

Il gelato gourmand? È all'olio d'oliva (ma di Gropparello)

Alla presentazione della Guida di Slow Food (con due Evo piacentini menzionati), anche un approfondimento sulle opportunità dell'olivicoltura per le nostre colline

PANSA E TASCA

Giorgio Lambri
gorgiolambri@libertà.it



Il gelato all'olio extravergine di oliva, gli opposti che si sposano per un'inedita golosità. Un'esperienza gustativa dolce che diventa saporita e si traduce in un dessert sorprendente. Sono stato conquistato da quello di Paola Capra, sous chef della Taverna del Castello di Gropparello, che lo ha creato utilizzando il prezioso nettare a chilometro zero di Gianpaolo Bonomi. Sorprendente nella sua allure opulenta, regala al palato una nota speciale: il sapore dell'olio Evo, che alla fine è sempre un frutto. Non un olio qualsiasi - ovviamente - serve un prodotto fresco, aromatico, leggero e fruttato (per nulla pungente) cioè l'identikit di Incanto Sublime de' "G8 Ulivi di Giampa". Nome del piatto: "Sabbioso olio, sale e cioccolato", ma potrebbe chiamarsi anche "La sorpresa del dessert". Il nome richiama la sua texture quasi sabbiosa intrigante, aiutata dal fatto che l'olio buono sotto una certa temperatura gela e forma dei microcristallini che ne sprigionano tutto il sapore ricco e misterioso. Base fiordilatte, arricchito con "Incanto Sublime", leggermente salato e condito con scaglie di cioccolato fondente. Apprezzato l'impatto gustativo immediato, di grande originalità, questa ricetta rende il dessert davvero peculiare anche per la salubrità, considerata la presenza di antiossidanti e grassi sani, integrati in un piatto golosissimo. Paola ci ha aggiunto un tocco geniale, anche questo a chilometro zero, piccole lamelle di "Cioccolato dei Semplici", altro prodotto della "dispensa" del Castello di Gropparello, realizzato con finalità sociali. Si tratta infatti di una linea di cioccolato che nasce a cavallo tra il 2024 e il 2025 come progetto a sostenibilità economico-sociale in partnership con Cooperativa Sociale 100.



La mattina è stata anche un importante momento di confronto sulle opportunità che l'olivicultura può offrire al nostro territorio con una tavola rotonda moderata da Antonio Montano (collaboratore della Guida in Emilia Romagna) con gli interventi di Mauro Carboni (agronomo, esperto in biodiversità vegetale, fondatore dell'associazione parmense olivicoltori, autore de' "G8 ulivi di Parma e Piacenza" e riferimen-

Un'iniziativa virtuosamente caratterizzata dall'inserimento lavorativo di un ragazzo con fragilità stabilmente occupato e assunto a tempo indeterminato all'interno della Cooperativa che si occupa della gestione di un laboratorio per la produzione di cioccolato e prodotti di piccola pasticceria.

Il menù Evo

Il dessert a sorpresa è stata la portata finale di un menù dello chef Elio Rizzi, che alla Taverna ha previsto solo piatti che avessero l'Olio Evo come protagonista, a partire dalla "Panzanella della Taverna" (pane casereccio fatto in casa, olio EVO, pomodori, cipollotto, basilico) per proseguire con "Spaghetti di Grogano con pesto al basilico, goccia di salsa all'aglio nero, briciole di pane tostato" e la "Barchetta di melanzane ai profumi del Mediterraneo". In tavola gli oli extravergini emiliani "Venturini e Baldini" di Tenuta Roncolo (Roncolo di Reggio Emilia), gli "Ulivi di Giampa" di Gropparello e il balsamico dell'Acetaia Sereni di Villa Bianca (Modena).

La tavola rotonda

Prima del pranzo la tavola rotonda dal titolo "Guida agli oli extravergine, un mondo da scoprire, apprezzare, assaggiare" e la contestuale presentazione dell'edizione 2025 di questa ormai consolidata guida tematica di Slow Food. Un volumetto di approfondita ricerca che spazia anche quest'anno tra 823 aziende, 1321 oli recensiti tra gli oltre 1600 degustati dai collaboratori di Slow Food sparsi in tutta la Penisola, 127 novità assolute, 233 riconoscimenti a testimonianza della qualità dell'Evo italiano, 47 Chiocciole che premiano le aziende che interpretano al meglio i valori

Slow Food, 227 oli del Passido Slow Food degli ulivi secolari, 120 aziende con ristorante e 191 con possibilità di alloggiare.

Opportunità per il territorio?

