di quelle storie italiane che fanno sperare nella nostra capacità di rialzarci. Eccola.

Le olive dell'azienda agricola Pria Grossa (in dialetto ligure vuole dire: pietra grossa) non sono le famose taggiasche, ma un altro tipo, la colombaia. Per capirci: nel mondo esistono 450 varietà di ulivi; 350 di queste sono in Italia; in Liguria al novanta per cento c'è la taggiasca, il cui nome viene da Arma di Taggia; la colombaia c'è praticamente solo qui, introdotta appunto dai benedettini nel 1125. Che cosa c'è di straordinario in tutto questo? Ebbene: la colombaia era considerata una varietà di serie B per non dire di serie C: e questo signor Ruffino - con testardaggine e soprattutto amore - è riuscito a farla diventare una meraviglia, al punto che nel 2012 la guida americana «Flos Olei», bibbia in materia, ha premiato l'olio di Pria Grossa come miglior olio monovarietale del mondo.

Gli chiedo di raccontare questa bellissima storia di qualità e di genio italiano: «Dal Settecento la colombaia ha cominciato il suo declino. «Olio scadente», dicevano. Si preferiva quello di taggiasca, più leggero, più dolce. Nell'Ottocento arriva il colpo di grazia: la massima autorità in campo botanico, e cioè Giorgio Gallesio, che tra l'altro era di Finale Ligure, nella sua opera celeberrima «Pomona italiana», nella quale analizza e cataloga tutte le piante esistenti in Italia, esalta la taggiasca e dà un giudizio negativo sulla colombaia.

«Morale: quando ho avuto l'età per prendere in mano questo oliveto, che è della mia famiglia da generazioni, mio padre e un po' tutti i parenti mi consigliavano di sradicare gli ulivi di colombaia e di mettere quelli di taggiasca. Io mi ero quasi convinto. Poi ho pensato: ma quale diritto ho io nel mandar via queste piante che sono qui da mille anni? Le devo sradicare perché me lo chiede il mercato? E poi: possibile che la Natura abbia creato ulivi che fanno un olio scadente? Non è che siamo noi a non aver

Viaggio nell'Italia del cibo d'eccellenza

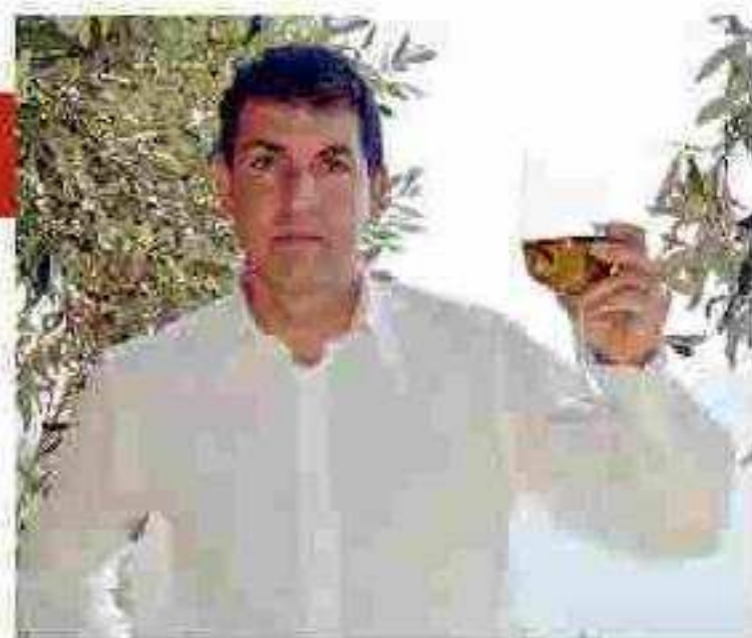
“Così ho salvato e rilanciato il mio oliveto secolare”

Tutti consigliavano a Domenico Ruffino di sradicare le piante. Lui ha fatto di testa sua

Ponente ligure



Uno degli ulivi secolari di Ruffino: sono piante quasi immortali, che si rigenerano
TOMMASO MARINELLI



