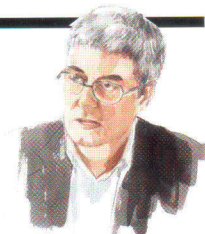


4 EXTRAVERGINI PRODOTTI DALLE COMUNITÀ MONASTICHE

# Com'è buono l'olio del convento



**LUIGI CARICATO**  
Oleologo e scrittore,  
divulgatore della cultura  
dell'extravergine, dirige  
Olio Officina Food Festival.



Cominciano le vacanze: perché non partire alla scoperta dei monasteri che producono olio? Faremo assaggi di grande qualità e vedremo luoghi d'incanto.

Se possiamo vantare il primato mondiale di 538 differenti cultivar di olivo, il merito è in gran parte dei monaci: per non interrompere la produzione dell'olio, indispensabile nella liturgia non meno che per illuminare le chiese, hanno salvato la nostra olivicoltura durante il Medioevo, migliorando le tecniche agricole e di estrazione. Oggi, a distanza di tanti secoli, esistono ancora monasteri che, oltre a piccolissime produzioni per l'autoconsumo, investono nell'olivicoltura come un tempo? Sono rarissimi, ma li abbiamo trovati. Tra questi la comunità di Bose ci è sembrata la più attiva e dinamica, con tre proprietà (in Puglia, in Umbria e in Toscana), tre ottimi extravergini e un libro del priore Enzo Bianchi, *Pane, vino e olio*, che uscirà in ottobre, poco prima dell'olio nuovo.

## ORA ET LABOR, MA NON È FACILE!

Chi meglio resiste a una crisi diffusa dell'agricoltura sono le comunità religiose più giovani, e soprattutto più numerose, che riescono a mantenere alta la qualità dei loro prodotti. Per quelle più piccole è tutto molto più faticoso. "Si cerca di perdere il meno possibile e di ottenere il pareggio. Siamo dieci confratelli, ma la forza lavoro è composta da due sole persone. Sono lontani i tempi in cui si forniva l'olio a tutti i monasteri

della Germania... Non riusciamo più a stare sul mercato. La grande distribuzione ci ha strozzato", così ammette frate Lorenzo Saraceno dei camaldolesi dell'Eremo di San Giorgio a Bardolino. "La collina oggi è piena di olivi, noi preserviamo il territorio coltivando...". Un grido di allarme rivolto ai consumatori: la qualità ha un costo e va incoraggiata con i nostri acquisti, remunerando giustamente lo sforzo di un lavoro fatto con dedizione.



**L'olio dei Monaci Camaldolesi**  
€ 15 (bott. 750 cc)

Mix di olive casaliva, frantoio, raza, trep e leccino, è giallo oro, dai delicati profumi fruttati e vegetali. In bocca è fluido, armonico, con lieve amaro e piccante, richiami di carciofo e di mandorla nel finale.  
Az. Agr. Monte San Giorgio, Bardolino (VR), tel. 0457211390, [www.ereמושan giorgio.it](http://www.ereמושan giorgio.it)



**Olio del Convento**  
€ 12,50 (bott. 500 cc)

Ricavato da olive taggiasca, giallo oro tenue, al naso si rivela leggermente fruttato con note di mandorla e mela. All'assaggio è dolce al primo impatto, con un lieve piccante, un gusto vegetale con sentori di erba e mandorla in chiusura.  
Az. Agr. Monte Carmelo, Loano (SV), tel. 019668023, [www.montecarmelo loano.it](http://www.montecarmelo loano.it)



**San Masseo**  
€ 12 (bott. 750 cc)

Da olive frantoio, leccino e moraiolo, è verde, dai profumi fruttati di media intensità ed erbacei con note di mela verde. Vellutato all'assaggio, con amaro e piccante netti e ben dosati. Il sapore ricorda il carciofo e il cardo con una punta piccante alla fine.  
Monastero di Bose, Assisi (PG), tel. 0758155261, [www.boseassisi.it](http://www.boseassisi.it)



**Ogliarola**  
€ 10 (bott. 750 cc)

Solo olive ogliarola salentina per quest'olio verde dorato dai sentori fruttati ed erbacei. In bocca è morbido e dolce al primo impatto, pur con lievi note amare e piccanti e netti accenti di carciofo. Chiude con una punta piccante e ammandorlata.  
Fraternità di Bose, Ostuni (BR), tel. 0831304390, [www.boseostuni.it](http://www.boseostuni.it)