La mattinata è stata anche un importante momento di confronto sulle opportunità che l'olivicultura può offrire al nostro territorio con una tavola rotonda moderata da Antonio Montano (collaboratore della Guida in Emilia Romagna) con gli interventi di Mauro Carboni (agronomo, esperto in biodiversità vegetale, fondatore dell'associazione parmense olivicoltori, autore de' "G8 ulivi di Parma e Piacenza" e riferimen-



In alto la copertina della Guida agli Oli extravergini d'Olivadi Slow Food e i protagonisti della tavola rotonda a Gropparello, qui sopra il gelato all'olio d'oliva e a destra la chef Paola Capra

to per la messa a dimora e gestione dell'olivo autoctono emiliano) e Marco Antonucci (giornalista, tecnico ed esperto in olio Evo, coordinatore per Piemonte e Lombardia della guida agli Extravergini Slow Food, autore di Podcast e numerose pubblicazioni). Sono seguite le testimonianze del già citato Bonomi, ma anche di Piangioseppe Carucci (azienda Venturini Baldini di Quattro Castelle nel reggiano) e Francesco Sereni (Acetaia Sereni nel Modenese).

Piacenza ancora in guida

La presentazione dell'edizione 2025 ha confermato per il terzo anno consecutivo Piacenza nella guida di Slow Food con "Incanto Sublime" (blend con cultivar autoctone, Luccino, Ghiacciola Franciosa) e "458" (prima monocultura piacentina di varietà Bianchiera). «Passione e amore per la terra ci hanno portato fin qui - commenta Gianpaolo Bonomi - abbiamo fatto la storia dell'olivicultura piacentina partendo nell'anno 2000 mettendo a dimora ulivi di due anni e scommettendo sul cambiamento climatico, un primato che suggera un grande lavoro e crea cultura nel territorio».

Il primo anno d'inserimento della pubblicazione

2023 - contiene una citazione che racchiude il senso del lavoro di Bonomi: "Agricoltore che con un po' di testardaggine ha sempre creduto che la "Terra di passo" come la definiva Leonardo da Vinci nel Codice Atlantico fosse una zona vocata per l'agricoltura". L'interessato ci tiene a precisare che i suoi brand ambassador «sono i prestigiosi locali che propongono il nostro olio e raccontano una storia abbinata ad un prodotto che diventa parte integrante delle proposte enogastronomiche degli chef». «Un risultato possibile grazie alle sinergie territoriali ed a due persone/amici, fondamentali per creare la filiera completa - ci tiene a precisare - Mauro Carboni ed il suo team Equa con il prezioso lavoro di potatura e gestione dell'impianto ed il fondamentale lavoro di frangitura/giacenza di Danilo Maggi partner da molti anni».

Olio del Ducato?

Il patron degli "Ulivi di Giampa" lancia da Gropparello anche un monito-proposta: «Il futuro dell'olivicultura piacentina non può essere identificato nella sola provincia di Piacenza, dobbiamo allargare i nostri orizzonti pensando a un brand del Ducato che proponga una valorizzazione del territorio».

"Magritte", top gelati d'Italia

La bottega di Gian Luca e Giulia, con doppia sede a Piacenza e a Fidenza, è sesta in Italia nella classifica di "Dissapore" riservata ai laboratori artigianali

Se vi raccontano che il gelato ha origini cinesi oppure arabe, non ci credete, perché il copyright è rigorosamente italiano, datato 1566 e ormai storicamente riconosciuto all'architetto Bernardo Buontalenti (detto Mastro Bernardo delle Girandole) per conto di quella golosona di Caterina de'

Medici. È lui il primo a realizzare a Firenze un sorbento gelato utilizzando neve, sale (per una legge fisica quest'ultimo abbassa la temperatura), limoni, zucchero, bianco d'uovo e latte. Sono passati cinque secoli ma non è certo tramontata questa passione, anzi, si è moltiplicata ed evoluta. Sostanzialmente perché il gelato non è un

semplice dolce, non è un dessert, non è un alimento. È un concetto di felicità che pratico con assiduità e che ho recentemente scoperto nella sua sublimazione grazie ai giovani titolari della Gelateria Magritte, che ha una doppia sede a Piacenza (in via IV Novembre) e a Fidenza; e ha conquistato un prestigioso 6° posto nella classifica delle 100 migliori gelaterie artigianali d'Italia del 2025 secondo Dissapore, una delle più importanti testate giornalistiche gastronomiche sul panorama italiano. Un riconoscimento importante, che definisce il gelatiere Gian Luca Cavi come "uno dei maggiori artigiani italiani". La classifica stilata da Dissapore torna dopo



Gian Luca Cavi e Giulia Filippini