

LUOGHI & SAPORI

Favolosa FS17, nuovi scenari per l'olio del Garda

Claudio Andrizzi
CRITICO ENOGASTRONOMICO



L'eccellenza dell'olio extravergine gardesano ha senza dubbio uno dei principali «polmoni» produttivi a Puegnago del Garda: non fosse altro per il fatto che il piccolo borgo della Valtènesi vanta il primato di comune più «olivetato» della Lombardia, con ben 100 ettari di uliveto a disegnare i contorni di un piccolo avamposto di Mediterraneo affacciato sul Garda. Casaliva e Leccino sono ormai diventati nomi famigliari: le principali coltivazioni olivicole del territorio, sempre più spesso frante singolarmente nel segno di una valorizzazione anche organolettica della straordinaria biodiversità del territorio. Da qualche tempo però nelle campagne puegnaghesi ha cominciato a farsi largo anche un'oliva (non autoctona) dal nome forse meno suggestivo ma capace di risultati estremamente interessanti: si chiama FS17, quasi come un robot di qualche vecchio romanzo di fantascienza, per gli amici detta anche Favolosa. A scommettere sulle sue potenzialità è stata l'azienda agricola La Meridiana, insegna puegnaghesa che, una volta tanto, non è per nulla azzardato definire storica. «La nostra famiglia produce vino e olio da sempre - raccontano gli attuali titolari Roberto e Fabio Leali, rispettivamente 39 e 43 anni, cugini e figli dei fratelli Fulvio ed Augusto, gli



Roberto e Fabio Leali dell'azienda agricola «La Meridiana» di Puegnago

originari proprietari tuttora attivi tra i filari e gli ulivi -. Nonno Dino cominciò per primo ad imbottigliare i vini negli anni '60, poi l'azienda è proseguita con i nostri genitori. Noi siamo subentrati nel 2015 con l'intenzione di portare avanti e rilanciare l'attività di famiglia nel rispetto del lavoro e della fatica che i nostri padri hanno compiuto per arrivare fin qui». Per ampliare e rafforzare il giro d'affari, Roberto e Fabio hanno subito investito in Lugana, piantando quattro ettari (saranno certificati bio dalla vendemmia 2018) su terreni di proprietà della mamma di Fabio a Centenaro. «Scelta che, considerato il successo del fenomeno Lugana, ci ha consentito di aprire nuovi sbocchi utili anche per trainare le altre produzioni storiche della Valtènesi». A Puegnago sono invece sette gli ettari di vigna attualmente in produzione, con il Gropello grande protagonista per un Chiaretto ed alcuni rossi con una produzione totale di 30 mila bottiglie: ma è sull'olio

che La Meridiana ha trovato ultimamente nuovi, importanti sbocchi di mercato. «Abbiamo anche cinque ettari di uliveto tra Puegnago e San Felice, circa 2500 piante - racconta Fabio -. Storicamente abbiamo sempre prodotto un extravergine classico del Garda, ma l'idea era quella di crescere per differenziarsi da un livello di qualità media ormai acquisita. Nel 2002 abbiamo quindi cominciato a piantare diverse cultivar per capire quale poteva essere quella in grado di dare maggiori soddisfazioni». E qui entra in scena la già citata FS17, varietà brevettata una trentina di anni fa dal professor Giuseppe Fontanazza, autentico luminaire dell'olivicoltura italiana: ibrido tra Frantoio ed Ascolana, ha dato origine a una pianta nanizzata, modesta nelle dimensioni, allevata in filari a monocono: da qui i Leali hanno trovato la chiave per un olio, rigorosamente monocoltivar, che ha portato all'azienda riconoscimenti e grandi soddisfazioni. Basti

dire che nel vicinissimo ristorante Casa Leali, salito l'anno scorso alla ribalta nazionale per il Premio al miglior chef emergente assegnato dalla guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso ad Andrea Leali, viene servito all'inizio del pasto in degustazione con il pane fatto in casa dallo chef. Un prodotto che certo non passa inosservato: freschezza, equilibrio, piacevolezza ed eleganza, a controbilanciare le caratteristiche decisamente più robuste e territoriali del Casaliva, altro monocoltivar questa volta pienamente autoctono, con contenuto di polifenoli più importante, nota piccante nettamente spiccata, per un prodotto che pure ha saputo distinguersi conquistando il podio delle Due Foglie Rosse nell'ultima edizione della Guida Oli d'Italia 2018 del Gambero Rosso. «Siamo gli unici in Valtènesi a trasformare l'FS17 in monovarietale: cosa non facile, poiché questa oliva è molto soggetta ad attacchi di mosca per sua pasta molto tenera. È anche difficile da frangere, ma noi da soci fondatori della Cooperativa La Verità di San Felice ci affidiamo alla loro grande esperienza. Serve grandissima attenzione per questo olio: che ha ottenuto però grandi riconoscimenti, dai 96/100 al Leone d'Oro dei Mastri Oleari al Primo Premio dell'Oro d'Italia a Bari». Oli per pochi: La Meridiana ne produce in totale 3500 litri. Ma il Casaliva è volato persino in Islanda, grazie ad una legale che conduce una scuola di cucina. «Ci ha detto di essere alla ricerca dell'olio perfetto. E dice di averlo trovato da noi...».