

# 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](http://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](http://www.boseostuni.it)