

Orto botanico

Giornata sull'olio d'oliva

23 ottobre 2009

di Luisa Trovato

L'Orto Botanico di Catania, con la collaborazione del Circolo Enofili Etnei, è divenuto protagonista di nuovi percorsi eno-gastronomici.

Il presidente del circolo Saro Romeo, per l'occasione, ha voluto presentare le sfumature ambrate e verdi dell'olio extra vergine d'oliva siciliano, attraverso una descrizione visiva, olfattiva ed una degustazione. Infatti ha esordito con l'affermazione "è proprio il caso di dire oltre il vino, adesso si racconta l'olio".

Anna Di Natale del circolo enofili etnei, dal canto suo, riferisce che l'olio possiede molteplici 'vesti'. Il suo sapore varia fragranza, così da una corposità delicata si passa a quella più squisitamente saporita, e, di volta in volta, si abbina, come 'veste', ad una varietà di cibi e ad una varietà di vino.

L'incontro ha assunto anche connotazioni tecniche, grazie all'intervento dell'agronomo Giuseppe Pennino del Dipartimento Interventi Infrastrutturali Unità Operativa 44 Catania. L'agronomo che, noto per l'adempimento di azioni divulgative agro-alimentari e promozione di educazione alimentare nelle scuole, in questa sede elettiva della scienza botanica catanese, ha riferito intorno alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva.

A riprova delle sue asserzioni, ha rimarcato infatti che: " fra i popoli che fanno uso esclusivo di olio di oliva, risulta assai meno frequente l'incidenza di infarti e di malattie cardiovascolari, pur essendo elevato l'apporto calorico dell'alimentazione stessa.

Numerosi studi - ha poi continuato - hanno dimostrato che l'olio d'oliva riduce i fattori LDL (Low Density Lipoproteine) e VLDL (Very Low Density Lipoproteine), che provocano depositi di colesterolo 'cattivo' sulle pareti delle arterie minacciandone drammaticamente l'integrità, e potenzia invece il fattore HDL, il 'colesterolo buono' che rimuove il colesterolo dalle pareti delle arterie e lo riporta al fegato dove contribuisce alla formazione della bile la cui funzione, nella digestione, è proprio quella di emulsionare i grassi: tutto ciò è possibile grazie alla composizione dell'olio di oliva ed in particolare a quel 70-80% di acido oleico (insaturo) che lo rende il più raccomandabile dei condimenti".

Conclusione: dai dati storici ai versi poetici sull'ulivo

L'Ulivo, pianta nobile, ispiratrice di versi ugualmente nobili, è originaria dell'Asia minore, di

portamento arboreo o arbustivo nella varietà selvatica. Ha una corteccia grigiastra e le foglie sempre verdi, il suo frutto è l'oliva, drupa carnosa di colore verde e nerastra.

L'oleastro, per gli egizi e i babilonesi, era oggetto di culto e veniva ampiamente coltivato, mentre per i greci e gli ebrei la pianta aveva valore di sacralità, simbolo di prosperità, vittoria e pace. In Grecia, infatti, i vincitori dei giochi venivano incoronati con ghirlande di olivo, mentre nella Bibbia si racconta che la colomba, che Noè liberò, al termine del diluvio universale, ritornò all'arca con un ramo d'olivo, segno di benedizione divina.

Molti sono i canti declamati in onore del morbido e vellutato olio.

"Sovra il candido vel cinta d'ulivadonna m'apparve sotto verde manto". Dante, Divina Commedia, Purgatorio;

"L'ulivo che agli uomini appresti la bocca ch'è cibo, ch'è luce, ..." G. Pascoli, I canti di Castelvecchio;

"Olivi, alberi sacri, udite, udite la preghiera dell'uomo! O voi, pallida munera, o voi più sacri della vite, più sacri della messe, alberi insigni, deh versate la pace che vi irradia" G. D'Annunzio, Agli Olivi.