

Olio e territorio | **Accademia Olearia e Corte Olías**

# La Sardegna dell'olivo e dell'olivastro

Nel ricco territorio sardo si coltivano olive d'eccellenza e pregio di marchio DOP prodotte dall'Accademia Olearia di Alghero e dall'azienda Corte Olías lungo la costa cagliaritano

Testi di Fausto Borella

C'è un popolo che torna subito alla mente nell'immaginario collettivo quando si parla di viaggi compiuti migliaia di anni fa lungo tutto il bacino del Mediterraneo: i **Fenici**. Questa popolazione sviluppata lungo le attuali coste del Libano in Medio Oriente, ha cominciato a navigare fin dal XXI secolo a.C., portando i frutti dell'Asia Minore in tutte le coste; dalla Grecia, alla Spagna, passando per l'Italia e la **Sardegna**. Oggi approdiamo in questa magnifica isola, dove i profumi di mirto e corbezzolo, lentisco ed erica, ti avvolgono rapendo i nostri sensi. Da sempre in questa terra sono stati ritrovati noccioli e foglie di **olivastri** selvatici, forme spontanee di olivi che si ritrovano sui promontori dell'isola. L'**olivo** invece, lo troviamo per la maggior parte disseminato entro i 500 metri di altezza tra le coste, le colline e i promontori aspri e affascinanti di questa terra. Furono i **Romani**, grazie agli insegnamenti dei Greci, a piantare e utilizzare l'olivo e il suo estratto sia per uso cosmetico sia soprattutto nutritivo. Il Medio Evo portò un periodo di spopolamento e di incuria verso l'agricoltura in generale, ma grazie a un decreto viceregio del 1624 si favorì l'innesto in tutta l'isola di olivastri spontanei, imponendo inoltre innesti



di piante di varietà spagnole quale la "Palma, la Majorca e Sivigliana". Ed eccoci catapultati ai giorni nostri, dove le varietà più conosciute di olive sono la **Bosana**, la **Semidana**, la **Nera di Gonnos**, la **Tonda di Cagliari**, che ricoprono da sole, oltre il 70% del panorama olivicolo regionale. Fare olio di qualità

In questa pagina, le olive dell'**Accademia Olearia** di **Alghero** e gli olivi del territorio





e carciofo, ma è in bocca che esplose in tutta la sua efficacia, lasciando toni amaricanti, ma mai eccessivi. L'impiego per un prodotto del genere è senz'altro su zuppe calde con legumi e verdure quali le brassiche più conosciute: cavolo nero, broccolo, cavolfiore. Senza scomodare il celeberrimo porceddu sardo, un olio del genere esalterà splendidamente uno spezzatino di vitella cotto in padella, con funghi di stagione e patate novelle. Scendendo lungo la costa cagliaritano, a Escolca, **Francesco Caddoni**, dal 2007 con la sua azienda **Corte Olias** produce un olio di sola Bosana di assoluto pregio. Si apre con note agrumate e mela verde. Ma è in bocca che ricorda l'amarrezza della melanzana nera e un finale speziato di pepe nero e peperoncino. Vedrei uno splendido connubio insieme a una tartare di tonno a pinna rossa e per esaltare un antipasto di mare caldo con calamari, polpo e seppie. Un ultimo consiglio. Questi oli meritano di essere cercati e degu-

In basso, l'olio dell'**Accademia Olearia**; sopra, quello dell'azienda **Corte Olias** e, a destra, gli olivi della costa cagliaritano



in tutta Italia, è particolarmente difficile. Farlo in un'isola come la Sardegna è una missione. Mi piace ricordare alcune famiglie che da anni con tenacia e testardaggine - e la Sardegna è la patria di uomini caparbi che non mollano mai - portano avanti uno splendido lavoro attraverso la conoscenza del loro nettare. Come i **Fois** della **Accademia Olearia**, che da quattro generazioni, ora con **Giuseppe** insieme ai figli **Antonello** e **Alessandro**, creano oli monocoltivar e Dop Sardegna di ineguagliabile bontà. Le oltre ventimila piante disseminate sul territorio di **Alghero** in provincia di **Sassari** sono un vanto per tutta la Sardegna. Questo blend formato da Bosana, Tonda di Cagliari e Semidana, all'olfatto sprigiona essenze di rosmarino

stati. Si può svitare il tappo della bottiglia e ispirare profondamente il profumo di queste terre, ma nessun paragone potrà far comprendere la Sardegna, se non camminare tra i suoi olivi e ascoltare il suono della sua natura. Insomma, merita il viaggio.

**Accademia Olearia**  
**Località Ungias, Galantè, Alghero**  
**tel. 079 980 394**  
**www.accademiaolearia.com**

**Corte Olias**  
**Vico V° Roma 6, Escolca (Ca)**  
**tel. 02 583 032 42**  
**www.corteolias.it**