

Com'è buono l'olio del convento

La cucina italiana, luglio 2013

di LUIGI CARICATO

Oggi esistono ancora monasteri che investono nell'olivicoltura come un tempo? Sono rarissimi, ma li abbiamo

trovati. Tra questi la comunità di Bose

La cucina italiana, luglio 2013

di LUIGI CARICATO

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 extravergine** un libro del priore Enzo Bianchi, *Pane, vino e olio*, che uscirà in ottobre, poco prima dell'olio nuovo.

San Masseo

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

Ogliarola

Solo olive ogliaro la 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