

La qualità dei prodotti locali deriva dall'esperienza di decenni

Liscio come l'olio

A Miglionico si opera con sistemi che conservano la genuinità

di Manuela Mele

MIGLIONICO - Al loro olio, persino Beppe Bigazzi ha detto sì. E per conquistare il più pignolo e competente tra i gastronomi italiani ce ne vuole! Il toscano doc, dopo aver sempre dichiarato la superiorità degli oli della sua terra, si è dovuto arrendere all'evidenza e al palato: in occasione di una rassegna tenutasi a Salerno, ha insistito perché sulla sua pizza ci fosse solo "La spremuta di frantoio" firmata Oleificio Gaudiano, Miglionico.

Il successo è frutto di decenni di competenza. Emanuele Gaudiano è stato a capo dell'oleificio di famiglia dal 1970 e da qualche anno ha ceduto il timone alla figlia Nurzia e al genero. "L'azienda esiste dal '40 - racconta scavando tra i ricordi d'infanzia - era gestita da mio zio. Nel '70 l'ho rilevata, rimodernandola periodicamente".

La parola d'ordine è sempre stata qualità. L'olio è rigorosamente extravergine, lavorato in modo tradizionale. "Per fare un buon prodotto - spiega con perizia Gaudiano - bisogna lavorarlo a bassa temperatura, al di sotto dei 27 gradi, altrimenti se ne altera il sapore. Qui facciamo la spremitura a freddo: le olive vengono molite in una vasca con ruote e fondo di granito rosa, perciò non si riscaldano affatto e

Milano, Vercelli e all'Isola d'Elba. A Berlino un ristorante italiano usa il nostro olio: lo ha inserito in una specifica carta e da allora il nostro prodotto è il più richiesto".

Ogni anno entrano nel frantoio 5-6 mila quintali di olive. Dipende dall'annata. Molti lucani si rivolgono all'azienda che molisce in conto terzi. "Qui non c'è coltura estensiva - spiega Gaudiano - Ognuno produce per sé e bada bene alla qualità. Noi maciniamo per gli altri e acquistiamo le olive in eccesso, certi di avere un prodotto eccellente. Con queste olive facciamo il nostro olio".

La molitura immediata e la spremitura a freddo garantiscono all'oro verde un sapore fruttato, con un lieve retrogusto amaro. "E' ottimo su ogni pietanza, ma sulla bruschetta - puntualizza Gaudiano - è eccezionale. Le mie figlie sono cresciute con pane, olio, pomodoro, origano e sale".

Ma quali sono le prospettive dell'azienda dopo i due prestigiosi premi regionali? "Non imbottigliare più presso terzi, a Venosa - spiega - ma creare un nuovo impianto per imbottigliare qui a Miglionico. Insomma, vorremmo ingrandirci, ma il Comune non ci è ancora venuto incontro assegnandoci un suolo adatto".



Il noto gastronomo Beppe Bigazzi in visita all'oleificio della famiglia Gaudiano

non si perde niente per strada. Mentre nel sistema moderno le parti in metallo tendono a riscaldarsi, vanno oltre i 27 gradi e il prodotto ne risente".

La ricerca della qualità è tale che i risultati non si sono fatti attendere: nelle ultime due edizioni del concorso regionale Olivarum, l'extravergine dei Gaudiano ha ottenuto rispettivamente il primo e il secondo posto, tra i circa 40 oli in gara.

"Quest'anno il concorso si è tenuto il 17 marzo a Vietri di Potenza -

dice ancora Gaudiano - C'erano 38 partecipanti e ci siamo classificati secondi, ottenendo un premio di mille euro da spendere in fiere". E l'anno prima, per il primo posto? "Non si vinceva nulla, se non la partecipazione a una rassegna di oli a Salerno - e sorride compiaciuto - Li abbiamo venduto poco, ma abbiamo ricevuto il premio più grande: l'approvazione di Beppe Bigazzi e di Avallone, un assaggiatore internazionale. Dopo aver assaporato decine e decine di

campioni di oli, hanno preteso il nostro per condire la loro pizza". E aggiunge: "Bigazzi poi, mi ha detto che il mio olio era eccezionale e che vendendolo a 6 euro lo deprezzavo".

E sì, è questo il prezzo di una bottiglia da 750 grammi. Il frantoio a conduzione familiare produce anche lattine da 5 litri (vendute a 30 euro) e bottiglie da 250 grammi per i ristoranti. Dove vanno a finire? A Miglionico, Matera e soprattutto al nord Italia e in Germania. "Vendiamo molto a



Festa patronale



Don Mario con un fedele ed Emanuele Fiore