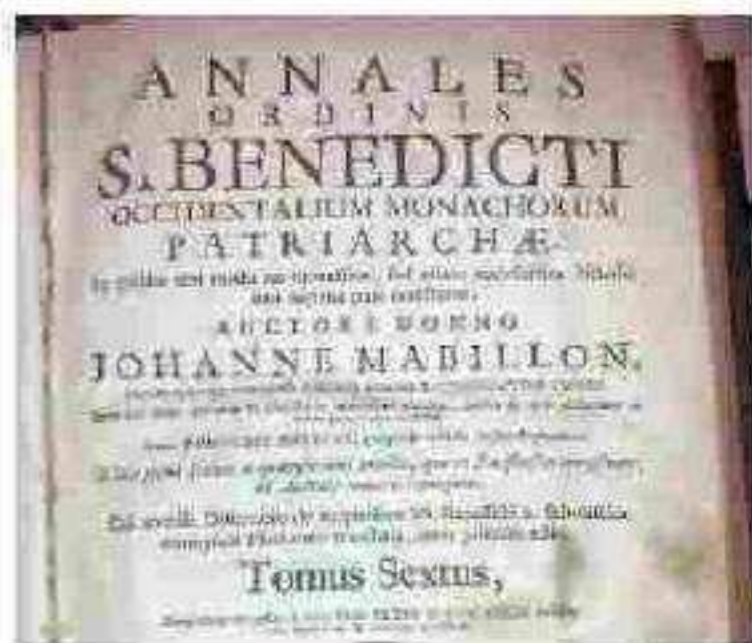
Il proprietario

Ruffino non vende ai ristoranti, né ai negozi né su Internet, ma solo nel suo oliveto



La località

L'oliveto si trova alle spalle di Varigotti e si raggiunge con una stradina sterrata



Il documento

Mabillon nei suoi «Annales» data al 1125 l'arrivo dell'olivo nella zona di Varigotti

889
anni fa

Secondo lo storico Mabillon la coltivazione dell'olivo nel Finalese e in particolare a Varigotti fu introdotta nel 1125: già allora la varietà autoctona era la colombaia

450
specie d'ulivo

Tante sono state censite nel mondo, 350 in Italia; in Liguria al 90% c'è la taggiasca; la colombaia è praticamente solo nella zona di Finale Ligure

capito queste piante? Così, ho cominciato a studiare la possibilità di lavorare la colombaia in un modo diverso».

Il primo tentativo è stato quello di cambiare il periodo di raccolta. Normalmente era a gennaio. «Ho anticipato a novembre, poi a ottobre, poi a settembre. Piano piano, l'olio ha iniziato a cambiare». Con il passare degli anni, Ruffino ha visto il suo prodotto migliorare sempre di più. Non era un parere soggettivo: per la valutazione della qualità dell'olio la chimica dà parametri oggettivi.

Intanto, l'olio era diventato più ricco di polifenoli, appunto gli anti-ossidanti che fanno apparire Ruffino un ragazzo («Bevetene un cucchiaino ogni mattina», consiglia): «Le olive sono piene di polifenoli. Ma nell'olio queste sostanze si perdono. Le spiego: tutte le olive sono verdi da acerbe e nere da mature. Quando sono verdi, hanno tanto anti-ossidante; quando sono nere, ne hanno poco. Ma se le spremi da verdi, ricavi poco olio; se le spremi da nere, ne ricavi molto. Ecco perché gli oli in circolazione hanno in genere scarse proprietà antiossidanti. Noi abbiamo deciso di raccogliere e spremere le olive prima, quando sono verdi: così rinunciamo a

un bel po' di olio, ma quello che otteniamo è ricco di polifenoli».

Rimaneva aperta la questione del gusto. Sarà anche chimicamente perfetto e ricco di anti-ossidanti, quest'olio di colombaia: ma è buono? «A me pareva di sì, ma il mio giudizio vale zero. Allora ho iniziato a mandarlo ai

I PARAMETRI DEL GUSTO

Nel 2012 la guida Usa «Flos Olei» ha definito l'olio di Pria Grossa miglior monovarietale del mondo

ECOSISTEMA IN EQUILIBRIO

Ruffino non usa nulla di chimico come concime il compostaggio e l'energia viene dal fotovoltaico

concorsi, dove lo assaggiano alla cieca, senza sapere chi è il produttore. E ho visto che iniziavano ad apprezzarlo».

Poi sono cominciati ad arrivare i premi ai massimi livelli: le tre foglie del Gambero Rosso nel 2011 e 2012, l'Olivia 2011 di Vissani, la corona di Maestro d'olio 2012 e 2013, il premio internazionale Luigi Veronelli, fino al primato mondiale di «Flos Olei».

Una bella rivincita di questi ulivi millenari che avevano già ricevuto un avviso di sfratto. E una grande soddisfazione per questo agricoltore che non usa nulla di chimico, né fertilizzanti né antiparassitari né diserbanti; che come concime utilizza il compostaggio, una miscela di avanzi di potatura e sansa, cioè lo scarto della lavorazione delle olive; che ha una filiera produttiva completa, dalla coltivazione delle piante alla raccolta delle olive alla frangitura e all'imbottigliamento; che dal 2011 alimenta l'azienda agricola con energia pulita grazie all'impianto fotovoltaico che ha installato sul tetto del frantoio. «L'ecosistema - dice - deve restare in equilibrio».

Non pensate però sia facile, gustare il suo olio. Non lo vende né ai ristoranti né ai supermercati né ai negozi né via Internet. Per comprarlo bisogna salire su fin qui, percorrendo una stradina sterrata che fa tornare alla mente la preghiera all'angelo custode. «Non mi interessa quanto vendo - dice Ruffino - voglio che il cliente sia motivato, che veda dove e come nasce l'olio». Chi fosse interessato, si dia una mossa: la produzione del 2014 è già tutta prenotata.

[5. Continua]